



TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10557:2015
CODEX STAN 253-2006

WITH AMENDMENT 2010

Xuất bản lần 1

CHẤT BÉO SỮA DẠNG PHẾT

Dairy fat spreads

HÀ NỘI – 2015

Lời nói đầu

TCVN 10557:2015 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 253-2006, sửa đổi 2010;

TCVN 10557:2015 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12 *Sữa và sản phẩm sữa* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Chất béo sữa dạng phết

Dairy fat spreads

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm chất béo sữa dạng phết để sử dụng trực tiếp hoặc chế biến tiếp theo, phù hợp với mô tả trong Điều 2 của tiêu chuẩn này.

2 Mô tả sản phẩm

Chất béo sữa dạng phết là sản phẩm sữa giàu chất béo có nguồn gốc từ sữa, ở dạng nhũ tương của chất béo sữa trong nước, có thể phết được, vẫn giữ thể rắn khi ở nhiệt độ 20 °C.

3 Thành phần cơ bản và chỉ tiêu chất lượng

3.1 Nguyên liệu

Sữa và/hoặc các sản phẩm từ sữa bao gồm cả chất béo sữa có thể được chế biến phù hợp (ví dụ: điều chỉnh bằng phương pháp vật lý kể cả phân đoạn) trước khi sử dụng.

3.2 Thành phần cho phép

Có thể bổ sung các chất sau đây:

- Hương và chất tạo hương;
- Chất hỗ trợ chế biến an toàn và thích hợp;
- Các loại vitamin A, vitamin D và các chất dinh dưỡng khác phù hợp với các mức tối đa và tối thiểu trong CAC/GL 9-1987 *Codex general principles for the addition of essential nutrients for food (Nguyên tắc chung đối với việc bổ sung chất dinh dưỡng thiết yếu vào thực phẩm)* và phù hợp với quy định hiện hành;
- Muối natri clorua và kali clorua làm chất thay thế muối;

- Các loại đường (chất tạo ngọt dạng cacbohydrat);
- Inulin và các malto-dextrin [theo Thực hành sản xuất tốt (GMP)];
- Các chủng khởi động sinh axit lactic có lợi và/hoặc các vi khuẩn tạo hương;
- Nước;
- Gelatin và tinh bột (theo GMP). Các chất này có thể được sử dụng với cùng chức năng là chất làm dày, với điều kiện là chúng được bổ sung theo GMP, có tính đến việc sử dụng chất làm dày được liệt kê trong Điều 4.

3.3 Thành phần

Hàm lượng chất béo sữa phải từ 10 % đến dưới 80 % (khối lượng) và chiếm ít nhất 2/3 chất khô.

Việc thay đổi thành phần của chất béo sữa dạng phết được quy định trong 4.3.3 của CODEX STAN 206-1999 *General standard for the use of dairy terms (Tiêu chuẩn chung đối với việc sử dụng các thuật ngữ về sữa)*.

4 Phụ gia thực phẩm

Chỉ sử dụng các phụ gia với mục đích điều chỉnh công nghệ được liệt kê dưới đây cho các nhóm sản phẩm quy định. Trong mỗi nhóm phụ gia, chỉ được sử dụng những phụ gia thực phẩm được liệt kê trong bảng dưới đây và chỉ trong nhóm chức năng và giới hạn quy định.

Nhóm chức năng	Mục đích điều chỉnh cho sản phẩm chất béo sữa dạng phết	
	Hàm lượng chất béo sữa < 70 % ^{a)}	Hàm lượng chất béo sữa ≥ 70 % ^{a)}
Chất điều chỉnh độ axit	×	×
Chất chống đông vón	—	—
Chất chống tạo bọt	×	×
Chất chống oxi hóa	×	×
Chất tẩy màu	—	—
Chất độn	—	—
Chất tạo khí cacbonic	—	—
Phẩm màu	×	×

Nhóm chức năng	Mục đích điều chỉnh cho sản phẩm chất béo sữa dạng phết	
	Hàm lượng chất béo sữa < 70 % ^{a)}	Hàm lượng chất béo sữa ≥ 70 % ^{a)}
Chất giữ màu	—	—
Chất nhũ hóa	×	—
Chất làm rắn chắc	—	—
Chất điều vị	×	—
Chất tạo bọt	—	—
Chất tạo gel	—	—
Chất giữ ẩm	—	—
Chất bảo quản	×	×
Chất khí đẩy	×	×
Chất tạo xốp	—	—
Chất tạo phức kim loại	—	—
Chất ổn định	×	—
Chất làm dày	×	—

^{a)} Việc áp dụng GMP trong sử dụng chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày và chất điều vị cần xem xét lượng cần thiết thực tế vì chức năng công nghệ của các chất này trong sản phẩm sẽ giảm khi hàm lượng chất béo tăng, giảm dần khi hàm lượng chất béo ở khoảng 70 %.

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
Phẩm màu		
100(i)	Curcumin	5 mg/kg
160a(i)	Beta-caroten tổng hợp	35 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp
160a(ii)	Beta-caroten từ <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Beta-apo-8'-carotenal	
160f	Etyl este beta-apo-8'- của axit carotenoic	
160b(i)	Chất chiết anato, tính theo bixin	20 mg/kg
Chất nhũ hóa		
432	Polyoxyethylen (20) sorbitan monolaurat	

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
433	Polyoxyethylen (20) sorbitan monooleat	10 000 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp (chất béo sữa dạng phết chỉ dùng để làm bánh)
434	Polyoxyethylen (20) sorbitan monopalmitat	
435	Polyoxyethylen (20) sorbitan monostearat	
436	Polyoxyethylen (20) sorbitan tristearat	
471	Mono và diglycerid của các axit béo	Theo GMP
472a	Este của glycerol với axit axetic và axit béo	Theo GMP
472b	Este của glycerol với axit lactic và axit béo	Theo GMP
472c	Este của glycerol với axit xitric và axit béo	Theo GMP
472e	Este của glycerol với axit diaxetyltartaric và axit béo	10 000 mg/kg
473	Este sacarose của các axit béo	10 000 mg/kg, chất béo sữa dạng phết chỉ dùng để làm bánh
474	Sucroglycerid	10 000 mg/kg, chất béo sữa dạng phết chỉ dùng để làm bánh
475	Este polyglycerol của các axit béo	5 000 mg/kg
476	Este polyglycerol của axit ricinoleic đã este hóa tương hỗ	4 000 mg/kg
481(i)	Natri stearoyl lactylat	10 000 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp
482(i)	Canxi stearoyl lactylat	
491	Sorbitan monostearat	10 000 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp
492	Sorbitan tristearat	
493	Sorbitan monolaurat	
494	Sorbitan monooleat	
495	Sorbitan monopalmitat	
Chất bảo quản		
200	Axit sorbic	2 000 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp (tính theo axit sorbic) đối với hàm lượng chất béo < 59 % và 1 000 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp (tính theo axit sorbic) đối với hàm lượng chất béo ≥ 59 %
201	Natri sorbat	
202	Kali sorbat	
203	Canxi sorbat	

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
Chất ổn định/chất làm dày		
340(i)	Kali dihydro phosphat	880 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp (tính theo phospho)
340(ii)	Dikali hydro phosphat	
340(iii)	Trikali phosphat	
341(i)	Canxi dihydro phosphat	
341(ii)	Canxi hydro phosphat	
341(iii)	Tricanxi phosphat	
450(i)	Dinatri dipospat	
400	Axit alginic	Theo GMP
401	Natri alginat	Theo GMP
402	Kali alginat	Theo GMP
403	Amoni alginat	Theo GMP
404	Canxi alginat	Theo GMP
406	Agar	Theo GMP
405	Propylen glycol alginat	3 000 mg/kg
407	Carrageenan	Theo GMP
407a	Rong biển eucheuma chế biến (PES)	Theo GMP
410	Gôm đậu carob	Theo GMP
412	Gôm guar	Theo GMP
413	Gôm tragacanth	Theo GMP
414	Gôm arab (gôm acacia)	Theo GMP
415	Gôm xanthan	Theo GMP
418	Gôm gellan	Theo GMP
422	Glycerol	Theo GMP
440	Pectin	Theo GMP
460 (i)	Cellulose vi tinh thể (cellulose gel)	Theo GMP
460 (ii)	Cellulose dạng bột	Theo GMP
461	Methyl cellulose	Theo GMP
463	Hydroxypropyl cellulose	Theo GMP

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
464	Hydroxypropyl methyl cellulose	Theo GMP
465	Methyl ethyl cellulose	Theo GMP
466	Natri carboxymethyl cellulose (gồm cellulose)	Theo GMP
500 (i)	Natri carbonat	Theo GMP
500(ii)	Natri hydrogen carbonat	Theo GMP
500 (iii)	Natri sesquicarbonat	Theo GMP
1400	Dextrin, tinh bột rang	Theo GMP
1401	Tinh bột đã được xử lý bằng axit	Theo GMP
1402	Tinh bột đã được xử lý bằng kiềm	Theo GMP
1403	Tinh bột đã khử màu	Theo GMP
1404	Tinh bột oxy hóa	Theo GMP
1405	Tinh bột đã được xử lý bằng enzym	Theo GMP
1410	Monostarch phosphat	Theo GMP
1412	Distarch phosphat	Theo GMP
1413	Distarch phosphat đã được phosphat hóa	Theo GMP
1414	Distarch phosphat đã được axetyl hóa	Theo GMP
1420	Starch axetat đã được este hóa bằng anhydrid axetic	Theo GMP
1422	Distarch adipat đã được axetyl hóa	Theo GMP
1440	Hydroxypropyl starch	Theo GMP
1442	Hydroxypropyl distarch phosphat	Theo GMP
Chất điều chỉnh độ axit		
325	Natri lactat	Theo GMP
326	Kali lactat	Theo GMP
327	Canxi lactat	Theo GMP
329	Magie lactat, dạng DL-	Theo GMP
331(i)	Natri dihydro xitrat	Theo GMP
331(ii)	Dinatri monohydro xitrat	Theo GMP

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
334	Axit tartaric dạng L(+)-	5 000 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp, tính theo axit tartaric
335 (i)	Natri (L+)-tartrat	
335 (ii)	Dinatri tartrat	
336 (i)	Monokali tartrat	
336 (ii)	Dikali tartrat	
337	Kali natri (L+)-tartrat	
339 (i)	Natri dihydro phosphat	880 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp, tính theo phospho
339 (ii)	Natri hydro phosphat	
339 (iii)	Trinatri phosphat	
338	Axit phosphoric	
524	Natri hydroxid	Theo GMP
526	Canxi hydroxid	Theo GMP
Chất chống oxy hóa		
304	Ascorbyl palmitat	500 mg/kg, tính theo ascorbyl stearat
305	Ascorbyl stearat	
307	Tocopherol	500 mg/kg
310	Propyl gallat	200 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp: hydroxyanisole đã butyl hóa (INS 320), hydroxytoluen đã butyl hóa (INS 321) và propyl gallat (INS 310) có mức tối đa kết hợp là 200 mg/kg tính theo chất béo hoặc theo dầu. Có thể chỉ được sử dụng cho chất béo dạng phết dùng để nấu.
320	Hydroxyanisole đã butyl hóa	200 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp: hydroxyanisole đã butyl hóa (INS 320), hydroxytoluen đã butyl hóa (INS 321) và propyl gallat (INS 310) có mức tối đa kết hợp là 200 mg/kg tính theo chất béo hoặc theo dầu. Có thể chỉ được sử dụng cho chất béo dạng phết dùng để nấu.
321	Hydroxytoluen đã butyl hóa	75 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp: hydroxyanisole đã butyl hóa (INS 320), hydroxytoluen đã butyl hóa (INS 321) và propyl gallat (INS 310) có mức tối đa kết hợp là 200 mg/kg tính theo chất béo hoặc theo dầu. Có thể chỉ được sử dụng cho chất béo dạng phết dùng để nấu.

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
Chất chống tạo bọt		
900 a	Polydimethylsiloxan	10 mg/kg chất béo sữa dạng phết chỉ dùng để rán
Chất điều vị		
627	Dinatri 5'-guanylat	Theo GMP
628	Dikali 5'-guanylat	Theo GMP
CHÚ THÍCH Số INS là mã số quốc tế về phụ gia thực phẩm.		

5 Chất nhiễm bẩn

Các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa đối với các chất nhiễm bẩn nêu trong CODEX STAN 193-1995¹⁾ *General standard for contaminants and toxins in food and feed* (Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi).

Sữa được sử dụng trong chế biến các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa đối với các chất nhiễm bẩn và độc tố nêu trong CODEX STAN 193-1995, giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y theo TCVN 6711 (CAC/MRL 2) *Giới hạn dư lượng tối đa thuốc thú y trong thực phẩm* và giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo TCVN 5624 (gồm hai phần) *Danh mục giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật và giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật ngoại lai*.

6 Vệ sinh

Các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này nên được sơ chế và xử lý theo các quy định tương ứng của CAC/RCP 1-1969²⁾ *Code of practice – General principles of food hygiene* (Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm), CAC/RCP 57-2004³⁾ *Code of hygienic practice for milk and milk products* (Quy phạm thực hành vệ sinh đối với sữa và sản phẩm sữa) và các tiêu chuẩn khác có liên quan như quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh. Các sản phẩm này phải tuân thủ các tiêu chí vi sinh được thiết lập theo TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

¹⁾ CODEX STAN 193-1995 đã được soát xét năm 2007 và được chấp nhận thành TCVN 4832:2009 *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi*, có sửa đổi về biên tập. Hiện nay đã có CODEX STAN 193-1995, Rev.4-2009, Amd. 3-2013.

²⁾ CAC/RCP 1-1969 đã được soát xét năm 2003 và được chấp nhận thành TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm*.

³⁾ CAC/RCP 57-2004 đã được sửa đổi năm 2009.

7 Ghi nhãn

Ngoài các yêu cầu của CODEX STAN 1-1985⁴⁾ *General standard for the labelling of pre-packaged foods* (Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn) và CODEX STAN 206-1999, còn áp dụng các yêu cầu cụ thể sau:

7.1 Tên sản phẩm

7.1.1 Tên của sản phẩm phải ghi rõ là “Chất béo sữa dạng phết”. Có thể sử dụng tên gọi khác, nếu cơ quan có thẩm quyền cho phép.

7.1.2 Chất béo sữa dạng phết với hàm lượng chất béo giảm, có thể ghi nhãn là “ít béo” phù hợp với CAC/GL 23-1997⁵⁾ *Guidelines for the use of nutrition and health claims* (Hướng dẫn công bố dinh dưỡng và sức khỏe).

7.1.3 Các tên gọi và thuật ngữ được chuyển dịch sang ngôn ngữ khác không nhất thiết phải đúng từng chữ và được chấp nhận mà không gây hiểu lầm.

7.1.4 Chất béo sữa dạng phết có thể được ghi rõ là có muối hoặc không có muối.

7.1.5 Chất béo sữa dạng phết được bổ sung chất tạo ngọt phải ghi rõ là đã được tạo ngọt.

7.2 Công bố hàm lượng chất béo

Phải công bố hàm lượng chất béo, biểu thị bằng phần trăm khối lượng, hoặc bằng số gam trên mỗi khẩu phần theo định lượng trên nhãn nếu số khẩu phần được công bố.

7.3 Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ

Thông tin yêu cầu trong Điều 7 của tiêu chuẩn này và từ 4.1 đến 4.8 của CODEX STAN 1-1985 và hướng dẫn bảo quản, nếu cần, phải được ghi trên bao bì hoặc trong các tài liệu kèm theo, ngoại trừ tên của sản phẩm, dấu hiệu nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc đóng gói được ghi trên bao bì. Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất hoặc đóng gói có thể được thay bằng ký hiệu nhận biết, với điều kiện là ký hiệu đó có thể dễ dàng nhận biết được thông qua các tài liệu kèm theo.

⁴⁾ CODEX STAN 1-1985 đã được soát xét năm 2010 và được chấp nhận thành TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*.

⁵⁾ CAC/GL 23-1997 đã được soát xét năm 2004 và được sửa đổi năm 2013.

8 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Phương pháp phân tích và lấy mẫu xem CODEX STAN 234-1999⁶⁾ *Recommended methods of analysis and sampling (Phương pháp khuyến cáo đối với lấy mẫu và phân tích)*.

⁶⁾ CODEX STAN 234-1999 đã được soát xét năm 2007 và được sửa đổi năm 2013.