

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10918:2015
CODEX STAN 39-1981

Xuất bản lần 1

NẤM KHÔ

Dried edible fungi

HÀ NỘI - 2015

Lời nói đầu

TCVN 10918:2015 thay thế 2.3.1 của TCVN 5322:1991 (CODEX STAN 38-1981);

TCVN 10918:2015 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 39-1981;

TCVN 10918:2015 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F10 *Rau quả và sản phẩm rau quả* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Nấm khô

Dried edible fungi

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho nấm khô (bao gồm cả nấm đông khô) của các loại nấm ăn, sau khi sơ chế và đóng gói ở dạng nguyên hoặc dạng lát, bao gồm cả nấm hương.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

2.1.1 Nấm khô dạng nguyên là sản phẩm thu được từ nấm ăn đã làm sạch và phơi khô. Thân nấm có thể được cắt ngắn.

2.1.2 Nấm nguyên quả thể không có thân.

2.1.3 Nấm khô cắt lát là sản phẩm thu được từ nấm ăn dạng nguyên được cắt lát, độ dày của từng lát từ 1 mm đến 4 mm và được làm khô.

2.1.4 Các dạng khác

Cho phép sản phẩm có dạng khác với điều kiện sản phẩm phải:

- a) phân biệt được với dạng quy định trong tiêu chuẩn này;
- b) đáp ứng tất cả các yêu cầu của tiêu chuẩn này, bao gồm các yêu cầu liên quan đến giới hạn về khuyết tật, độ khô và mọi yêu cầu khác mà có thể áp dụng được, các dạng này gần giống với các dạng quy định trong tiêu chuẩn.
- c) được mô tả đầy đủ trên nhãn để tránh nhầm lẫn hoặc gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng.

2.2 Định nghĩa khuyết tật

2.2.1 Nấm bị hư hỏng là nấm dạng nguyên bị mất từ một phần tư quả thể trở lên hoặc trong trường hợp cắt lát thì mất từ một phần ba tổng diện tích bề mặt lát trở lên.

2.2.2 Nấm bị cacbon hóa là nấm khô dạng nguyên hoặc cắt lát có vết cacbon hóa trên bề mặt.

2.2.3 Nấm bị giòi hại là nấm có các lỗ thủng do giòi đục.

2.2.4 Nấm bị giòi hại nặng là nấm có từ bốn lỗ bị giòi đục trở lên.

2.2.5 Nấm bị nát là các phần nấm lọt qua sàng có mắt lưới 5 mm x 5 mm.

2.2.6 Nấm gãy là quả thể bị tách ra khỏi thân.

2.2.7 Tạp chất hữu cơ có nguồn gốc thực vật là hỗn hợp của các loại nấm ăn khác, các phần của cây như lá cây, lá kim, v.v...

2.2.8 Tạp chất vô cơ là các chất còn lại sau khi tro hóa không tan trong axit clohydric.

2.3 Các loài chính

Tất cả nấm ăn được dùng để tiêu thụ.

3 Thành phần chính và chỉ tiêu chất lượng

3.1 Nguyên liệu thô

Nguyên liệu thô sử dụng để chế biến nấm khô phải đáp ứng được các yêu cầu quy định trong TCVN 5322:1991 (CODEX STAN 38-1981) *Nấm ăn và sản phẩm nấm ăn*.

3.2 Sản phẩm cuối cùng

3.2.1 Nấm khô phải an toàn, không bị hư hỏng, có màu sắc, hương và vị đặc trưng của các loài; sạch, không có tạp chất hữu cơ và tạp chất vô cơ; không bị hỏng do giòi hại và hỏng do côn trùng.

3.2.2 Nấm khô phải được làm khô đúng cách và đáp ứng các yêu cầu sau:

Sản phẩm	Độ ẩm tối đa
Nấm đông khô	6 % khối lượng
Nấm khô (trừ nấm đông khô)	12 % khối lượng
Nấm hương	13 % khối lượng

3.3 Khuyết tật cho phép

3.3.1 Cho phép tối đa 25 % khối lượng nấm không đáp ứng được các yêu cầu về sản phẩm cuối cùng quy định trong 3.2.1.

3.3.2 Trong sai số cho phép, nêu trong 3.2.1, từng khuyết tật phải đáp ứng như sau:

Khuyết tật	Sai số cho phép
Tạp chất vô cơ	không lớn hơn 2 % khối lượng
Tạp chất hữu cơ có nguồn gốc thực vật	không lớn hơn 0,02 % khối lượng, trừ nấm hương tối đa là 1 % khối lượng
Nấm bị hỏng do giới hại:	
Nấm mọc tự nhiên	không lớn hơn 20 % khối lượng của tổng hư hỏng, bao gồm cả giới hại nặng
Nấm trồng	không lớn hơn 1 % khối lượng của tổng hư hỏng, trong đó giới hại nặng không lớn hơn 0,5 % khối lượng
Nấm bị nát	không lớn hơn 6 % khối lượng
Nấm bị cacbon hóa	không lớn hơn 2 % khối lượng
Nấm bị hư hỏng	không lớn hơn 20 % khối lượng
Số lượng thân nấm phải bằng số quả thể.	

4 Vệ sinh

4.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này nên được sơ chế và xử lý theo các quy định tương ứng của 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* và các tiêu chuẩn quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh khác có liên quan.

4.2 Khi sản xuất theo Thực hành Sản xuất Tốt thì sản phẩm không được chứa các chất không mong muốn.

4.3 Khi được lấy mẫu và kiểm tra bằng các phương pháp thích hợp thì sản phẩm phải:

- không được có vi sinh vật với lượng có thể ảnh hưởng đến sức khỏe con người;
- không được có ký sinh trùng có thể ảnh hưởng đến sức khỏe con người;
- không được chứa bất kỳ chất nào có nguồn gốc vi sinh vật với lượng có thể ảnh hưởng đến sức khỏe con người.

5 Bao gói và cách trình bày

5.1 Độ đồng đều

Bao bì (hộp cactông, túi polyetylen, hộp) trong lô sản phẩm phải chứa cùng một loại nấm và phải có khối lượng tịnh đồng đều.

5.2 Bao gói

Hộp cactông, túi và hộp phải đảm bảo tránh bị ẩm trong suốt quá trình bảo quản và vận chuyển sản phẩm. Bất kỳ giấy hoặc vật liệu nào khác được sử dụng bên trong bao bì phải mới, không thấm nước và không gây hại cho sức khỏe con người. Không được để nấm tiếp xúc với mực in trên bao bì.

5.3 Nấm phải được đóng gói không quá chặt trong đơn vị bao gói.

6 Ghi nhãn

Ngoài các yêu cầu trong TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

6.1 Tên sản phẩm

Các sản phẩm phù hợp với tiêu chuẩn này phải được gọi tên thích hợp để biểu thị đặc tính của sản phẩm:

6.1.1 Tên gọi thông thường và tên khoa học của các loài nấm được sử dụng nhưng thuật ngữ "các loài nấm" và "nấm" có thể được thay thế bằng các thuật ngữ thường được sử dụng để mô tả chi hoặc loài tại vùng bán sản phẩm, ví dụ "nấm lớn" hoặc "các loại nấm" đối với chi *Agaricus*;

6.1.2 Loại sản phẩm "nấm khô" hoặc "nấm đông khô";

6.1.3 Dạng "nguyên", "còn quả thể" hoặc "cắt lát";

6.1.4 Nếu sản phẩm được chế biến phù hợp với dạng khác (2.1.4) thì trên nhãn cần ghi sát với sản phẩm từ hoặc cụm từ phụ để tránh gây nhầm lẫn hoặc hiểu nhầm cho người tiêu dùng.

7 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Xem CODEX STAN 234 *Recommended methods of analysis and sampling* (Các phương pháp khuyến cáo về phân tích và lấy mẫu).