

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10726:2015

CODEX STAN 141-1983, REVISED 2001

WITH AMENDMENT 2014

Xuất bản lần 1

**CACAO DẠNG KHỐI, NHẢO, LỎNG
VÀ CACAO DẠNG BÁNH**

Cocoa (cacao) mass (cocoa/chocolate liquor) and cocoa cake

HÀ NỘI – 2015

Lời nói đầu

TCVN 10726:2015 hoàn toàn tương đương CODEX STAN 141-1983, soát xét 2001 và sửa đổi 2014;

TCVN 10726:2015 do Tiểu ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F16/SC2 *Cacao và sản phẩm cacao* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Cacao dạng khối, nhão, lỏng và cacao dạng bánh

Cocoa (cacao) mass (cocoa/chocolate liquor) and cocoa cake

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho cacao dạng khối, nhão, lỏng và cacao dạng bánh dùng để sản xuất các sản phẩm cacao và sôcôla. Các sản phẩm này cũng có thể được bán trực tiếp cho người tiêu dùng.

2 Mô tả sản phẩm

2.1 Cacao dạng khối, nhão, lỏng [cocoa (cacao) mass (cocoa/chocolate liquor)]

Sản phẩm thu được từ hạt cacao có chất lượng thương mại đã được làm sạch, bỏ vỏ, có thể được rang, có thể loại bỏ hoặc bổ sung thành phần bất kỳ của cacao và được nghiền.

2.2 Cacao dạng bánh (cocoa cake)

Sản phẩm thu được bằng cách loại bỏ một phần hoặc loại bỏ hoàn toàn chất béo ra khỏi hạt cacao nghiền hoặc cacao dạng khối, nhão, lỏng.

3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Cacao dạng khối, nhão, lỏng

Vỏ và phôi cacao:

- không lớn hơn 5 % khối lượng tính theo chất khô không chứa chất béo; hoặc:
- không lớn hơn 1,75 % khối lượng tính theo khối lượng chất không kiềm (chỉ đối với vỏ cacao).

Bơ cacao: từ 47 % đến 60 % tính theo khối lượng.

3.2 Cacao dạng bánh

Vỏ và phôi cacao:

- không lớn hơn 5 % khối lượng tính theo chất khô không chứa chất béo; hoặc:
- không lớn hơn 4,5 % khối lượng tính theo khối lượng chất không chứa kiềm (chỉ đối với vỏ cacao).

4 Phụ gia thực phẩm

Chỉ được sử dụng các phụ gia thực phẩm được liệt kê dưới đây và chỉ nằm trong các giới hạn được quy định.

4.1 Chất điều chỉnh độ axit

INS ¹⁾	Tên phụ gia	Mức tối đa
503 (i)	Amoni cacbonat	Được giới hạn bởi GMP (Thực hành sản xuất tốt)
527	Amoni hydroxit	
503 (ii)	Amoni hydro cacbonat	
170(i)	Canxi cacbonat	
330	Axit xitric	
504(i)	Magie cacbonat	
528	Magie hydroxit	
530	Magie oxit	
501(i)	Kali cacbonat	
525	Kali hydroxit	
501(ii)	Kali hydro cacbonat	
500(i)	Natri cacbonat	
524	Natri hydroxit	
500(ii)	Natri hydro cacbonat	
526	Canxi hydroxit	
338	Axit orthophosphoric	2,5 g/kg tính theo phospho pentoxit (P ₂ O ₅) trong cacao thành phẩm và các sản phẩm sôcôla
334	L- Axit tartaric	5 g/kg trong cacao thành phẩm và các sản phẩm sôcôla

¹⁾ INS: Mã số quốc tế về phụ gia thực phẩm.

4.2 Chất tạo nhũ

INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
471	Mono- và diglycerit của axit béo ăn được	Được giới hạn bởi GMP
322	Lecithin	
442	Các muối amoni của axit phosphatidic	10 g/kg trong cacao thành phẩm hoặc các sản phẩm sôcôla
476	Các polyglycerol este của axit ricinoleic đã được este hóa nội phân tử	5 g/kg trong cacao thành phẩm hoặc các sản phẩm sôcôla

4.3 Chất tạo hương

Tên chất tạo hương	Mức tối đa
Các chất tạo hương tự nhiên và nhân tạo, trừ chất tái tạo hương sôcôla hoặc chất tái tạo hương sữa	Được giới hạn bởi GMP
Vanilin	
Etyl vanilin	

5 Vệ sinh

Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này cần được chuẩn bị và chế biến phù hợp với CAC/RCP 1-1969²⁾ *General principles of food hygiene (Nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm)* và các quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh khác có liên quan.

Sản phẩm cần phù hợp với mọi tiêu chí vi sinh vật theo TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

6 Ghi nhãn

Ngoài việc ghi nhãn theo CODEX STAN 1-1985³⁾ *General standard for the labelling of prepackaged foods (Tiêu chuẩn chung đối với ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn)*, trên bao bì sản phẩm cần ghi rõ:

6.1 Tên sản phẩm

Tên được dùng để mô tả sản phẩm được quy định trong 2.1 và phù hợp với 3.1 của tiêu chuẩn này bao

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

gồm “Cacao dạng khối”, “Cacao dạng lỏng”, “Cacao dạng nhão”, “Sôcôla không có chất tạo ngọt” và “Sôcôla đắng”.

Trong trường hợp các sản phẩm được giao dịch trên thị trường quốc tế, thì tên của sản phẩm phải theo quy định của nước nhập khẩu.

Tên của sản phẩm như mô tả trong 2.2 và phù hợp với 3.2 của tiêu chuẩn này phải ghi là “Cacao dạng bánh”.

6.2 Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ

Thông tin trong 6.1 của tiêu chuẩn này và Điều 4 trong CODEX STAN 1-1985 phải được ghi rõ trên bao bì hoặc trong các tài liệu kèm theo, ngoại trừ tên của sản phẩm, thông số của lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất, nhà đóng gói, nhà phân phối và/hoặc nhà nhập khẩu phải được ghi trên bao bì.

Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất, nhà đóng gói, nhà phân phối và/hoặc nhà nhập khẩu có thể thay bằng dấu hiệu nhận biết với điều kiện là dấu hiệu đó có thể nhận biết rõ ràng cùng với các tài liệu kèm theo.

7 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

7.1 Xác định vỏ cacao, theo AOAC 968.10 *Spiral vessel count of cacao products (Đếm mạch xoắn trong các sản phẩm cacao)* và AOAC 970.23 *Stone cell and group count of cacao products (Đếm vỏ cứng và cụm vỏ cứng trong các sản phẩm cacao)*.

7.2 Xác định hàm lượng chất béo, theo AOAC 963.15 ⁴⁾ *Fat in cacao. Soxhlet extraction method (Chất béo trong cacao. Phương pháp chiết Soxhlet)* hoặc IOCCC ⁵⁾ 14 (1972) *Determination of total fat in cocoa (Xác định chất béo tổng số trong cacao)*.

7.3 Xác định hàm lượng chì, theo AOAC 934.07 *Lead in food. General dithizone method (Chì trong thực phẩm. Phương pháp dithizone)*.

⁴⁾ TCVN 10730:2015 *Sản phẩm cacao – Xác định hàm lượng chất béo – Phương pháp chiết Soxhlet* được xây dựng trên cơ sở tham khảo AOAC 963.15.

⁵⁾ IOCCC: International Office of Cocoa, Chocolate and Sugar Confectionery (Tổ chức quốc tế về cacao, sôcôla và kẹo đường).