

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

**TCVN 9765 : 2013
CODEX STAN 293-2008**

Xuất bản lần 2

CÀ CHUA QUẢ TƯƠI

Tomatoes

HÀ NỘI – 2013

Lời nói đầu

TCVN 9765 : 2013 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 293 - 2008

TCVN 9965 : 2013 do Cục chế biến Thương mại nông lâm thủy sản và nghề muối biên soạn, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Cà chua quả tươi

Tomatoes

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho cà chua thương phẩm của các giống có tên khoa học là *Lycopersicon esculentum* Mill thuộc họ *Solanaceae*, được tiêu thụ dưới dạng quả tươi, sau khi sơ chế và đóng gói. Tiêu chuẩn này không áp dụng cho cà chua quả tươi dùng trong chế biến công nghiệp.

Cà chua quả tươi có thể được phân thành 4 dạng quả thương phẩm như sau:

- cà chua “quả tròn” (round);
- cà chua “múi” (ribbed);
- cà chua “nhót” (oblong) hoặc cà chua “quả dài” (elongated);
- cà chua “bi” (cherry) và cà chua “salat” (cocktail).

2 Yêu cầu về chất lượng

2.1 Yêu cầu tối thiểu

Tùy theo các yêu cầu cụ thể cho từng hạng và sai số cho phép, tất cả các hạng cà chua quả tươi phải:

- nguyên vẹn;
- lành lặn, không bị dập nát hoặc hư hỏng đến mức không phù hợp cho sử dụng;
- sạch, không có tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường;

TCVN 9765:2013

- không có và không bị sinh vật hại gây ảnh hưởng đến hình thức quả;
- không bị ẩm bất thường ở ngoài vỏ, trừ khi bị ngưng tụ nước do vừa đưa ra từ thiết bị bảo quản lạnh;
- không có bất kỳ mùi và/hoặc vị lạ.
- hình thức quả tươi;

Trong trường hợp cà chua quả tươi dạng chùm, cành phải còn tươi, khoẻ, sạch, không có lá và tạp chất.

2.1.1 Độ phát triển và trạng thái của cà chua quả tươi phải phù hợp để chúng có thể:

- chịu được vận chuyển và bốc dỡ; và
- đến được nơi tiêu thụ với trạng thái tốt;

2.1.2 Yêu cầu về độ chín

Cà chua quả tươi phải phát triển đầy đủ và có độ chín thích hợp.

Độ phát triển và độ chín của cà chua quả tươi phải sao cho quả có thể chín tiếp và đạt tới độ chín sinh lý thích hợp.

2.2 Phân hạng

Cà chua quả tươi được phân thành ba hạng như sau:

2.2.1 Hạng "đặc biệt"

Cà chua quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất. Phần thịt quả phải chắc, hình dạng, vẻ bên ngoài và độ phát triển của quả phải đặc trưng cho từng giống.

Cà chua quả tươi phải đồng đều về kích cỡ. Tùy theo độ chín, màu sắc của cà chua quả tươi phải đáp ứng các yêu cầu đưa ra trong 2.1.1.

Cà chua quả tươi không được có phần sần xanh cứng và các khuyết tật khác, ngoại trừ một vài khuyết tật rất nhẹ, không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì.

2.2.2 Hạng I

Cà chua quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Phần thịt quả phải chắc, hình dạng, vẻ bên ngoài và độ phát triển của quả phải đặc trưng cho từng giống.

Cà chua quả tươi phải đồng đều về kích cỡ, không bị nứt hoặc không có phần sần xanh cứng có thể nhìn thấy bằng mắt thường.

Cho phép có các khuyết tật nhẹ, miễn là không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì:

- khuyết tật nhẹ về hình dạng và độ phát triển;
- khuyết tật nhẹ về màu sắc;
- khuyết tật nhẹ trên vỏ quả;
- vết thâm rất nhẹ.

Đối với cà chua “múi” cho phép các khuyết tật nhưng:

- không có vết nứt đã liền có chiều dài quá 1 cm;
- không có nhiều vết sần;
- núm quả nhỏ nhưng không bị rám;
- diện tích các vết rám phần rốn quả không quá 1 cm²;
- không có vết sẹo dài quá 2/3 đường kính lớn nhất của quả.

2.2.3 Hạng II

Cà chua quả tươi thuộc hạng này không đáp ứng được các yêu cầu trong các hạng cao hơn nhưng phải đáp ứng được các yêu cầu tối thiểu quy định trong 2.1.

Cà chua quả tươi hạng này phải có thịt quả chắc (nhưng có thể mềm hơn so với hạng I) và không được có các vết nứt chưa lành.

Cho phép có các khuyết tật sau, nhưng vẫn phải đảm bảo các đặc tính cần thiết liên quan đến chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày:

- khuyết tật về hình dạng, độ phát triển và màu sắc;

TCVN 9765:2013

- khuyết tật trên vỏ quả hoặc bị thâm, nhưng không ảnh hưởng nghiêm trọng tới quả;
- vết nứt đã lành có chiều dài không quá 3 cm đối với cà chua quả tròn, cà chua múi và cà chua nhót.

Riêng đối với cà chua "múi" cho phép:

- có nhiều vết sần hơn hạng 1, nhưng quả không được méo;
- có một núm quả;
- diện tích các vết rám phần rốn quả không quá 2 cm²;
- vết sẹo của quả phải lành.

3 Yêu cầu về kích cỡ

Khi phân loại theo đường kính, kích cỡ được xác định bằng đường kính mặt cắt lớn nhất của quả.

Phân loại kích cỡ không áp dụng cho cà chua quả tươi ở dạng chùm.

Phân loại kích cỡ không bắt buộc đối với cà chua quả tươi hạng II.

Phân loại kích cỡ cà chua quả tươi theo một trong các cách sau:

(a) Cà chua quả tươi được phân loại kích cỡ theo quy định trong bảng sau:

Mã kích cỡ	Đường kính (mm)
0	≤ 20
1	> 20 đến ≤ 25
2	> 25 đến ≤ 30
3	> 30 đến ≤ 35
4	> 35 đến ≤ 40
5	> 40 đến ≤ 47
6	> 47 đến ≤ 57

7	> 57 đến ≤ 67
8	> 67 đến ≤ 82
9	> 82 đến ≤ 102
10	> 102

Hoặc

(b) Cà chua quả tươi được phân loại kích cỡ theo sự đồng đều như sau:

Chênh lệch tối đa về đường kính giữa các quả cà chua trong cùng một bao bì phải được giới hạn:

- 10 mm, nếu đường kính của quả nhỏ nhất (theo dấu hiệu nhận biết trên bao bì) là dưới 50 mm;
- 15 mm, nếu đường kính của quả nhỏ nhất (theo dấu hiệu nhận biết trên bao bì) bằng hoặc lớn hơn 50 mm nhưng nhỏ hơn 70 mm;
- 20 mm, nếu đường kính của quả nhỏ nhất (theo dấu hiệu nhận biết trên bao bì) bằng hoặc lớn hơn 70 mm nhưng nhỏ hơn 100 mm;
- không có sự giới hạn về chênh lệch đường kính đối với quả lớn hơn hoặc bằng 100 mm.

Hoặc

(c) Cà chua quả tươi có thể được phân loại kích cỡ theo số đếm, đường kính hoặc khối lượng theo quy định của nước nhập khẩu.

4 Yêu cầu về sai số

Cho phép sai số về chất lượng và kích cỡ trong mỗi bao bì đối với sản phẩm không đáp ứng các yêu cầu của mỗi hạng quy định.

4.1 Sai số về chất lượng

4.1.1 Hạng “đặc biệt”

Cho phép 5 % số lượng hoặc khối lượng cà chua quả tươi không đáp ứng yêu cầu của hạng “đặc biệt” nhưng đạt chất lượng hạng I hoặc nằm trong giới hạn sai số của hạng I.

TCVN 9765:2013

4.1.2 Hạng I

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng cà chua quả tươi không đáp ứng yêu cầu của hạng I nhưng đạt chất lượng hạng II hoặc nằm trong giới hạn sai số của hạng II.

Trường hợp cà chua quả tươi ở dạng chùm, không được lẫn trên 5 % số lượng hoặc khối lượng cà chua ở dạng rời.

4.1.3 Hạng II

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng cà chua quả tươi không đáp ứng yêu cầu của hạng II cũng như các yêu cầu tối thiểu, nhưng không có quả bị thối hoặc bất kỳ hư hỏng nào khác không thích hợp cho việc sử dụng.

Trường hợp cà chua quả tươi ở dạng chùm, không được lẫn trên 10 % số lượng hoặc khối lượng cà chua ở dạng rời.

4.2 Sai số về kích cỡ

Đối với tất cả các hạng, cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng cà chua quả tươi không đáp ứng yêu cầu về kích cỡ nhưng có đường kính lớn hơn hoặc nhỏ hơn 10 mm so với kích cỡ cà chua quả tươi của hạng đó.

5 Yêu cầu về cách trình bày

5.1 Độ đồng đều

Cà chua quả tươi trong mỗi bao bì phải đồng đều và chỉ gồm các quả có cùng xuất xứ, giống hoặc dạng thương phẩm, chất lượng và kích cỡ (nếu phân loại theo kích cỡ).

Đối với hạng "đặc biệt" và hạng I thì độ chín và màu sắc của cà chua quả tươi phải đồng đều. Ngoài ra, đối với cà chua "nhót" chiều dài quả phải đồng đều.

Phần cà chua quả tươi nhìn thấy được phải đại diện cho toàn bộ quả trong bao bì.

5.2 Bao gói

Cà chua quả tươi phải được bao gói sao cho có thể bảo vệ được sản phẩm một cách tốt nhất. Vật liệu được sử dụng bên trong bao gói phải mới¹⁾, sạch, và có chất lượng tốt để không làm hư hại bên trong hoặc bên

¹⁾ Đối với tiêu chuẩn này, vật liệu bao gói bao gồm cả vật liệu tái chế dùng cho thực phẩm.

ngoài sản phẩm. Cho phép sử dụng vật liệu giấy hoặc tem theo các yêu cầu thương mại với điều kiện là việc in nhãn hoặc dán nhãn phải sử dụng mực in hoặc keo dán không độc.

Cà chua quả tươi cần được đóng gói trong bao bì phù hợp với TCVN 9770:2013 (CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004), *Quy phạm thực hành bao gói và vận chuyển rau, quả tươi*.

5.2.1 Bao bì

Bao bì phải đảm bảo chất lượng, vệ sinh, thông thoáng, bền phù hợp với việc bốc dỡ, vận chuyển bằng đường biển và bảo quản cà chua quả tươi. Bao bì phải không có mùi hoặc tạp chất lạ.

5.3 Trình bày

Cà chua quả tươi phải được trình bày dưới một trong các hình thức sau đây:

- (i) dạng quả rời, có hoặc không có đài và cuống ngắn;
- (ii) dạng quả chùm, trong mỗi chùm phải bao gồm tối thiểu số quả như sau:
 - 3 quả (hoặc 2 quả nếu bao gói sẵn), hoặc
 - 6 quả (hoặc 4 quả nếu bao gói sẵn) đối với cà chua “bi” dạng chùm.

6 Ghi nhãn

6.1 Bao bì bán lẻ

Ngoài các yêu cầu của TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, Amd. 7-2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

6.1.1 Tên sản phẩm

Nếu sản phẩm không thể nhìn thấy được từ bên ngoài thì mỗi bao bì phải được dán nhãn ghi tên sản phẩm và có thể là tên giống và/hoặc dạng thương phẩm.

6.2 Bao bì không dùng để bán lẻ

Mỗi bao bì sản phẩm phải bao gồm các thông tin dưới đây, các chữ phải được tập trung về một phía, dễ đọc, không tẩy xóa được và có thể nhìn thấy từ bên ngoài hoặc phải có tài liệu kèm theo lô hàng.

6.2.1 Dấu hiệu nhận biết

TCVN 9765:2013

Tên và địa chỉ nhà xuất khẩu, nhà đóng gói và/hoặc người gửi hàng, mã nhận biết (tùy chọn)²⁾.

6.2.2 Tên sản phẩm

- Tên của sản phẩm "cà chua quả tươi" hoặc "cà chua chùm" và dạng thương phẩm nếu cà chua không thể nhìn thấy từ bên ngoài. Các chi tiết này phải luôn luôn được ghi cho cà chua "bi" và cà chua "salat" dù có ở dạng chùm hay không;
- Tên của giống (tùy chọn).

6.2.3 Nguồn gốc sản phẩm

Tên quốc gia xuất xứ hoặc vùng trồng cà chua, hoặc tên quốc gia, khu vực, địa phương trồng cà chua.

6.2.4 Nhận biết về thương mại

- hạng;
- kích cỡ thể hiện theo đường kính tối đa và tối thiểu (nếu phân loại theo kích cỡ).

6.2.5 Dấu kiểm định (tùy chọn)

7 Chất nhiễm bẩn

7.1 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Cà chua quả tươi phải tuân thủ mức giới hạn tối đa cho phép về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo quy định hiện hành.

7.2 Các chất nhiễm bẩn khác

Cà chua quả tươi phải tuân thủ mức giới hạn tối đa cho phép về các chất nhiễm bẩn theo quy định hiện hành.

8 Vệ sinh

8.1 Cà chua quả tươi quy định trong tiêu chuẩn này phải 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*

²⁾ Luật pháp quốc gia của một số nước đòi hỏi phải khai báo rõ ràng tên và địa chỉ. Trong trường hợp sử dụng cách thức ghi mã số thì phải ghi "người đóng gói và/hoặc người gửi (hoặc các cách viết tắt tương đương)" ở chỗ nổi gần nhất với mã số.

chung đối với vệ sinh thực phẩm, CAC/RCP 53-2003 Code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables (Quy phạm thực hành vệ sinh đối với rau quả tươi), các Quy phạm thực hành vệ sinh và Quy phạm thực hành khác có liên quan.

8.2 Cà chua quả tươi phải tuân thủ các quy định về 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.*
