

TCVN 9705:2013
CODEX STAN 171-1989, Rev.1-1995

Xuất bản lần 1

ĐẬU ĐỎ

Certain pulses

HÀ NỘI - 2013

Lời nói đầu

TCVN 9705:2013 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 171-1989, Rev.1-1995;

TCVN 9705:2013 do Ban kỹ thuật Tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F1 Ngũ cốc và đậu
đỗ biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo Lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và
Công nghệ công bố;

Đậu đỗ

Certain pulses

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho đậu đỗ còn nguyên hạt, đã tách vỏ hoặc đã làm vỡ được mô tả dưới đây, được dùng trực tiếp cho con người.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho đậu đỗ được dùng để phân hạng và đóng gói, chế biến công nghiệp, hoặc dùng để chế biến thức ăn chăn nuôi. Tiêu chuẩn này cũng không áp dụng cho đậu đỗ đã làm vỡ để bán hoặc các loại đậu đỗ khác đã có tiêu chuẩn riêng.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Đậu đỗ là các hạt khô của cây họ Đậu, được phân biệt với hạt cây họ Đậu có dầu bởi hàm lượng chất béo thấp. Đậu đỗ trong tiêu chuẩn này bao gồm:

- Các loài thuộc chi Đậu cove (*Phaseolus* spp.) [ngoại trừ đậu mướp *Phaseolus mungo* L. syn. *Vigna mungo* (L.) Hepper và đậu xanh *Phaseolus aureus* Roxb. syn. *Phaseolus radiatus* L., *Vigna radiata* (L.) Wilczek];
- Đậu lăng (thiết đậu) *Lens culinaris* Medic. syn. *Lens esculenta* Moench.;
- Đậu Hà Lan *Pisum sativum* L.;
- Đậu hời *Cicer arietinum* L.;
- Đậu răng ngựa *Vicia faba* L.;
- Đậu dài (đậu đũa) *Vigna unguiculata* (L.) Walp. syn. *Vigna sesquipedalis* Fruhw., *Vigna sinensis* (L.) Savi exd Hassk.

3 Thành phần cơ bản và chỉ tiêu chất lượng

3.1 Chỉ tiêu chất lượng chung

3.1.1 Đậu đỗ phải an toàn và thích hợp để dùng làm thức ăn cho người.

3.1.2 Đậu đỗ không được có mùi, vị lạ và không được có côn trùng sống.

3.1.3 Đậu đỗ không được lẫn tạp chất (các tạp chất có nguồn gốc từ động vật, bao gồm cả xác côn trùng) với lượng có thể gây ảnh hưởng đến sức khỏe con người.

3.2 Chỉ tiêu chất lượng cụ thể

3.2.1 Độ ẩm

3.2.1.1 Có hai mức độ ẩm tối đa được đưa ra để đáp ứng các điều kiện khí hậu và các hoạt động kinh doanh khác nhau. Các giá trị thấp hơn tại cột đầu tiên được dùng cho điều kiện khí hậu nhiệt đới hoặc khi bảo quản dài hạn (nhiều hơn một vụ mùa). Các giá trị trong cột thứ hai được dùng cho điều kiện khí hậu ôn hòa hơn hoặc khi bảo quản ngắn hạn.

Đậu đỗ	Độ ẩm	
	%	
Đậu hạt của các loài thuộc chi Đậu cove	15	19
Đậu lăng	15	16
Đậu Hà Lan	15	18
Đậu hoi	14	16
Đậu răng ngựa	15	18
Đậu dài	15	19

Tại một số nơi đến có thể yêu cầu giới hạn độ ẩm thấp hơn do các điều kiện khí hậu, quá trình vận chuyển và bảo quản.

3.2.1.2 Trong trường hợp đậu đỗ được bán ở dạng không có vỏ hạt thì độ ẩm tối đa phải thấp hơn 2 % (giá trị tuyệt đối) so với các giới hạn độ ẩm nêu trên.

3.2.2 Chất ngoại lai bao gồm tạp chất có nguồn gốc vô cơ hoặc hữu cơ (bụi, cành cây, vỏ hạt, hạt của các loài khác, côn trùng chết, mảnh vỡ hoặc xác côn trùng, các tạp chất khác có nguồn gốc động vật). Hàm lượng chất ngoại lai trong đậu đỗ không được lớn hơn 1 %, trong đó hàm lượng chất

khối lượng không được lớn hơn 0,25 % và hàm lượng côn trùng chết, mảnh vỡ hoặc xác côn trùng và/hoặc các tạp chất khác có nguồn gốc từ động vật không được lớn hơn 0,10 %.

3.2.2.1 Hạt có chứa độc tố

Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này không được chứa các hạt có chứa độc tố với lượng có thể gây ảnh hưởng đến sức khỏe con người như:

- hạt cây lục lạc (*Crotalaria* spp.), hạt cỏ dại (*Agrostemma githago* L.), hạt thầu dầu (*Ricinus communis* L.), hạt cà độc dược (*Datura* spp.) và các loại hạt khác có hại cho sức khỏe con người.

4 Chất nhiễm bẩn

4.1 Kim loại nặng

Sản phẩm đậu đỗ không được chứa các kim loại nặng với lượng có thể gây hại cho sức khỏe con người.

4.2 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Sản phẩm đậu đỗ phải tuân thủ giới hạn tối đa về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo quy định hiện hành.

4.3 Độc tố vi nấm

Sản phẩm đậu đỗ phải tuân thủ giới hạn tối đa về độc tố vi nấm theo quy định hiện hành.

5 Vệ sinh

5.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này cần được sản xuất và xử lý phù hợp với các phản 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 quy phạm thực hành khác có liên quan đến sản phẩm này.

5.2 Theo thực hành sản xuất tốt (GMP), sản phẩm không được có các tạp chất không mong muốn.

5.3 Khi thử nghiệm bằng các phương pháp lấy mẫu và kiểm tra thích hợp, sản phẩm:

- không được có vi sinh vật với lượng có thể gây hại đến sức khỏe con người;
- không được có ký sinh trùng có thể gây hại đến sức khỏe con người; và
- không được có bất kỳ một chất nào có nguồn gốc từ vi sinh vật với lượng có thể gây hại đến sức khỏe con người.

6 Bao gói

6.1 Bao bì dùng để đóng gói đậu đỗ phải đảm bảo các yêu cầu về vệ sinh, dinh dưỡng, công nghệ và tính chất cảm quan của sản phẩm.

6.2 Bao bì, bao gồm cả vật liệu bao gói phải được làm bằng chất liệu đảm bảo an toàn và phù hợp với mục đích sử dụng. Bao bì không được thôi nhiễm bất kỳ các chất độc hoặc mùi, vị không mong muốn nào vào sản phẩm.

6.3 Nếu sản phẩm được đóng gói trong các bao tải thì phải sử dụng bao tải sạch, bền và được khâu chắc chắn hoặc làm kín.

7 Ghi nhãn

Ngoài các quy định trong TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1:1985, Rev.1-1991) *Ghi nhãn cho thực phẩm bao gói sẵn* còn áp dụng các điều khoản cụ thể sau:

7.1 Tên sản phẩm

Tên sản phẩm được ghi trên nhãn phải là tên thương phẩm của đậu đỗ.

7.2 Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ

Thông tin đối với các bao bì không dùng để bán lẻ phải ghi ngay trên bao bì hoặc ghi trong các tài liệu kèm theo, ngoại trừ tên của sản phẩm, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc đóng gói phải được ghi trên bao bì. Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất hoặc đóng gói có thể thay bằng ký hiệu nhận biết, với điều kiện là ký hiệu đó có thể dễ dàng nhận biết cùng với các tài liệu kèm theo.

8 Các phương pháp phân tích và lấy mẫu

Xem các tiêu chuẩn về phương pháp phân tích và lấy mẫu có liên quan.

Phụ lục A

(Tham khảo)

Một số chỉ tiêu và mức giới hạn đối với đậu đỗ

Trong những trường hợp có nhiều hơn một chỉ tiêu giới hạn và/hoặc phương pháp phân tích thì người sử dụng cần xác định một giới hạn và một phương pháp phân tích thích hợp.

Chỉ tiêu/Mô tả	Giới hạn	Phương pháp phân tích
Khuyết tật		
Hạt bị khuyết tật nghiêm trọng: hạt bị hại do côn trùng hoặc sâu bọ phá hoại, hạt có dấu hiệu bị nấm mốc hoặc bị hư hỏng; hoặc lá mầm bị biến màu nhẹ. Hạt bị khuyết tật nhẹ: Hạt chưa đạt đến độ phát triển bình thường; hạt có vỏ bị biến màu nhưng lá mầm không bị ảnh hưởng; hạt có vỏ bị nhăn với nếp nhăn rõ ràng hoặc bị vỡ. Hạt bị vỡ: Đậu nguyên hạt bị vỡ là đậu có lá mầm tách ra hoặc một lá mầm bị gãy. Đậu nứt bị vỡ là đậu có lá mầm bị gãy.	Tối đa: 1,0 % Tối đa: 7,0 %, trong đó đậu đỗ bị vỡ không vượt quá 3,0 %	Kiểm tra bằng mắt thường
Hạt biến màu khác		
Hạt có màu giống nhau nhưng tên thương mại khác nhau (ngoại trừ đậu có hạt trắng)	Tối đa: 3,0 %	Kiểm tra bằng mắt thường
Hạt khác màu (khác với hạt bị biến màu)	Tối đa: 6,0 %	
Hạt bị biến màu	Tối đa: 3,0 %	
Hạt có cùng tên thương mại nhưng bị biến màu	Tối đa: 10,0 %	
Đậu thuộc chi cóve có hạt màu xanh và đậu Hà Lan có hạt màu xanh bị biến màu nhẹ	Tối đa: 20,0 %	
Trạng thái hạt		
Đậu đỗ đã tách vỏ quả. Đậu đỗ không có vỏ hạt, lá mầm chưa bị tách ra Đậu đỗ bị nứt. Đậu đỗ không có vỏ hạt, hai lá mầm bị tách ra khỏi nhau.	Thỏa thuận với người mua	Kiểm tra bằng mắt thường