

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 9668:2013**

**THỊT BÒ ƯỚP MUỐI CÓ XỬ LÝ NHIỆT**

*Corned beef*

**Hà Nội - 2013**

## Lời nói đầu

TCVN 9668:2013 tương đương có sửa đổi với CODEX STAN 88-1981, Rev.1-1991;

TCVN 9668:2013 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F8 *Thịt và sản phẩm thịt* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

## Thịt bò ướp muối có xử lí nhiệt

*Comed beef*

### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm thịt bò ướp muối được đóng trong bao bì kín rồi xử lí nhiệt để kéo dài thời gian sử dụng sản phẩm.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các sản phẩm thịt bò ướp muối có các đặc tính về thành phần khác với quy định trong tiêu chuẩn này. Các sản phẩm này phải được xác định rõ tên gọi mô tả đúng bản chất sao cho không làm người tiêu dùng hiểu lầm và không gây nhầm lẫn với sản phẩm được đề cập trong tiêu chuẩn này.

### 2 Mô tả

Thịt bò ướp muối là thịt bò đã bỏ xương, có thể gồm cả phần thịt thăn, thịt tim và thịt dải sườn (skirt meat), được cắt thành miếng và ướp muối.

Sản phẩm phải được chế biến từ thịt bò cắt miếng đã được xử lí nhiệt sơ bộ hoặc từ hỗn hợp gồm thịt bò đã được xử lí nhiệt sơ bộ và tối đa 5 % thịt bò chưa qua xử lí nhiệt; trong cả hai trường hợp, thịt phải được ướp muối trước hoặc sau khi cho vào bao bì.

Việc xử lí nhiệt phải được thực hiện sau khi làm kín bao bì và phải đủ để đảm bảo hạn sử dụng của sản phẩm và đảm bảo rằng sản phẩm không gây nguy hại đến sức khỏe cộng đồng.

### Định nghĩa bổ sung

Bao bì kín là bao bì được gắn kín hoàn toàn, không thấm nước và được làm bằng vật liệu thích hợp phù hợp với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này.

### 3 Thành phần chính và yêu cầu chất lượng

#### 3.1 Thành phần nguyên liệu chính

- thịt bò chưa ướp muối;
- nguyên liệu ướp, bao gồm muối thực phẩm và natri nitrit hoặc kali nitrit.

#### 3.2 Thành phần nguyên liệu tùy chọn

- saccharose, đường chuyển hoá, dextrose (glucose), lactose, maltose, xirô glucose (kể cả xirô ngô).

#### 3.3 Thành phần

Hàm lượng protein tổng số trong thành phẩm không nhỏ hơn 21 % khối lượng.

#### 3.4 Yêu cầu chất lượng

##### 3.4.1 Nguyên liệu

Thịt dùng để chế biến sản phẩm phải có chất lượng thích hợp để làm thực phẩm cho người, không có mùi và vị lạ.

##### 3.4.2 Thành phẩm

Thành phẩm phải sạch, không bị thôi màu và không bị thôi nhiễm từ bao bì. Thịt phải đồng đều, được ướp kĩ và sản phẩm phải cắt được thành lát khi được làm lạnh.

### 4 Phụ gia thực phẩm

#### Lượng đưa vào tối đa

#### 4.1 Chất bảo quản

- |  |   |
|--|---|
| 4.1.1 Kali nitrit và/hoặc natri nitrit | 100 mg/kg (nitrit tổng số, tính theo natri nitrit)  |
| 4.1.2 Kali nitrit và/hoặc natri nitrit | 50 mg/kg (nitrit tổng số, tính theo natri nitrit) (hàm lượng tối đa, tính trên tổng khối lượng tịnh của thành phẩm) |
| 4.1.3 Kali clorua                      | Giới hạn bởi Thực hành sản xuất tốt (GMP)   |

#### 4.2 Chất chống ôxi hoá

- |   |   |
|---|---|
| 4.2.1 Axit ascorbic và natri ascorbat         | } 300 mg/kg (tính theo axit ascorbic đơn lẻ hoặc kết hợp) |
| 4.2.2 Axit iso-ascorbic và natri iso-ascorbat |   |

### 4.3 Chất mang

Áp dụng theo 4.1 của TCVN 5660:2010 (CODEX STAN 192-1995) *Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm.*

## 5 Chất nhiễm bẩn

	<b>Mức tối đa</b>
5.1 Chì (Pb)	0,1 mg/kg <sup>1)</sup>
5.2 Thiếc (Sn)	
5.2.1 Thiếc (Sn), đối với các sản phẩm đựng trong bao bì tráng thiếc	250 mg/kg <sup>2)</sup>
5.2.2 Thiếc (Sn), đối với các sản phẩm đựng trong bao bì khác	50 mg/kg <sup>3)</sup>

## 6 Vệ sinh

6.1 Nên áp dụng TCVN 8209:2009 (CAC/RCP 58-2005) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thịt*, TCVN 5542:2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev 2-1993), *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hoá* và 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.*

6.2 Tất cả các loại thịt được sử dụng trong chế biến thịt bò ướp muối thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải kiểm tra theo quy trình quy định trong TCVN 8209:2009 (CAC/RCP 58-2005). Thịt sử dụng trong chế biến phải qua kiểm tra thích hợp để dùng làm thực phẩm cho người. Không được sử dụng để dùng làm thực phẩm đối với thịt bị nhiễm bẩn hoặc có chứa chất gây hại do chế biến hoặc do xử lý hoặc cố ý đưa vào các chất độc hại.

6.3 Thịt nguyên liệu hoặc đã sơ chế và thịt bò ướp muối phải được xử lý, bảo quản hoặc vận chuyển sao cho bảo vệ được thịt và thịt bò ướp muối không bị nhiễm bẩn và suy giảm chất lượng.

6.4 Thịt bò ướp muối phải được đóng trong bao bì kín hoàn toàn theo 7.4 của TCVN 5542:2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev 2-1993).

<sup>1)</sup> Mức tối đa quy định trong TCVN 4832:2009 (CODEX STAN 193-1995, Rev.3-2007) *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm.* Tuy nhiên, CODEX STAN 88-1981, Rev.1-1991 quy định mức tối đa tạm thời là 1 mg/kg.

<sup>2)</sup> Mức tối đa quy định trong TCVN 4832:2009 (CODEX STAN 193-1995, Rev.3-2007). Tuy nhiên, CODEX STAN 88-1981, Rev.1-1991 quy định mức tối đa tạm thời là 200 mg/kg.

<sup>3)</sup> Mức tối đa quy định trong TCVN 4832:2009 (CODEX STAN 193-1995, Rev.3-2007) và trong CODEX STAN 88-1981, Rev.1-1991.

## **TCVN 9668:2013**

**6.5** Thịt bò ướp muối phải được xử lý nhiệt theo 7.5 và từ 7.6.1 đến 7.6.7 của TCVN 5542:2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev 2-1993).

**6.6** Việc làm nguội bao bì đựng sản phẩm đã làm kín và đã qua xử lý nhiệt phải thực hiện theo 4.6.8 của TCVN 5542:2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev 2-1993).

**6.7** Sau khi xử lý nhiệt, bao bì đựng sản phẩm đã làm kín phải được xử lý theo 7.7 của TCVN 5542:2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev 2-1993).

## **7 Ghi nhãn**

Ghi nhãn theo TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005), *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, ngoại trừ 5.2 (thực phẩm chiếu xạ) là không liên quan, cụ thể như sau:

### **7.1 Tên sản phẩm**

Tên sản phẩm được công bố trên nhãn phải là "Thịt bò ướp muối có xử lý nhiệt".

### **7.2 Ngày sản xuất, hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản**

Đối với các sản phẩm có thời hạn sử dụng dài thì phải công bố thời hạn sử dụng tối thiểu theo năm.

### **7.3 Ghi nhãn đối với các bao bì không dùng để bán lẻ**

Thông tin cần thiết và thích hợp đối với việc ghi nhãn bao bì bán lẻ cũng có thể được ghi trên bao bì không dùng để bán lẻ hoặc trong các tài liệu kèm theo, trừ tên của sản phẩm, ngày sản xuất, hạn sử dụng và các hướng dẫn bảo quản, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất, đóng gói phải được ghi trên bao bì không dùng để bán lẻ.

Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất hoặc đóng gói có thể được thay thế bằng dấu hiệu nhận biết với điều kiện là dấu hiệu đó dễ nhận biết và có tài liệu kèm theo.

## **8 Phương pháp thử**

Sử dụng các phương pháp phân tích và lấy mẫu thích hợp.

### **8.1 Nitrit**

Phương pháp khuyến cáo: TCVN 7992 (ISO 2918), *Thịt và sản phẩm thịt – Xác định hàm lượng nitrit (phương pháp chuẩn)*.

## 8.2 Chi

Theo AOAC 934.07, *Lead in Food by General Dithizone Method* (Xác định chì trong thực phẩm bằng phương pháp dithizon).

## 8.3 Thiếc

Theo TCVN 7788:2007, *Đồ hộp thực phẩm – Xác định hàm lượng thiếc bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử* hoặc AOAC 985.16 *Tin in Canned Food. Atomic absorption spectrophotometric method* (Thiếc trong thực phẩm đóng hộp. Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử).

---