

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 9669 : 2013

Xuất bản lần 1

THỊT VAI LỢN ƯỚP MUỐI CÓ XỬ LÝ NHIỆT

Cooked cured pork shoulder

HÀ NỘI - 2013

Lời nói đầu

TCVN 9669:2013 tương đương có sửa đổi với CODEX STAN 97-1981, Rev.1-1991;

TCVN 9669:2013 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 vai lợn ướp muối có xử lý nhiệt

Cooked cured pork shoulder

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm thịt vai lợn ướp muối có xử lý nhiệt được bao gói trong các bao bì bằng vật liệu thích hợp như mô tả trong 6.4 và 6.5 dưới đây.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các sản phẩm thịt vai lợn có xử lý nhiệt 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

Sản phẩm được chế biến từ thịt phần chân trước của lợn. Phải loại bỏ tất cả xương, sụn, gân và dây chằng. Bì và mỡ có thể loại bỏ hoặc giữ lại.

Thịt phải được ướp muối và có thể được xông khói, ướp gia vị và/hoặc được tạo hương.

Việc xử lý nhiệt đối với sản phẩm, phương thức ướp muối và bao gói phải đảm bảo rằng sản phẩm không gây nguy hại đến sức khỏe cộng đồng và duy trì chất lượng trong các điều kiện bảo quản, vận chuyển và bán theo quy định trong 6.4 và 6.5.

3 Thành phần chính và yêu cầu chất lượng

3.1 Thành phần nguyên liệu chính

- thịt vai lợn chưa ướp muối;
- nước muối bao gồm nước, 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), mật ong;
- gia vị;
- protein đã thủy phân có mùi thơm và hòa tan trong nước;
- gelatin dùng cho thực phẩm.

3.3 Yêu cầu chất lượng

3.3.1 Nguyên liệu

Các thành phần nguyên liệu dùng để chế biến sản phẩm phải có chất lượng thích hợp để chế biến làm thực phẩm cho người, không có mùi và vị lạ.

3.3.2 Thành phẩm

Sản phẩm phải sạch, không bị thôi màu và không bị thôi nhiễm từ bao bì. Thịt phải đồng đều, được ướp kỹ và sản phẩm phải cắt được thành lát.

3.4 Hàm lượng thịt

- phần trăm trung bình của protein thịt không chứa chất béo, không nhỏ hơn: 17,5 %;
- phần trăm tối thiểu của protein thịt không chứa chất béo: 16,0 %

(Đối với các sản phẩm đóng hộp thì phần trăm protein thịt được tính trên tổng lượng chứa trong hộp và có hiệu chỉnh nếu bổ sung gelatin, xem 8.4).

4 Phụ gia thực phẩm

Lượng đưa vào tối đa

4.1 Chất bảo quản

- | | |
|--|--|
| 4.1.1 Kali nitrit và/hoặc natri nitrit | 200 mg/kg (nitrit tổng số, tính theo natri nitrit) |
| 4.1.2 Kali nitrit và/hoặc natri nitrit | 125 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) |

Lượng đưa vào tối đa**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 300 mg/kg (tính theo axit ascorbic đơn lẻ hoặc kết hợp)

4.3 Chất tạo hương

- 4.3.1** Chất tạo hương tự nhiên và chất tạo hương mô phỏng tự nhiên Giới hạn bởi GMP
- 4.3.2** Chất tạo mùi khói, đã được đánh giá bởi JECFA Giới hạn bởi GMP

4.4 Chất điều vị

- 4.4.1** Dinatri 5'-guanylat Giới hạn bởi GMP
- 4.4.2** Dinatri 5'-inosinat Giới hạn bởi GMP
- 4.4.3** Mononatri glutamat (mì chính) Giới hạn bởi GMP

4.5 Chất điều chỉnh độ axit

- 4.5.1** Natri xitrat Giới hạn bởi GMP

4.6 Tác nhân giữ nước

- 4.6.1** Phosphat (có mặt tự nhiên cộng với lượng bổ sung)¹⁾ 8 000 mg/kg (tính theo P₂O₅)
- 4.6.2** Các muối natri và kali của (mono-, di- và poly-) phosphat được bổ sung²⁾ 3 000 mg/kg (tính theo P₂O₅), đơn lẻ hoặc kết hợp

4.7 Chất làm dày

- 4.7.1** Thạch Giới hạn bởi GMP
- 4.7.2** Carrageenan Giới hạn bởi GMP
- 4.7.3** Kali alginat và/hoặc natri alginat 10 mg/kg

¹⁾ Phosphat tự nhiên (tính theo P₂O₅, mg/kg) tính bằng 250 x % protein.

²⁾ Có các số INS 339, 340, 450, 451 và 452.

4.8 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

	Mức tối đa
5.1 Chì (Pb)	0,1 mg/kg ³⁾
5.2 Thiếc (Sn)	
5.2.1 Thiếc (Sn), đối với các sản phẩm đựng trong hộp tráng thiếc	250 mg/kg ⁴⁾
5.2.2 Thiếc (Sn), đối với các sản phẩm đựng trong hộp loại khác	50 mg/kg ⁵⁾

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 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 khi có thể nên áp dụng 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.*

6.2 Tất cả các loại thịt sử dụng trong chế biến thịt vai lợn ướp muối có xử lý nhiệt 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 vai lợn ướp muối có xử lý nhiệt phải được xử lý, bảo quản hoặc vận chuyển sao cho bảo vệ được thịt và thịt vai lợn ướp muối có xử lý nhiệt không bị nhiễm bẩn và suy giảm chất lượng.

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

³⁾ 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 0,5 mg/kg.

⁴⁾ 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.

⁵⁾ 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.

6.5 Nếu thịt vai lợn ướp muối được xử lý nhiệt trước khi bao gói thì sản phẩm phải được bao gói sao cho giảm thiểu nhiễm bẩn đến mức tối đa, để sản phẩm không bị hư hỏng và không gây nguy hại đến sức khỏe cộng đồng trong các điều kiện xử lý, bảo quản, vận chuyển và bán được ghi trên nhãn. Bao bì không được gây nguy hiểm đến sức khỏe cộng đồng hoặc không được nhiễm bẩn trong các điều kiện xử lý thông thường. Bao bì phải sạch và được hút chân không, khi có thể.

6.6 Thịt vai lợn 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).

6.7 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).

6.8 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*, cụ thể như sau:

7.1 Tên sản phẩm

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

7.1.2 Tên sản phẩm phải bao gồm các yếu tố thích hợp như:

- "có bì";
- "trong/với nước thịt tự nhiên";
- "có bổ sung X", nếu bổ sung gelatin, thạch, các muối alginat hoặc carrageenan;
- "đã xông khói";
- "có bổ sung chất tạo mùi khói".

7.1.3 Việc công bố mô tả chính xác phương pháp chuẩn bị, chế biến hoặc việc trình bày phải thể hiện cùng với tên sản phẩm nhìn thấy được bằng mắt thường, nếu việc bỏ qua việc công bố có thể gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

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

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

7.2.2 Đối với sản phẩm có hạn sử dụng ít hơn 18 tháng ở các điều kiện bảo quản và bán thông thường, được bao gói trong các bao bì bán lẻ thì thời hạn sử dụng tốt nhất phải được công bố theo ngày, tháng và năm.

7.2.3 Đối với sản phẩm ngắn hạn và được bao gói trong các bao bì trung gian thì phải công bố đầy đủ các hướng dẫn về bảo quản và phân phối.

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 Protein

Phương pháp khuyến cáo: TCVN 8134 (ISO 937), *Thịt và sản phẩm thịt – Xác định hàm lượng nitơ (Phương pháp chuẩn)*.

8.2 Chất béo

Phương pháp khuyến cáo: TCVN 8136 (ISO 1443), *Thịt và sản phẩm thịt – Xác định hàm lượng chất béo tổng số*.

8.3 Nitrit

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

8.4 Hiệu chỉnh đối với gelatin bổ sung

Đối với những sản phẩm chưa biết hàm lượng gelatin bổ sung thì phải trừ 0,5 % protein từ phần trăm protein được tính theo chất không chứa chất béo.

8.5 Chi

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

8.6 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).*
