

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 7979:2013
CODEX STAN 207-1999

WITH AMENDMENT 2010

Xuất bản lần 2

SỮA BỘT VÀ CREAM BỘT

Milk powders and cream powders

HÀ NỘI - 2013

Lời nói đầu

TCVN 7979:2013 thay thế TCVN 7979:2009;

TCVN 7979:2013 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 207-1999,
Sửa đổi năm 2010;

TCVN 7979:2013 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12
Sữa và sản phẩm sữa biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo Lường Chất
lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Sữa bột và cream bột

Milk powders and cream powders

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại sữa bột và cream bột để sử dụng trực tiếp hoặc chế biến tiếp theo, phù hợp với mô tả trong Điều 2 của tiêu chuẩn này.

2 Mô tả sản phẩm

Sữa bột và cream bột là các sản phẩm sữa thu được bằng cách loại bỏ nước ra khỏi sữa hoặc cream. Hàm lượng chất béo và/hoặc protein của sữa hoặc cream có thể chỉ được điều chỉnh để phù hợp với các yêu cầu về thành phần quy định trong Điều 3 của tiêu chuẩn này, bằng cách thêm và/hoặc loại bớt thành phần sữa mà không làm thay đổi tỷ lệ giữa whey protein và casein của sữa.

3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Nguyên liệu

Sữa và cream.

Các sản phẩm sữa sau đây cho phép sử dụng để điều chỉnh protein:

- milk retentate: sản phẩm thu được bằng cách cô đặc protein sữa bằng phương pháp siêu lọc, tách một phần chất béo sữa hoặc sữa gầy;
- milk permeate: sản phẩm thu được bằng cách tách protein sữa và chất béo sữa (milkfat) ra khỏi sữa, sữa tách một phần chất béo hoặc sữa gầy bằng phương pháp siêu lọc;
- lactose¹⁾.

¹⁾ Xem TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999, Amd 1-2001), Đường.

TCVN 7979:2013

3.2 Thành phần

Cream bột

Hàm lượng chất béo sữa tối thiểu: 42 % (khối lượng)

Hàm lượng nước tối đa^{a)}: 5 % (khối lượng)

Hàm lượng protein sữa tối thiểu trong chất khô không chứa chất béo của sữa^{a)}: 34 % (khối lượng)

Sữa bột nguyên chất

Hàm lượng chất béo sữa: tối thiểu 26 % và nhỏ hơn 42 % (khối lượng)

Hàm lượng nước tối đa^{a)}: 5 % (khối lượng)

Hàm lượng protein sữa tối thiểu trong chất khô không chứa chất béo của sữa^{a)}: 34 % (khối lượng)

Sữa bột đã tách một phần chất béo

Hàm lượng chất béo sữa: lớn hơn 1,5 % và nhỏ hơn 26 % (khối lượng)

Hàm lượng nước tối đa^{a)}: 5 % (khối lượng)

Hàm lượng protein sữa tối thiểu trong chất khô không chứa chất béo của sữa^{a)}: 34 % (khối lượng)

Sữa bột gầy

Hàm lượng chất béo sữa tối đa: 1,5 % (khối lượng)

Hàm lượng nước tối đa^{a)}: 5 % (khối lượng)

Hàm lượng protein sữa tối thiểu trong chất khô không chứa chất béo của sữa^{a)}: 34 % (khối lượng)

^{a)} Hàm lượng nước không bao gồm nước làm kết tinh lactose; hàm lượng chất khô không chứa chất béo của sữa bao gồm cả nước làm kết tinh lactose.

4 Phụ gia thực phẩm

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

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
Chất ổn định		
331	Natri xitrat	5 000 mg/kg dùng riêng lẻ hoặc kết hợp, tính theo chất khô
332	Kali xitrat	
Chất làm đặc		
508	Kali clorua	Giới hạn bởi GMP
509	Canxi clorua	Giới hạn bởi GMP
Chất điều chỉnh độ axit		
339	Natri phosphat	5 000 mg/kg dùng riêng lẻ hoặc kết hợp, tính theo chất khô
340	Kali phosphat	
450	Diphosphat	
451	Triphosphat	
452	Polyphosphat	
500	Natri cacbonat	
501	Kali cacbonat	
Chất nhũ hóa		
322	Lexitin	Giới hạn bởi GMP
471	Monoglyxerit và diglyxerit của các axit béo	2 500 mg/kg
Chất chống vón		
170 (i)	Canxi cacbonat	10 000 mg/kg dùng riêng lẻ hoặc kết hợp
341(iii)	Tricanxi phosphat	
343(iii)	Trimagie phosphat	
504(i)	Magie cacbonat	
530	Magie oxit	
551	Silic đioxit, vô định hình	
552	Canxi silicat	
553	Magie silicat	
554	Natri nhôm silicat	
556	Canxi nhôm silicat	
559	Nhôm silicat	
Chất chống oxy hoá		
300	Axit ascorbic dạng L-	500 mg/kg tính theo axit ascorbic
301	Natri ascorbat	
304	Ascorbyl palmitat	
320	Hydroxyanisol đã butyl hóa (BHA)	100 mg/kg

5 Chất nhiễm bẩn

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân theo các mức tối đa về các chất nhiễm bẩn được quy định trong TCVN 4832:2009¹⁾ *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm*.

Khi sữa được dùng trong chế biến các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này thì phải tuân thủ các mức tối đa về chất nhiễm bẩn và độc tố được quy định trong TCVN 4832:2009 *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm* và các giới hạn tối đa về dư lượng thuốc thú y và thuốc bảo vệ thực vật đối với sữa theo quy định hiện hành.

6 Vệ sinh

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này nên được chuẩn bị và xử lý theo các điều 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*, CAC/RCP 57-2004 *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products* (Quy phạm thực hành vệ sinh đối với sữa và sản phẩm sữa) và các tiêu chuẩn liên quan khác như Quy phạm thực hành vệ sinh và các Quy phạm thực hành. Các sản phẩm này cần tuân thủ các tiêu chí vi sinh vật được thiết lập theo TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

7 Ghi nhãn

Ngoài các điều quy định trong TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn* và CODEX STAN 206-1999 *General Standard for the Use of Dairy Terms* (Tiêu chuẩn chung về việc sử dụng các thuật ngữ về sữa), còn áp dụng các điều cụ thể sau đây:

7.1 Tên sản phẩm

Tên sản phẩm, tùy thuộc vào thành phần quy định trong 3.2 như sau:

- Cream bột;
- Sữa bột nguyên chất;
- Sữa bột đã tách một phần chất béo;
- Sữa bột gầy.

¹⁾ TCVN 4832:2009 tương đương với CODEX STAN 193-1995, Rev.3-2007, có sửa đổi về biên tập. Tuy nhiên, hiện nay đã có CODEX STAN 193-1995, Rev.5-2009, Amd 2-2004.

Sữa bột đã tách một phần chất béo có thể được gọi là "Sữa bột tách một phần chất béo" với điều kiện là hàm lượng chất béo sữa không nhỏ hơn 14 % khối lượng và không vượt quá 16 % khối lượng.

Nếu quy định hiện hành cho phép thì "sữa bột nguyên chất" có thể được gọi là "sữa bột nguyên kem" và "sữa bột gầy" có thể được gọi là "sữa bột có hàm lượng chất béo thấp".

7.2 Công bố hàm lượng chất béo

Nếu việc công bố hàm lượng chất béo bị bỏ qua mà có thể gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng thì hàm lượng chất béo sữa phải được công bố theo quy định của quốc gia bán sản phẩm, biểu thị bằng phần trăm khối lượng, hoặc bằng gam trên mỗi khẩu phần định lượng khi số khẩu phần được công bố trên nhãn.

7.3 Công bố hàm lượng protein sữa

Nếu việc công bố hàm lượng chất béo bị bỏ qua mà có thể gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng thì hàm lượng protein sữa phải được công bố theo quy định của quốc gia bán sản phẩm, biểu thị bằng phần trăm khối lượng, hoặc bằng gam trên mỗi khẩu phần định lượng khi số khẩu phần được công bố trên nhãn.

7.4 Danh mục thành phần

Mặc dù nội dung quy định trong 4.2.1 của TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn* có quy định nhưng các sản phẩm sữa chỉ được sử dụng để điều chỉnh protein thì không cần phải công bố.

7.5 Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ

Thông tin yêu cầu trong Điều 7 của tiêu chuẩn này và Điều 4.1 đến Điều 4.8 của TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn* và nếu cần thì hướng dẫn bảo quản cũng phải ghi trên bao bì hoặc 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 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 dạng, với điều kiện là ký hiệu đó có thể nhận biết rõ ràng cùng với các tài liệu kèm theo.

8 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Phương pháp phân tích và lấy mẫu xem CODEX STAN 234-1999 *Recommended Methods of Analysis and Sampling (Phương pháp phân tích và lấy mẫu được khuyến cáo)*.

Phụ lục

(Tham khảo)

Thông tin bổ sung

Thông tin bổ sung dưới đây không ảnh hưởng đến các quy định trong các phần trên của tiêu chuẩn, đây là những thông tin cần thiết để nhận biết sản phẩm, việc sử dụng tên thực phẩm và an toàn của thực phẩm.

Các chỉ tiêu chất lượng bổ sung

Yêu cầu	Sữa bột nguyên chất	Sữa bột tách một phần chất béo	Sữa bột gầy	Phương pháp thử
Độ axit chuẩn độ, số mililit dung dịch NaOH 0,1 N/10 g chất khô không chứa chất béo	tối đa 18,0	tối đa 18,0	tối đa 18,0	Xem CODEX STAN 234-1999
Các hạt cháy sém	tối đa Đĩa B	tối đa Đĩa B	tối đa Đĩa B	Xem CODEX STAN 234-1999
Chỉ số hoà tan, ml	tối đa 1,0	tối đa 1,0	tối đa 1,0	Xem CODEX STAN 234-1999