

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 8436 : 2010**  
**CODEX STAN 251-2006**

**Xuất bản lần 1**

**SỮA BỘT GÀY BÒ SÙNG CHẤT BÉO THỰC VẬT**

*Blend of skimmed milk and vegetable fat in powdered form*

HÀ NỘI - 2010

**Lời nói đầu**

TCVN 8436 : 2010 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 251-2006;

TCVN 8436 : 2010 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 đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

## **Sữa bột gầy bổ sung chất béo thực vật**

*Blend of skimmed milk and vegetable fat in powdered form*

### **1 Phạm vi áp dụng**

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sữa bột gầy bổ sung chất béo thực vật để sử dụng ngay hoặc chế biến tiếp, phù hợp với mô tả trong Điều 2 của tiêu chuẩn này.

### **2 Mô tả**

Hỗn hợp của sữa gầy và chất béo thực vật ở dạng bột, được chế biến bằng cách loại bỏ nước ra khỏi các thành phần sữa có bổ sung dầu thực vật, mỡ thực vật hoặc hỗn hợp của chúng, đáp ứng được các yêu cầu về thành phần trong Điều 3 của tiêu chuẩn này.

### **3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng**

#### **3.1 Nguyên liệu**

Sữa gầy và sữa bột gầy<sup>1)</sup>, các chất khô sữa không béo khác và dầu/mỡ động thực vật.

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

- Retentate của sữa: là sản phẩm thu được bằng cách cô đặc protein sữa bằng siêu lọc sữa, sữa tách một phần chất béo, hoặc sữa gầy;
- Permeate của sữa: là sản phẩm thu được bằng cách loại bỏ protein sữa và milkfat ra khỏi sữa, sữa tách một phần chất béo, hoặc sữa gầy bằng siêu lọc và
- Lactosa.

---

<sup>1)</sup> Được quy định trong các tiêu chuẩn tương ứng.

**3.2 Các chất dinh dưỡng cho phép**

Trường hợp sản phẩm có bổ sung các vi chất dinh dưỡng, phù hợp với CAC/GL 09-1987 *General Principles for the Addition of Essential Nutrients to Foods (Các nguyên tắc chung về việc bổ sung các chất dinh dưỡng cho thực phẩm)*, thì các mức tối đa và tối thiểu đối với vitamin A, vitamin D và chất dinh dưỡng khác, theo quy định hiện hành.

**3.3 Thành phần của sản phẩm**

**Sữa bột gầy bổ sung chất béo thực vật**

- Hàm lượng chất béo tổng số, không nhỏ hơn: 26 % phần khối lượng
- Hàm lượng nước<sup>2)</sup>, không lớn hơn: 5 % phần khối lượng
- Hàm lượng protein sữa trong chất khô không béo<sup>2)</sup>, không nhỏ hơn: 34 % phần khối lượng

**Sữa bột gầy với hàm lượng chất béo thấp có bổ sung chất béo thực vật**

- Hàm lượng chất béo tổng số: Lớn hơn 1,5 % và nhỏ hơn 26 % phần khối lượng
- Hàm lượng nước<sup>2)</sup>, không lớn hơn: 5 % phần khối lượng
- Hàm lượng protein sữa trong chất khô không béo<sup>2)</sup>, không nhỏ hơn: 34 % phần khối lượng

**4 Phụ gia thực phẩm**

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

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
<b>Chất ổn định</b>		
331(i)	Natri dihydro xitrat	Giới hạn bởi GMP
331(iii)	Trinatri xitrat	Giới hạn bởi GMP
332(i)	Kali dihydro xitrat	Giới hạn bởi GMP
332(ii)	Trikali xitrat	Giới hạn bởi GMP
508	Kali clorua	Giới hạn bởi GMP
509	Canxi clorua	Giới hạn bởi GMP
<b>Chất điều chỉnh độ axit</b>		
339(i)	Mononatri ortophosphat	4 400 mg/kg, đơn lẻ hay kết hợp tính theo phospho
339(ii)	Dinatri ortophosphat	
339(iii)	Trinatri ortophosphat	
340(i)	Monokali ortophosphat	
340(ii)	Dikali ortophosphat	

<sup>2)</sup> Hàm lượng chất khô sữa và hàm lượng chất khô không béo của sữa bao gồm cả nước kết tinh cùng lactoza

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
340(iii)	Trikali ortophosphat	4 400 mg/kg, đơn lẻ hay kết hợp tính theo phospho
341(i)	Monocanxi ortophosphat	
341(ii)	Dicanxi ortophosphat	
450(i)	Dinatri diphosphat	
450(ii)	Trinatri diphosphat	
450(iii)	Tetranatri diphosphat	
450(v)	Tetrakali diphosphat	
450(vi)	Dicanxi diphosphat	
450(vii)	Canxi dihydro diphosphat	
451(i)	Pentanatri triphosphat	
451(ii)	Pentakali triphosphat	
452(i)	Natri polyphosphat	
452(ii)	Kali polyphosphat	
452(iii)	Natri canxi polyphosphat	
452(iv)	Canxi polyphosphat	
452(v)	Amoni polyphosphat	
500(i)	Natri cacbonat	Giới hạn bởi GMP
500(ii)	Natri hydro cacbonat	Giới hạn bởi GMP
500(iii)	Natri sesquicacbonat	Giới hạn bởi GMP
501(i)	Kali cacbonat	Giới hạn bởi GMP
501(ii)	Kali hydro cacbonat	Giới hạn bởi GMP
<b>Chất nhũ hóa</b>		
322	Lexitin	Giới hạn bởi GMP
471	Mono và diglyxerit của các axit béo	Giới hạn bởi GMP
<b>Chất chống đông vón</b>		
170(i)	Canxi cacbonat	Giới hạn bởi GMP
504(i)	Magie cacbonat	Giới hạn bởi GMP
530	Magie oxit	Giới hạn bởi GMP
551	Silic dioxit	Giới hạn bởi GMP
552	Canxi silicat	Giới hạn bởi GMP
553(i)	Magie silicat	Giới hạn bởi GMP
553(iii)	Talc	Giới hạn bởi GMP
554	Natri nhôm silicat	Giới hạn bởi GMP
556	Canxi nhôm silicat	Giới hạn bởi GMP
559	Nhôm silicat	Giới hạn bởi GMP
341(iii)	Tricanxi ortophosphat	4 400 mg/kg, đơn lẻ hay kết hợp tính theo phospho
343(iii)	Trimagie ortophosphat	

## TCVN 8436 : 2010

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
<b>Chất chống oxy hóa</b>		
300	Axit ascorbic	500 mg/kg tính theo axit ascorbic
301	Natri ascorbat	
304	Ascorbyl palmitat	80 mg/kg, đơn lẻ hay kết hợp tính theo ascorbyl stearat
305	Ascorbyl stearat	
320	BHA	100 mg/kg đơn lẻ hay kết hợp. Biểu thị theo dầu hoặc mỡ
321	BHT	
319	TBHQ	

### 5 Chất nhiễm bẩn

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân theo các giới hạn tối đa về các chất nhiễm bẩn và giới hạn dư lượng tối đa về thuốc bảo vệ thực vật và thuốc thú y theo quy định hiện hành.

### 6 Vệ sinh

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này nên được chế biến và xử lý theo các điều khoản 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 các quy phạm thực hành và các quy phạm thực hành vệ sinh. Các sản phẩm này cần tuân thủ các tiêu chí vi sinh vật được thiết lập theo CAC/GL 21-1997 *Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh vật trong 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 phải là:

- Sữa bột gầy bổ sung chất béo thực vật, hoặc
- Sữa bột gầy với hàm lượng chất béo thấp bổ sung chất béo thực vật.

Có thể sử dụng các tên gọi khác theo quy định của quốc gia có bán sản phẩm.

## 7.2 Công bố hàm lượng chất béo tổng số

Hàm lượng chất béo tổng số phải được công bố theo cách có thể chấp nhận được tại quốc gia bán sản phẩm cho người tiêu dùng cuối cùng, (i) bằng phần trăm khối lượng hoặc thể tích, hoặc (ii) bằng số gam trên phần ăn đã được định lượng trên nhãn khi số lượng phần ăn được công bố.

Phải công bố trên nhãn sản phẩm về mỡ thực vật và/hoặc dầu thực vật. Khi có yêu cầu của quốc gia bán sản phẩm thì tên thường gọi của loại thực vật cho dầu hoặc mỡ phải được ghi cùng với tên của thực phẩm hoặc được nêu riêng.

## 7.3 Công bố hàm lượng protein sữa

Hàm lượng protein sữa phải được công bố theo cách có thể chấp nhận được trong quốc gia bán sản phẩm đến người tiêu dùng cuối cùng, (i) bằng phần trăm khối lượng, hoặc (ii) bằng số gam trên phần ăn đã được định lượng trên nhãn khi số lượng phần ăn được công bố.

## 7.4 Danh mục thành phần nguyên liệu

Mặc dù tại 4.2.1 của TCVN 7087 : 2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn* có quy định danh mục thành phần nguyên liệu nhưng các sản phẩm sữa được dùng chỉ để điều chỉnh protein thì không cần phải công bố.

## 7.5 Thông báo bổ sung

Phải có thông báo trên nhãn sản phẩm là sản phẩm không được sử dụng để thay thế thức ăn theo công thức dành cho trẻ sơ sinh. Ví dụ: "KHÔNG THÍCH HỢP CHO TRẺ SƠ SINH".

## 8 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Các phương pháp phân tích và lấy mẫu, xem CODEX STAN 234 *Recommended Methods of Analysis and Sampling* (Các phương pháp khuyến cáo về phân tích và lấy mẫu).

---