TCVN TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 8429 : 2010

CODEX STAN 208-1999, Amd.1-2001

Xuất bản lần 1

PHOMAT TRONG NƯỚC MUỐI

Cheeses in brine

HÀ NỘI – 2010

Lời nói đầu

TCVN 8429 : 2010 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 208-1999, Amd.1-2001;

TCVN 8429 : 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.

Phomat trong nước muối

Cheeses in brine

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại phomat ngâm trong nước muối để sử dụng ngay hoặc chế biến tiếp, phù hợp với mô tả trong Điều 2 của tiêu chuẩn này. Đối với các loại phomat trong nước muối đã có các tiêu chuẩn quy định riêng, có thể có các điều khoản cụ thể hơn so với tiêu chuẩn này thì cần phải tuân theo các điều khoản cụ thể đó.

2 Mô tả

Phomat ngâm trong nước muối là loại phomat ủ chín từ bán cứng đến phomat chín mềm phù hợp với TCVN 7401 (CODEX STAN 283) *Tiêu chuẩn chung đối với phomat*. Khối phomat có màu trắng đến màu vàng nhạt và kết cấu rắn chắc thích hợp để cắt lát, không có hoặc có vài lỗ xốp. Các phomat không có vỏ cứng đã được ủ chín và bảo quản trong nước muối cho đến khi được chuyển đi hoặc bao gói cho người tiêu dùng. Các loại phomat cụ thể được ngâm trong nước muối có chứa các loại gia vị, thảo mộc đặc trưng cho việc nhận biết sản phẩm.

3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Nguyên liệu

Sữa và/hoặc các sản phẩm từ sữa.

3.2 Thành phần nguyên liệu cho phép

- Các chủng gốc của vi khuẩn tạo hương và/hoặc vi khuẩn lactic và các chủng vi sinh vật có ích khác;
- Các enzym thích hợp và an toàn;
- Natri clorua;
- Nước uống;

– Thảo mộc và gia vị, thành phần đặc trưng của loại phomat ngâm trong nước muối.

3.3 Thành phần của sản phẩm

	Mềm	Bán cứng
Hàm lượng chất béo tính theo chất khô (FDM), %, không nhỏ hơn	40	40
Hàm lượng chất khô, %, không nhỏ hơn	40	52

4 Phụ gia thực phẩm

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

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
Chất điều chỉnh độ chua		
270	Axit lactic (L-, D- và DL-)	Giới hạn bởi GMP
575	Glucono delta-lacton (GDL)	Giới hạn bởi GMP

5 Chất nhiễm bẩn

5.1 Kim loại nặng

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải đáp ứng được các giới hạn tối đa về kim loại nặng theo quy định hiện hành.

5.2 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải đáp ứng được các giới hạn tối đa về thuốc bảo vệ thực vật 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 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 phomat ngâm trong nước muối. Tuy nhiên cụm từ "phomat ngâm trong nước muối" có thể bỏ qua trong phần tên gọi của loại phomat cụ thể trong nước muối mà đã được quy định trong tiêu chuẩn cụ thể, khi bỏ qua điều này thì tên của sản phẩm đó sẽ được quốc gia có bán sản phẩm quy định, miễn là việc này không gây hiểu sai về tính chất của sản phẩm.

7.2 Công bố hàm lượng chất béo sữa

Hàm lượng chất béo sữa phải được công bố theo cách được chấp nhận tại nước bán sản phẩm cho người tiêu dùng cuối cùng, (i) bằng phần trăm khối lượng, (ii) bằng phần trăm chất béo tính theo chất khô, hoặc (iii) bằng gam trên phần ăn đã được định lượng trên nhãn khi số lượng phần ăn được công bố.

Ngoài ra, các thuật ngữ sau đây có thể được sử dụng:

- Hàm lượng chất béo rất cao (nếu hàm lượng FDM không nhỏ hơn 60 %);
- Hàm lượng chất béo cao (nếu hàm lượng FDM từ 45 % đến dưới 60 %);
- Hàm lượng chất béo trung bình (nếu hàm lượng FDM từ 25 % đến dưới 45 %);
- Tách một phần chất béo (nếu hàm lượng FDM từ 10 % đến dưới 25 %);
- Gầy (nếu hàm lượng FDM nhỏ hơn 10 %).

7.3 Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ

Thông tin yêu cầu trong Điều 7 của tiêu chuẩn này và từ 4.1 đến 4.8 của TCVN 7087 : 2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn* và nếu cần, hướng dẫn bảo quản cũng phải ghi trên vật chứa hoặc trong các tài liệu kèm theo, trừ khi tên của sản phẩm, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc đóng gói được ghi trên vật chứa. 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 lấy mẫu và phân tích

8.1 Lấy mẫu

Lấy mẫu theo TCVN 6400 (ISO 707) *Sữa và sản phẩm sữa – Hướng dẫn lấy mẫu.*

Riêng đối với phomat trong nước muối, có yêu cầu cụ thể như sau: Đặt một miếng đại diện của phomat lên miếng vải hoặc đặt lên một tờ giấy thấm trong 5 min đến 10 min. Cắt một lát từ 2 cm đến 3 cm để vào hộp kín cách ly để phân tích rồi gửi đến phòng thử nghiệm.

8.2 Phương pháp thử

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