

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 8430 : 2010**

**CODEX STAN 221-2001, Amd.1-2008**

**Xuất bản lần 1**

**PHOMAT KHÔNG Ủ CHÍN BAO GỒM CẢ PHOMAT TƯƠI**

*Unripened cheese including fresh cheese*

HÀ NỘI – 2010

**Lời nói đầu**

TCVN 8430 : 2010 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 221-2001, Amd.1-2008;

TCVN 8430 : 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 không ủ chín bao gồm cả phomat tươi

*Unripened cheese including fresh cheese*

### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại phomat không ủ chín bao gồm cả phomat tươi 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 không ủ chín 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 không ủ chín bao gồm cả phomat tươi là các sản phẩm phù hợp với quy định của TCVN 7401 (CODEX STAN 283) *Tiêu chuẩn chung đối với phomat*, để sử dụng ngay sau khi sản xuất.

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

#### 3.1 Nguyên liệu

Sữa và/hoặc các sản phẩm thu được từ sữa.

#### 3.2 Thành phần nguyên liệu cho phép

- Các chủng gốc vi khuẩn tạo hương và/hoặc vi khuẩn lactic và các chủng vi sinh vật có ích khác;
- Men dịch vị bê (rennet) hoặc các enzym đồng tự thích hợp và an toàn khác;
- Natri clorua;
- Nước uống;
- Gelatin và tinh bột: Mặc dù đã có quy định trong TCVN 7401 (CODEX STAN 283) *Tiêu chuẩn chung đối với phomat*, thì các chất này có thể được sử dụng với cùng chức năng như chất ổn định, miễn là chúng được thêm vào chỉ với các lượng theo chức năng cần thiết được không chế bởi Thực hành sản xuất tốt (GMP) có tính đến mọi công dụng của chất ổn định/chất làm dày nêu trong Điều 4;

## TCVN 8430 : 2010

- Dấm ăn;
- Bột và tinh bột từ gạo, ngô và khoai tây: Mặc dù đã có quy định trong TCVN 7401 (CODEX STAN 283) Tiêu chuẩn chung đối với phomat, nhưng các chất này có thể được sử dụng với cùng chức năng như chất chống đông vón và chỉ để xử lý bề mặt của các phần cắt miếng, cắt lát hoặc vụn, miễn là chúng được thêm vào chỉ với các lượng theo chức năng cần thiết được không chế bởi GMP có tính đến mọi công dụng của chất đông vón được liệt kê trong Điều 4.

### 4 Phụ gia thực phẩm

Chỉ có thể sử dụng các loại phụ gia thực phẩm dưới đây và chỉ trong giới hạn quy định. Có thể sử dụng các phụ gia không được liệt kê dưới đây nhưng được quy định trong các tiêu chuẩn cụ thể cho các chủng loại phomat không ủ chín với các loại phomat tương tự, với các giới hạn quy định trong các tiêu chuẩn đó.

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
<b>Axit</b>		
260	Axetic axit băng	Giới hạn bởi GMP
270	Axit lactic (L-, D- và DL-)	Giới hạn bởi GMP
296	Axit malic (DL-)	Giới hạn bởi GMP
330	Axit xitric	Giới hạn bởi GMP
338	Axit orthophosphoric	2 g/kg, tính theo P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
507	Axit clohydric	Giới hạn bởi GMP
<b>Chất điều chỉnh độ axit</b>		
170	Canxi cacbonat	Giới hạn bởi GMP
500	Natri cacbonat	Giới hạn bởi GMP
501	Kali cacbonat	Giới hạn bởi GMP
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Giới hạn bởi GMP
<b>Chất ổn định/chất làm dày</b>		
Chất ổn định và chất làm dày gồm cả các tinh bột biến tính có thể được sử dụng phù hợp với định nghĩa về các sản phẩm sữa và chỉ ở mức cần thiết theo chức năng, có tính đến việc sử dụng gelatin và tinh bột nêu trong 3.2.		
331	Natri xitrat	Giới hạn bởi GMP
332	Kali xitrat	
333	Canxi xitrat	
339	Natri phosphat	3,5 g/kg, đơn lẻ hay kết hợp, tính theo P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
340	Kali phosphat	
341	Canxi phosphat	
450(i)	Dinatri diphosphat	
450(ii)	Trinatri diphosphat	
541	Natri nhôm phosphat	

SỐ INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
400	Axit alginic	Giới hạn bởi GMP
401	Natri alginat	
402	Kali alginat	
403	Amoni alginat	
404	Canxi alginat	
405	Propylen glycol alginat	5 g/kg
406	Thạch (aga)	Giới hạn bởi GMP
407	Carrageenan và các muối Na, K, NH <sub>4</sub> của chúng (kể cả furcelleran)	
410	Gôm đậu carob	
412	Gôm guar	
413	Gôm tragacanth	
415	Gôm xanthan	
416	Gôm karaya	
417	Gôm tara	Giới hạn bởi GMP
440	Pectin	
460	Xenluloza	
466	Natri carboxymethyl xenluloza	
576	Natri gluconat	
<i>Các tinh bột biến tính sau đây:</i>		
1400	Dextrin, tinh bột rang trắng và vàng	Giới hạn bởi GMP
1401	Tinh bột đã xử lý bằng axit	
1402	Tinh bột đã xử lý kiềm	
1403	Tinh bột đã tẩy trắng	
1404	Tinh bột đã oxi hóa	
1405	Tinh bột đã xử lý enzym	
1410	Monostarch phosphat	
1412	Distarch phosphat đã este hóa với natri trimetaphosphat; đã este hóa với phospho oxyclorua	
1413	Đã phosphat hóa distarch phosphat	
1414	Distarch phosphat đã axetyl hóa	
1420	Tinh bột axetat đã este hóa với axetic anhydrua	
1421	Tinh bột axetat đã este hóa với vinyl axetat	
1422	Distarch adipat đã axetyl hóa	
1440	Tinh bột hydroxypropyl	
1442	Hydroxypropyl distarch phosphat	
<b>Chất màu</b>		
100	Curcumin (dùng cho củi phomat ăn được)	Giới hạn bởi GMP
101	Riboflavin	Giới hạn bởi GMP
140	Chlorophyll	Giới hạn bởi GMP

**TCVN 8430 : 2010**

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
141	Đồng chlorophyll	15 mg/kg, đơn lẻ hay kết hợp
160a(i)	$\beta$ -Carotene (tổng hợp)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotene (chất chiết tự nhiên)	600 mg/kg
160b(ii)	Chất chiết annatto dựa theo norbixin	25 mg/kg
160c	Paprika oleoresin	Giới hạn bởi GMP
160e	$\beta$ -apo-carotenal	35 mg/kg
160f	Axit $\beta$ -apo-8'-carotenoic, metyl hoặc etyl este	35 mg/kg
162	Đỏ củ cải	Giới hạn bởi GMP
171	Titan dioxit	Giới hạn bởi GMP
<b>Chất bảo quản</b>		
200	Axit sorbic	1 g/kg phomat, đơn lẻ hay kết hợp, tính theo axit sorbic
202	Kali sorbat	
203	Canxi sorbat	
234	Nisin	12,5 mg/kg
280	Axit propionic	Giới hạn bởi GMP
281	Natri propionat	
282	Canxi propionat	
283	Kali propionat	
<i>Chỉ dùng để xử lý bề mặt/cùi:</i>		
235	Pimaricin (natamycin)	2 mg/dm <sup>2</sup> bề mặt. Không được có ở độ sâu 5 mm
<b>Chất tạo bột (chỉ dùng cho các sản phẩm có đánh kem)</b>		
290	Carbon dioxit	Giới hạn bởi GMP
941	Nitơ	Giới hạn bởi GMP
<b>Chỉ cho các sản phẩm cắt lát, miếng, vụn và mài (xử lý bề mặt)</b>		
<b>Chất chống đông vón</b>		
460	Xenluloza	Giới hạn bởi GMP
551	Silicon dioxit, không kết dính	10 g/kg đơn lẻ hay kết hợp. Silicat được tính theo silic dioxit
552	Canxi silicat	
553	Magie silicat	
554	Natri nhôm silicat	
556	Canxi nhôm silicat	
559	Nhôm silicat	
560	Kali silicat	
<b>Chất bảo quản</b>		
200	Axit sorbic	1 g/kg phomat, đơn lẻ hay kết hợp, tính theo axit sorbic
202	Kali sorbat	
203	Canxi sorbat	

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
280	Axit propionic	Giới hạn bởi GMP
281	Natri propionat	
282	Canxi propionat	
283	Kali propionat	
235	Pimaricin (natamycin)	20 mg/kg dùng để bổ sung vào bề mặt trong quá trình nhào và kéo

## 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 cần 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 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 phomat không ủ chín. Tuy nhiên, cụm từ "phomat không ủ chín" có thể bỏ qua trong phần tên gọi của loại phomat cụ thể đã được quy định trong tiêu chuẩn riêng và khi bỏ qua điều này thì tên của chủng loại 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.

## **TCVN 8430 : 2010**

Trong trường hợp sản phẩm không có tên gọi thay thế hoặc tên chung loại, nhưng lại được gọi là "phomat không ủ chín" thì tên gọi có thể được kèm theo thuật ngữ mô tả như quy định trong 7.1.1 của TCVN 7401 (CODEX STAN 283) *Tiêu chuẩn chung đối với phomat.*

Phomat không ủ chín còn được gọi là "phomat tươi" nếu cách gọi này không gây hiểu lầm cho người tiêu dùng của quốc gia bán sản phẩm.

### **7.2 Công bố hàm lượng chất béo sữa**

Hàm lượng chất béo sữa 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, (ii) bằng phần trăm chất béo tính theo chất khô, hoặc (iii) bằng số 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 chất béo tính theo chất khô (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**

Các thông tin trong Điều 7 của tiêu chuẩn này và các thông tin trong 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 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).*

---