

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 7400 : 2010

CODEX STAN 279-1971, Rev.1-1999, Amd.2-2006

Xuất bản lần 1

BƠ'

Butter

HÀ NỘI - 2010

Lời nói đầu

TCVN 7400 : 2010 thay thế TCVN 7400 : 2004;

TCVN 7400 : 2010 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 279-1971, Rev.1-1999, Amd.2-2006;

TCVN 7400 : 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.

Bơ

Butter

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho bơ để sử dụng ngay hoặc chế biến tiếp, phù hợp với mô tả trong Điều 2 của tiêu chuẩn này.

2 Mô tả

Bơ là sản phẩm chất béo thu được hoàn toàn từ sữa và/hoặc các sản phẩm từ sữa, ở dạng nhũ tương dạng nước trong dầu.

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

- Natri clorua và muối thực phẩm;
- Các chủng gốc của vi khuẩn tạo hương và/hoặc vi khuẩn lactic có ích;
- Nước uống.

3.3 Thành phần của sản phẩm

Hàm lượng chất béo sữa, không nhỏ hơn	80 % (khối lượng)
Hàm lượng nước, không lớn hơn	16 % (khối lượng)
Hàm lượng chất khô không béo của sữa, không lớn hơn	2 % (khối lượng)

TCVN 7400 : 2010

4 Phụ gia thực phẩm

Có thể sử dụng các phụ gia thực phẩm được liệt kê trong Bảng 1 và Bảng 2 của TCVN 5660 : 2010 (CODEX STAN 192-1995) *Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm* trong nhóm thực phẩm 02.2.1 (đối với bơ).

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 chỉ tiêu chỉ vi sinh vật được thiết lập theo CAC/GL 21-1997 *Principles for the Establishment và 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 "Bơ". Tên gọi "Bơ" được sử dụng cho loại bơ chứa lớn hơn 95 % chất béo.

Trên nhãn của sản phẩm có thể được ghi rõ là bơ không mặn hay bơ mặn tùy theo quy định của cơ quan có thẩm quyền.

7.2 Công bố hàm lượng chất béo sữa

Nếu bỏ qua việc công bố hàm lượng chất béo sữa mà có thể làm cho người tiêu dùng hiểu nhầm thì hàm lượng chất béo sữa phải được công bố theo phương thức có thể chấp nhận được tại 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.

7.3 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 được 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).
