

TCVN 6417:2010

CAC/GL 66-2008

Xuất bản lần 2

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG HƯƠNG LIỆU

Guidelines for the use of flavourings

HA NỘI – 2010

Lời nói đầu

TCVN 6417:2010 thay thế TCVN 6417:1998;

TCVN 6417:2010 hoàn toàn tương đương với CAC/GL 66-2008;

TCVN 6417:2010 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F4 Phụ gia thực phẩm và các chất nhuộm bản biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Hướng dẫn sử dụng hương liệu

Guidelines for the use of flavourings

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các nguyên tắc sử dụng an toàn các hương liệu đã được Ủy ban chuyên gia hỗn hợp của Tổ chức Nông Lương Thế giới (FAO)/Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) và Phụ gia thực phẩm (JECFA) đánh giá và được xác định an toàn ở các lượng ăn vào dự kiến, hoặc lượng ăn vào hàng ngày chấp nhận được (ADI) do JECFA thiết lập và các hương liệu này đã có các tiêu chuẩn yêu cầu kỹ thuật tương ứng về nhận biết và độ tinh khiết¹⁾. Ngoài ra, tiêu chuẩn này cũng quy định các nguyên tắc để thực hiện mà không gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng.

2 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

2.1

Hương vị (flavour)

Tổng hợp các đặc tính của bất kì chất nào được đưa vào miệng, chủ yếu được cảm nhận bằng vị giác và khứu giác và cũng có thể bằng cơ quan xúc giác, được não tiếp nhận và xử lí. Sự cảm nhận hương vị là một thuộc tính của hương liệu

2.2

Hương liệu (flavouring)

Các sản phẩm được bổ sung vào thực phẩm để tác động, điều chỉnh hay làm tăng hương vị của thực phẩm [trừ các chất điều vị được coi là phụ gia thực phẩm trong CAC/GL 36-1989 *Codex Class Names and the International Numbering System for Food Additives* (*Hệ thống phân loại tên và đánh số quốc tế đối*

¹⁾ Tiêu chuẩn này không bao gồm việc sử dụng các thành phần tạo hương mà chưa được JECFA đánh giá là không an toàn, nói cách khác là không thể chấp nhận để sử dụng trong thực phẩm.

TCVN 6417:2010

với phụ gia thực phẩm]). Hương liệu không bao gồm các chất chỉ đơn thuần vị ngọt, chua hay mặn (chẳng hạn như đường, dấm hay muối ăn). Hương liệu có thể gồm các chất tạo hương, phức hợp tạo hương tự nhiên, hương liệu dùng trong chế biến nhiệt hoặc hương liệu dạng khói và hỗn hợp của chúng và có thể chứa các thành phần thực phẩm không tạo hương (2.3) với các điều kiện nêu trong 3.5.

2.2.1

Chất tạo hương (flavouring substance)

Các chất được xác định rõ về cấu trúc hoá học được tạo thành bằng tổng hợp hoá học hoặc thu được từ các nguyên liệu chính có nguồn gốc động vật hoặc thực vật.

2.2.1.1

Chất tạo hương tự nhiên (natural flavouring substance)

Các chất tạo hương thu được bằng các quá trình biến đổi vật lý, cấu trúc hóa học của hương liệu mà không thể tránh khỏi hoặc không định hướng (ví dụ: chiết bằng dung môi và chưng cất), hoặc bằng các quá trình sử dụng enzym hoặc vi sinh vật, từ các nguyên liệu có nguồn gốc động vật hoặc thực vật. Những nguyên liệu này có thể chưa được chế biến hoặc đã được chế biến để dùng làm thực phẩm theo phương pháp chế biến thực phẩm truyền thống [ví dụ: phơi sấy, sao (rang) và lên men]. Điều này có nghĩa là các chất đã được nhận biết/phát hiện trong các nguyên liệu tự nhiên có nguồn gốc động vật hoặc thực vật.

2.2.1.2

Chất tạo hương tổng hợp (synthetic flavouring substance)

Các chất tạo hương được tạo thành bằng quá trình tổng hợp các chất hoá học.

2.2.2

Phức hợp tạo hương tự nhiên (natural flavouring complex)

Các chế phẩm chứa các chất tạo hương thu được bằng các quá trình vật lý làm biến đổi cấu trúc hóa học của hương liệu mà không thể tránh khỏi hoặc không định hướng được (ví dụ: chiết bằng dung môi và chưng cất), hoặc bằng các quá trình sử dụng enzym hoặc vi sinh vật, từ các nguyên liệu có nguồn gốc động vật hoặc thực vật. Những nguyên liệu này có thể chưa được chế biến hoặc đã được chế biến để dùng làm thực phẩm theo các phương pháp chế biến thực phẩm truyền thống [ví dụ: phơi sấy, sao (rang) và lên men]. Các phức hợp tạo hương tự nhiên bao gồm tinh dầu, nước hoa, hoặc chất chiết, sản phẩm thủy phân protein, sản phẩm chưng cất hoặc các sản phẩm rang, gia nhiệt hoặc thủy phân bằng enzym.

2.2.3

Hương liệu dạng khói (smoke flavouring)

Hỗn hợp các thành phần khói thu được bằng cách xử lý gỗ chưa qua chế biến bằng nhiệt phân với một lượng không khí hạn chế và được kiểm soát, chưng cất khô, hoặc dùng hơi nước quá nhiệt, sau đó cho khói gỗ đi qua hệ thống chiết lỏng hoặc chưng cất, ngưng tụ và tách lấy pha nước. Các thành phần

tạo hương chủ yếu của hương liệu dạng khối là axit cacboxylic, các hợp chất nhóm cacbonyl và các hợp chất phenol²⁾.

2.3

Thành phần thực phẩm không tạo hương (non-flavouring food ingredient)

Các thành phần thực phẩm giống như phụ gia thực phẩm và các loại thực phẩm mà có thể được bổ sung vào để hòa tan, phân tán hoặc pha loãng, hoặc để sản xuất, bảo quản và sử dụng hương liệu, nếu cần.

3 Nguyên tắc chung sử dụng hương liệu

3.1 Việc sử dụng hương liệu trong thực phẩm không nên quá lượng an toàn đối với lượng ăn vào của thực phẩm.

3.2 Các hương liệu cần có độ tinh khiết thích hợp để sử dụng trong thực phẩm. Những tạp chất không thể tránh khỏi không được có mặt trong thực phẩm cuối cùng ở mức mà có thể gây ra rủi ro không chấp nhận được cho sức khỏe của người tiêu dùng.

3.3 Việc sử dụng hương liệu chỉ để tác động hoặc làm thay đổi hương vị của thực phẩm, miễn là việc sử dụng không làm cho người sử dụng hiểu lầm về bản chất hay chất lượng của thực phẩm.

3.4 Các hương liệu cần được sử dụng trong các điều kiện thực hành sản xuất tốt, bao gồm giới hạn về lượng được sử dụng trong thực phẩm ở mức thấp nhất cần thiết để đạt được hiệu quả tạo hương mong muốn.

3.5 Các hương liệu có thể chứa các thành phần thực phẩm không tạo hương, bao gồm cả các phụ gia thực phẩm và các loại thực phẩm cần thiết trong sản xuất, bảo quản, xử lý và sử dụng hương liệu. Các thành phần như vậy cũng có thể được sử dụng để pha loãng, hòa tan hoặc phân tán hương liệu trong thực phẩm. Các thành phần thực phẩm không tạo hương cần:

a) được hạn chế đến mức thấp nhất cần thiết để đảm bảo an toàn và chất lượng của hương liệu và để thuận tiện cho bảo quản và dễ dàng sử dụng;

b) được giảm đến mức thấp nhất hợp lý có thể được khi không dùng vì chức năng công nghệ trong thực phẩm,

c) được sử dụng theo quy định của tiêu chuẩn này khi dùng vì chức năng công nghệ trong thực phẩm cuối cùng

²⁾ FAO JECFA (Tập 3) 2005 FAO Rome

4 Các chất tạo hương và các thành phần của phức hợp tạo hương tự nhiên mà có thể cần đến một số biện pháp quản lý rủi ro

4.1 Một số chất tạo hương và các chất là thành phần của phức hợp tạo hương tự nhiên, hoặc các thành phần thực phẩm có tính chất tạo hương (ví dụ: thảo mộc và gia vị) có thể được xác định là có liên quan tiềm ẩn đến sức khỏe con người. Dựa trên đánh giá của JECFA, có thể xem xét các đề xuất về các biện pháp quản lý rủi ro cụ thể đối với các chất tạo hương hoặc thành phần của phức hợp tạo hương tự nhiên để bảo vệ người tiêu dùng.

4.2 Trong một số trường hợp nhất định, cần thiết lập các biện pháp quản lý rủi ro để giảm thiểu các rủi ro cụ thể, khi thích hợp. Các biện pháp quản lý rủi ro cần phù hợp với hướng dẫn quản lý rủi ro hiện hành và có xem xét các bản đánh giá của JECFA có liên quan.

4.3 Khi thiết lập các biện pháp quản lý rủi ro để giảm bớt rủi ro đối với sức khỏe con người từ các chất tạo hương đó được bổ sung hoặc các thành phần của phức hợp tạo hương tự nhiên cũng như các thành phần có mặt tự nhiên sẵn có trong thực phẩm, các tiêu chí sau đây cần được xem xét:

a) Thực hiện đúng việc đánh giá rủi ro đối với các chất tạo hương, thành phần của phức hợp tạo hương tự nhiên hay các thành phần tự nhiên của thực phẩm;

b) Việc đánh giá rủi ro xác định được một nguy cơ cụ thể đối với sức khỏe con người liên quan đến sự có mặt của một chất trong thực phẩm do sử dụng chất đó làm chất tạo hương hoặc một thành phần của phức hợp tạo hương tự nhiên hay thành phần có mặt tự nhiên sẵn có trong thực phẩm;

c) Các mức tối đa có thể chấp nhận được đối với các chất có trong các thực phẩm cụ thể được thiết lập trên cơ sở đánh giá chế độ ăn uống, sử dụng phương pháp thích hợp để đảm bảo rằng lượng ăn vào của các chất từ tất cả các nguồn không vượt ngưỡng an toàn;

d) Cần có sẵn phương pháp chuẩn đã được xác nhận để xác định một chất cụ thể trong thực phẩm. Các phương pháp phân tích nên theo *Các nguyên tắc xây dựng các phương pháp phân tích* (Sổ tay của Codex).

5 Vệ sinh

5.1. Khuyến nghị các hương liệu được áp dụng theo tiêu chuẩn này cần được chế biến và xử lý phù hợp với các điều tượng 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* và các tiêu chuẩn liên quan khác như các quy phạm thực hành và các quy phạm thực hành về sinh.

5.2 Các hương liệu cần tuân theo 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 tiêu chí vi sinh vật trong thực phẩm).

6 Ghi nhãn

Ghi nhãn hương liệu phù hợp với các yêu cầu của TCVN 7089:2009 (CODEX STAN 107-1981) *Ghi nhãn phụ gia thực phẩm*. Ghi nhãn thực phẩm có bổ sung hương liệu phù hợp với các yêu cầu của TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*.
