

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 8157 : 2009
CODEX STAN 89-1981, Rev.1-1991
Xuất bản lần 1

THỊT XAY NHUYỄN CHẾ BIẾN SẴN
Luncheon meat

HÀ NỘI – 2009

Lời nói đầu

TCVN 8157 : 2009 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 89-1981, Rev.1-1991;

TCVN 8157 : 2009 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F8 *Thịt và sản phẩm thịt* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Thịt xay nhuyễn chế biến sẵn

Luncheon meat

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm thịt xay nhuyễn chế biến sẵn được bao gói trong các bao bì bằng vật liệu thích hợp.

2 Mô tả

Sản phẩm được chế biến từ thịt hoặc thịt gia cầm hoặc kết hợp của cả hai loại này như định nghĩa dưới đây, thịt được xay, xử lý và có thể được xông khói.

Sản phẩm có thể chứa hoặc không chứa chất kết dính.

Việc xử lý nhiệt sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này, hình thức xử lý và bao gói phải phù hợp để đảm bảo rằng sự có mặt của sản phẩm không gây nguy hiểm đến sức khỏe cộng đồng và giữ được tính an toàn ở các điều kiện bảo quản, vận chuyển và bán theo quy định trong 6.4 và 6.5.

Thuật ngữ, định nghĩa bổ sung

Trong tiêu chuẩn này áp dụng các thuật ngữ, định nghĩa sau đây:

Phụ phẩm ăn được (edible offal)

Những phụ phẩm được xem là thích hợp làm thực phẩm bao gồm phổi (trừ phổi được lấy từ những động vật đã được nhúng nước sôi). Phụ phẩm ăn được không bao gồm tai, da đầu, mũi (kể cả môi và mõm), màng nhầy, gân, hệ sinh dục, vú, ruột và bàng quang. Phụ phẩm này gồm cả da của gia cầm.

Thịt (meat)

Phần ăn được kể cả phụ phẩm ăn được của mọi động vật có vú được giết mổ tại cơ sở giết mổ.

Đã bao gói (packaged)

Được bao gói trong bao bì sản xuất bằng các vật liệu nhằm ngăn cản sự nhiễm bẩn ở các điều kiện xử lý thông thường.

Thịt gia cầm (poultry meat)

Phần ăn được của mọi loài chim đã được thuần hoá kể cả gà, gà tây, vịt, ngỗng, gà nhật hoặc chim bồ câu được giết mổ tại cơ sở giết mổ.

3 Thành phần chính và yêu cầu chất lượng

3.1 Thành phần nguyên liệu chính

- thịt hoặc thịt gia cầm hoặc kết hợp của cả hai loại này, kể cả phụ phẩm ăn được;
- nước;
- các thành phần xử lý gồm có muối thực phẩm và kali nitrit hoặc natri nitrit.

3.2 Thành phần nguyên liệu tùy chọn

- phụ phẩm ăn được, mỡ của động vật bị giết mổ, da của lợn bị giết mổ đã được xử lý và chưa được xử lý, thịt gia cầm;
- các chất kết dính cacbonhydrat và protein như:
 - + bột xay thô, bột hoặc tinh bột được chế biến từ hạt ngũ cốc hoặc khoai tây hoặc khoai lang;
 - + bánh mì, bánh quy hoặc các sản phẩm từ bánh mì;
 - + sữa bột, sữa bột gầy, bột butter milk, caseinat, whey bột, protein của trứng, các sản phẩm bột huyết, các sản phẩm protein thực vật;
- sacaroza, đường chuyển hoá, dextroza (glucoza), lactoza, maltoza, xirô glucoza (kể cả xirô ngô);
- gia vị;
- protein đã thuỷ phân có hương và hòa tan trong nước.

3.3 Thành phần của sản phẩm

	Sản phẩm có chất kết dính	Sản phẩm không có chất kết dính và phụ phẩm ăn được (nhưng có thể gồm tim, lườn hoặc thịt thú đã xử lý nhiệt của động vật có vú)
Hàm lượng thịt, phần trăm khối lượng, không nhỏ hơn	80 ¹⁾	90
Hàm lượng chất béo, phần trăm khối lượng, không lớn hơn	35	30

¹⁾ Hàm lượng thịt, kể cả thịt, phụ phẩm ăn được và thịt gia cầm.

3.4 Yêu cầu chất lượng

3.4.1 Nguyên liệu

Các thành phần nguyên liệu dùng để chế biến sản phẩm phải có chất lượng thích hợp để chế biến làm thực phẩm, không có mùi và vị lạ.

3.4.2 Thành phẩm

Sản phẩm phải sạch, không thôi màu và nhiễm bẩn từ bao bì. Thịt và thịt gia cầm phải đồng đều, được xử lý kỹ và sản phẩm phải có khả năng cắt được thành lát.

4 Phụ gia thực phẩm

	Hàm lượng tối đa, được tính trên khối lượng tịnh tổng số của thành phẩm
4.1 Chất bảo quản	
4.1.1 Kali nitrit và/hoặc natri nitrit	200 mg/kg, tính theo nitrit tổng số, biểu thị theo natri nitrit (lượng ăn vào tối đa)
4.1.2 Kali nitrit và/hoặc natri nitrit	125 mg/kg, tính theo nitrit tổng số, biểu thị theo natri nitrit (hàm lượng tối đa, được tính trên khối lượng tịnh tổng số của thành phẩm)
4.1.3 Kali clorua	Giới hạn bởi Thực hành sản xuất tốt (GMP)
4.2 Chất chống ôxi hoá	
4.2.1 Axit ascorbic và natri ascorbat	500 mg/kg (tính theo axit ascorbic đơn lẻ hoặc kết hợp)
4.2.2 Axit iso-ascorbic và natri iso-ascorbat	500 mg/kg (tính theo axit ascorbic đơn lẻ hoặc kết hợp)
4.3 Chất tạo hương	
4.3.1 Chất tạo hương tự nhiên và chất tạo hương mô phỏng tự nhiên được định nghĩa theo <i>Codex alimentarius</i>	Giới hạn bởi GMP
4.4 Chất điều vị	
4.4.1 Dinatri 5'-guanylat	Giới hạn bởi GMP
4.4.2 Dinatri 5'-inosinat	Giới hạn bởi GMP

	Hàm lượng tối đa, được tính trên khối lượng tịnh tổng số của thành phẩm
4.4.3 Mononatri glutamat (mì chính)	Giới hạn bởi GMP
4.5 Chất điều chỉnh độ axit	
4.5.1 Glucono-delta-lacton	3 000 mg/kg
4.5.2 Natri xitrat	Giới hạn bởi GMP
4.6 Tác nhân giữ nước	
4.6.1 Phosphat (có mặt tự nhiên cộng với phân bổ sung) ²⁾	8 000 mg/kg (tính theo P ₂ O ₅)
4.6.2 Các muối natri và kali của (mono-, di- và poly-) phosphat được bổ sung ³⁾	3 000 mg/kg (tính theo P ₂ O ₅), đơn lẻ hoặc kết hợp
4.7 Chất tạo màu	
4.7.1 Erythrosin (CI 45430) thay cho sự mất màu (chỉ đối với sản phẩm có chất kết dính)	15 mg/kg

4.8 Chất mang

Áp dụng theo Điều 3 Nguyên tắc liên quan đến chất mang của phụ gia trong thực phẩm, nhóm 4 trong 5.2, Tập 1 của *Codex Alimentarius*.

5 Chất nhiễm bẩn

	Mức tối đa
5.1 Chì (Pb)	0,5 mg/kg ⁴⁾
5.2 Thiếc (Sn)	
5.2.1 Thiếc (Sn): đối với các sản phẩm đựng trong bao bì tráng thiếc	200 mg/kg ⁴⁾
5.2.2 Thiếc (Sn): đối với các sản phẩm đựng trong bao bì khác	50 mg/kg ⁴⁾

²⁾ Phosphat tự nhiên (tính theo P₂O₅, mg/kg) tính theo 250 x % protein.

³⁾ Có các số INS 339, 340, 450, 451 và 452.

⁴⁾ được chấp nhận tạm thời

6 Vệ sinh

6.1 Sản phẩm này nên tuân thủ theo CAC/RCP 13-1976 (Rev.1-1985) *Code of hygienic practice for processed meat and poultry products (Quy phạm thực hành vệ sinh đối với các sản phẩm thịt và thịt gia cầm đã chế biến)*⁵⁾, TCVN 5110 : 1990 (CAC/RCP 14-1976) *Chế biến gia cầm – Yêu cầu vệ sinh*⁵⁾, khi có thể, 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*, TCVN 5168 : 1990 (CAC/RCP 11-1976) *Thịt tươi - Hướng dẫn chung về kỹ thuật chế biến và yêu cầu vệ sinh*⁵⁾ và TCVN 5542 : 2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993), *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hoá*, khi có thể.

6.2 Tất cả các loại thịt⁶⁾ sử dụng trong sản xuất thịt xay nhuyễn chế biến sẵn thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải kiểm tra theo quy trình được quy định trong TCVN 5168 : 1990 (CAC/RCP 11-1976) *Thịt tươi - Hướng dẫn chung về kỹ thuật chế biến và yêu cầu vệ sinh*⁵⁾ và TCVN 5110 : 1990 (CAC/RCP 14-1976) *Chế biến gia cầm – Yêu cầu vệ sinh*⁵⁾, khi có thể. Thịt từ động vật có vú phải được kiểm tra theo TCVN 6162 : 1996 (CAC/RCP 41-1993) *Quy phạm về kiểm tra động vật trước và sau khi giết mổ và đánh giá động vật và thịt trước và sau khi giết mổ*⁵⁾. Thịt sử dụng trong sản xuất thịt xay nhuyễn chế biến sẵn phải được chứng nhận là thích hợp để dùng làm thực phẩm. Khi thịt bị nhiễm bẩn hoặc có chứa chất gây hại do chế biến hoặc do xử lý hoặc do cố ý đưa vào làm cho thịt không thích hợp để dùng làm thực phẩm thì không cần phải kiểm tra.

6.3 Thịt nguyên liệu hoặc đã sơ chế và thịt xay nhuyễn chế biến sẵn phải được xử lý, bảo quản hoặc vận chuyển theo phương pháp sao cho bảo vệ được thịt và thịt xay nhuyễn chế biến sẵn không bị nhiễm bẩn và giảm chất lượng.

6.4 Thịt xay nhuyễn chế biến sẵn phải được bao gói trong các bao bì được hoàn toàn kín phù hợp với 7.4 của TCVN 5542 : 2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hoá*.

6.5 Thịt xay nhuyễn chế biến sẵn đã được xử lý nhiệt trước khi bao gói thì sản phẩm phải được bao gói sao cho sự nhiễm bẩn giữ ở mức tối thiểu, để sản phẩm không bị hư hỏng và không gây nguy hiểm đến sức khoẻ cộng đồng ở các điều kiện xử lý, bảo quản, vận chuyển và bán được ghi trên nhãn. Các bao bì không được gây nguy hiểm đến sức khoẻ cộng đồng hoặc không được nhiễm bẩn ở các điều kiện xử lý thông thường. Bao bì phải sạch và được hút chân không, khi có thể.

6.6 Thịt xay nhuyễn chế biến sẵn phải được chế biến bằng nhiệt phù hợp với 7.5 và từ 7.6.1 đến 7.6.7 của TCVN 5542 : 2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hoá*.

⁵⁾ Tiêu chuẩn này đã bị huỷ và được thay thế bằng TCVN 8209 : 2009 (CAC/RCP 58-2005), *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thịt*.

⁶⁾ Từ "thịt" được sử dụng trong tiêu chuẩn này, bao gồm thịt, phụ phẩm ăn được và thịt gia cầm.

6.7 Việc làm nguội các bao bì đã được đổ đầy, ghép mí và đã qua chế biến nhiệt phải được tiến hành theo 7.6.8 của TCVN 5542 : 2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hoá.*

6.8 Sau khi chế biến nhiệt, các bao bì đã ghép mí phải được xử lý theo 7.7 của TCVN 5542 : 2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hoá.*

7 Ghi nhãn

Ngoài việc ghi nhãn theo TCVN 7087 : 2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các quy định sau đây:

7.1 Tên sản phẩm

Tên sản phẩm được công bố trên nhãn phải là "Thịt xay nhuyễn chế biến sẵn".

Việc công bố sự có mặt của chất kết dính, phụ phẩm và việc công bố tên loài động vật dùng để sản xuất thịt, thịt gia cầm hoặc kết hợp của cả hai, phải gắn liền với tên sản phẩm, nếu việc bỏ qua không công bố sẽ gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

7.2 Danh mục các thành phần nguyên liệu

Danh mục các thành phần nguyên liệu phải chỉ ra tên loài động vật dùng để sản xuất thịt, thịt gia cầm hoặc kết hợp của cả hai.

7.3 Điền ngày tháng và hướng dẫn bảo quản

7.3.1 Đối với các sản phẩm có tính ổn định, thì thời hạn sử dụng tối thiểu phải được công bố theo năm.

7.3.2 Đối với sản phẩm không có tính ổn định, nghĩa là có thể không giữ được trong ít nhất 18 tháng ở điều kiện bảo quản và bán thông thường, được bao gói trong các bao bì sẵn dùng để chào hàng đến người tiêu dùng hoặc phục vụ theo yêu cầu, thì thời hạn sử dụng tối thiểu phải được công bố theo ngày, tháng và năm.

7.3.3 Đối với sản phẩm không có tính ổn định và được bao gói trong các bao bì không bán trực tiếp đến người tiêu dùng hoặc phục vụ theo yêu cầu, thì phải công bố đầy đủ các hướng dẫn về bảo quản và phân phối.

7.4 Ghi nhãn đối với các bao bì không bán lẻ

Thông tin cần thiết và thích hợp đối với việc ghi nhãn bao bì bán lẻ cũng có thể được ghi trên bao bì không bán lẻ hoặc trong các tài liệu kèm theo, ngoại trừ tên của sản phẩm, ngày tháng và các hướng dẫn bảo quản, dấu hiệu nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất, đóng gói phải được ghi trên bao bì không bán lẻ.

Tuy nhiên, dấu hiệu nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất hoặc đóng gói có thể được thay thế bằng dấu hiệu nhận biết với điều kiện là dấu hiệu đó dễ nhận biết và có tài liệu kèm theo.

8 Phương pháp thử

Xem các phương pháp phân tích và lấy mẫu trong tập 13 của CODEX.

8.1 Chất béo

Phương pháp khuyến cáo: TCVN 8136 (ISO 1443), *Thịt và sản phẩm thịt – Xác định hàm lượng chất béo tổng số.*

8.2 Nitrit

Phương pháp khuyến cáo: TCVN 7992 (ISO 2918), *Thịt và sản phẩm thịt – Xác định hàm lượng nitrit (phương pháp chuẩn).*

8.3 Chì

Theo AOAC 934.07, *Lead in Food by General Dithizone Method (Xác định chì trong thực phẩm bằng phương pháp dithizon).*

8.4 Thiếc

Theo TCVN 7788 : 2007, *Đồ hộp thực phẩm – Xác định hàm lượng thiếc bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.*
