

Lời nói đầu

TCVN 1870:2007 thay thế TCVN 1870 – 76;

TCVN 1870:2007 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 80:1981;

TCVN 1870:2007 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F10 *Rau quả và sản phẩm rau quả* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Mứt cam, quýt

Citrus marmalade

1 Phạm vi áp dụng

1.1 Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm thường được gọi là "Mứt" được chế biến từ các loại quả cam, quýt và gồm các quy định chung và quy định riêng.

1.2 Tiêu chuẩn này không áp dụng cho:

- (a) các sản phẩm chế biến từ các loại quả khác với cam, quýt;
- (b) các sản phẩm chế biến từ gừng, dứa, hoặc sung (có hoặc không bổ sung nước ép cam, quýt) mà thường được mô tả như là mứt của các quả đó nhưng chúng không đáp ứng được các yêu cầu đối với các loại mứt nghiền và chúng không được quy định bởi tiêu chuẩn CODEX STAN 79 -1981 Các loại mứt (mứt trái cây) và jelly.
- (c) sản phẩm chế biến với chất tạo ngọt phi cacbon hydrat và được dùng cho người mắc bệnh "tiểu đường" hoặc "dinh dưỡng ăn kiêng" hoặc sản phẩm có hàm lượng đường thấp mà không đáp ứng các yêu cầu tối thiểu trong tiêu chuẩn này và ở một số nơi cũng gọi tên thông thường là mứt.
- (d) các sản phẩm được ghi nhãn và có mục đích sử dụng cho sản xuất công nghiệp.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

2.1.1 "Mứt" là sản phẩm thu được bằng quá trình chế biến từ các loại cam, quýt đã sơ chế (như mô tả trong 2.2.1):

- (a) có thể còn nguyên quả, thịt quả hoặc quả nghiền nhuyễn đã bóc một phần hoặc tất cả vỏ; và

(b) có hoặc không có nước ép từ cam, quýt và dịch chiết của vỏ; và

(c) đã trộn với đường, có hoặc không có nước; và

(d) được chế biến đến độ đặc thích hợp.

2.1.2 “Mút jelly” là các sản phẩm được mô tả trong 2.1.1 đã loại bỏ hết chất rắn không hòa tan, hoặc các chất rắn hòa tan trừ một tỷ lệ nhỏ của vỏ.

2.2 Định nghĩa khác

2.2.1 “Cam, quýt sơ chế” hoặc “Thành phần cam, quýt sơ chế” nghĩa là sản phẩm:

(a) sơ chế từ các quả tươi, đã chế biến hoặc đã được bảo quản nhưng không phải là biện pháp sấy; và

(b) chế biến từ cam, quýt sạch, lạnh lặn đã loại bỏ cuống, đài hoa và hạt, gồm có phần thịt, dịch quả, dịch quả cô đặc, dịch chiết và quả đã bóc vỏ và

(c) chứa tất cả các chất rắn không tan tự nhiên (dịch chiết) không kể một số đã bị mất khi chế biến theo quy phạm thực hành sản xuất tốt.

3 Thành phần chính và yêu cầu chất lượng

3.1 Thành phần

3.1.1 Thành phần chính

– cam, quýt đã sơ chế như mô tả trong 2.2.1;

– một hoặc nhiều loại chất tạo ngọt cacbon hydrat (đường) thực phẩm, bao gồm saccaroza, dextroza, đường nghịch chuyển, xirô của đường nghịch chuyển, fructoza, xirô fructoza, xirô glucoza, xirô glucoza dạng khô.

3.1.2 Thành phần tùy chọn

– nước ép của quả cam, quýt;

– tinh dầu;

– đồ uống có cồn;

– bơ, magarin, các loại dầu động thực vật khác (sử dụng như là chất chống tạo bọt);

– mật ong.

3.2 Công thức cấu tạo

Sản phẩm phải chứa tối thiểu 20 phần tính theo khối lượng thành phần của cam, quýt đã chế biến đối với mỗi 100 phần, tính theo khối lượng mút thành phẩm. Vỏ quả trong phần vượt quá thường dính với quả không được coi là thành phần chính của quả để tính lượng quả tối thiểu.

Khi sử dụng các thành phần quả cô đặc hoặc pha loãng, công thức cấu tạo được dựa trên sự tương ứng của nồng độ đơn của thành phần quả được xác định bởi mối liên hệ giữa chất rắn hòa tan của dịch quả cô đặc hoặc pha loãng và chất rắn hòa tan của thành phần quả tự nhiên (nồng độ đơn).

3.3 Chất rắn hòa tan (thành phẩm)

Hàm lượng chất rắn hòa tan của thành phẩm không được nhỏ hơn 65 phần trăm.

3.4 Yêu cầu chất lượng

3.4.1 Yêu cầu chung

Thành phẩm phải ở dạng dẻo hoặc sệt, có màu và mùi tự nhiên của loại cam, quýt được sử dụng và hương của thành phần được bổ sung. Sản phẩm không được chứa hạt, hoặc một phần của hạt, tạp chất có nguồn gốc thực vật và không có khuyết tật khác liên quan đến quả.

3.4.2 Phân loại "khuyết tật"

Bao gói mà không đáp ứng được một hoặc nhiều yêu cầu chất lượng được nêu trong 3.4.1 sẽ được coi là "khuyết tật".

3.4.3 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng được các yêu cầu chất lượng nêu trong 3.4.1 khi số lượng các khuyết tật, mô tả trong 3.4.2, không vượt quá số chấp nhận (c) của kế hoạch lấy mẫu thích hợp (AQL-6,5) được quy định trong CAC/RM 42-1969 *Kế hoạch lấy mẫu sản phẩm bao gói sẵn* (Sampling Plans for Prepackaged Foods).

4 Phụ gia thực phẩm

4.1 Chất điều chỉnh độ axit và pH

Mức tối đa

4.1.1	Axit xitric	}	
4.1.2	Axit malic	}	Lượng đủ để duy trì pH ở mức 2,8
4.1.3	Axit lactic	}	đến 3,5

4.1.4	Axit L-tartric	}	axit L-tartric, axit fumaric
4.1.5	Axit fumaric	}	và các muối của chúng tính
4.1.6	Natri, kali và các muối canxi của bất kỳ axit nào được liệt kê trong 4.1.1 đến 4.1.5	}	theo axit 3000 mg/kg
4.1.7	Natri cacbonat và kali cacbonat	}	
4.1.8	Natri bicacbonat và kali bicacbonat	}	
4.2 Chất chống tạo bọt			
4.2.1	Các monoglyxerit và diglyxerit của các axit béo từ các loại dầu ăn	}	Không lớn hơn mức cần thiết để ức chế tạo bọt
4.2.2	Dimetyl polysiloxan		10 mg/kg
43 Chất làm dày			
43.1	Pectin		Giới hạn bởi GMP
4.4 Chất tạo màu			
4.4.1	Caramen (không được tạo thành từ quá trình amoni sulphit)	}	Giới hạn bởi GMP
4.4.2	Caramen (được tạo thành từ quá trình amoni sulphit)		1,5 g/kg
4.4.3	Vàng mặt trời lặn FCF		200 mg/kg
4.4.4	Tartrazin	}	100 mg/kg, đơn lẻ hay kết hợp
4.4.5	Xanh FCF	}	(chỉ đối với mứt chanh)
4.5 Chất bảo quản			
4.5.1	Axit sorbic và kali sorbat		500 mg/kg, đơn lẻ hay kết hợp
4.5.2	Sulfua dioxit (mang sang từ nguyên liệu tự nhiên)		100 mg/kg thành phẩm
4.6 Chất tạo hương			
	Tinh dầu cam, quýt tự nhiên		Giới hạn bởi GMP
4.7 Chất chống ôxi hóa			
	Axit L-ascorbic		500 mg/kg

5 Vệ sinh

5.1 Khuyến nghị các sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này phải được chế biến và xử lý theo TCVN 5603 (CAC/RCP.1) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm*, CAC/RCP 53-2003 *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với rau quả tươi* (Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables) và các Quy phạm thực hành khác có liên quan đến sản phẩm này.

5.2 Theo quy phạm thực hành sản xuất tốt (GMP), sản phẩm không được được có tạp chất lạ.

5.3 Khi lấy mẫu và kiểm tra bằng các phương pháp thích hợp, sản phẩm phải:

- không được chứa vi sinh vật với lượng có thể gây hại cho sức khỏe con người;
- không được chứa ký sinh trùng có hại cho sức khỏe con người; và
- không được chứa bất kỳ chất nào có nguồn gốc vi sinh vật với lượng có thể gây hại cho sức khỏe con người.

6 Khối lượng và phép đo

6.1 Độ đầy của hộp

6.1.1 Độ đầy tối thiểu

Bao bì phải được đổ đầy sản phẩm. Khi đóng trong bao bì cứng, lượng sản phẩm phải chiếm không dưới 90 % dung tích nước của bao bì. Dung tích nước của bao bì là thể tích của nước cất ở 20 °C chứa đầy trong bao bì kín.

6.1.2 Phân loại "khuyết tật"

Bao bì không đáp ứng được yêu cầu đối với độ đầy tối thiểu (90 % dung tích bao bì) quy định trong 6.1.1 thì được coi là "khuyết tật".

6.1.3 Chấp nhận lô hàng

Lô sản phẩm được coi là đạt yêu cầu quy định trong 6.1.1 khi số lượng các "khuyết tật" không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp (AQL-6,5) được quy định trong CAC/RM 42-1969 *Kế hoạch lấy mẫu sản phẩm bao gói sẵn* (Sampling Plans for Prepackaged Foods).

7 Ghi nhãn

Ngoài việc ghi nhãn theo TCVN 7087 (CODEX STAN 1-1991) Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn, cần có các quy định sau đây:

7.1 Tên sản phẩm

7.1.1 Tên sản phẩm phải là "Mứt" hoặc "Mứt jelly".

7.1.2 Khi sản phẩm không được chế biến duy nhất từ cam, thì tên của sản phẩm phải gồm cả các loại quả có mùi đã được dùng để chế biến, trừ khi thành phần của cam, quýt có mùi khác không vượt quá 10 % khối lượng quả.

7.1.3 Ngoại trừ quy định trong 7.1.2, sản phẩm phải được chế biến từ hai hoặc nhiều loại cam, quýt, tên của sản phẩm phải gồm từng loại quả có trong thành phần, với loại quả được liệt kê theo lượng từ cao xuống thấp.

7.1.4 Tên của sản phẩm phải gồm cả tên của loại cam, quýt (ví dụ: "Mứt cam Valencia").

7.1.5 Sản phẩm có thể được đặt tên theo lượng và loại vỏ quả có mặt, tùy theo quy định của từng quốc gia mà sản phẩm được tiêu thụ.

7.1.6 Khi bất kỳ thành phần nào đã được bổ sung mà tạo cho thực phẩm mang hương đặc trưng của thành phần, thì tên của sản phẩm phải kèm theo cụm từ "tạo hương X" hoặc "hương X".

7.2 Danh mục các thành phần

7.2.1 Trên nhãn phải ghi đầy đủ các thành phần theo tỷ lệ giảm dần theo quy định của TCVN 7087 (CODEX STAN 1-1991) Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn.

7.2.2 Nếu bổ sung axit ascorbic để giữ màu, sự có mặt của nó phải được công bố trong danh mục thành phần là axit ascorbic.

8 Phương pháp lấy mẫu và phân tích

Xem Codex Alimentarius tập 13.