

Lời nói đầu

TCVN 187:2007 thay thế TCVN 187:1994;

TCVN 187:2007 hoàn toàn tương đương CODEX STAN 42-1981;

TCVN 187:2007 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.

Dứa hộp

Canned pineapple

1 Mô tả sản phẩm

1.1 Định nghĩa sản phẩm

dứa hộp (canned pineapple)

sản phẩm được chế biến từ dứa tươi, dứa đông lạnh, dứa đã được đóng hộp trước, dứa chín phù hợp với các đặc tính của loài *Ananas comusus* (L) Merr. (*Ananas sativus* (L) Lindl.), đã được gọt vỏ, bỏ lõi và bỏ mắt, đóng hộp cùng với nước hoặc các môi trường lỏng thích hợp khác; cũng có thể đóng hộp với chất tạo ngọt được quy định trong 2.1.1.1.3, gia vị hoặc các thành phần thích hợp khác, được xử lý nhiệt ngay sau khi ghép kín để tránh hư hỏng.

1.2 Loại dứa

Sử dụng mọi giống dứa thích hợp cho việc đóng hộp.

1.3 Các dạng đóng hộp

Dứa hộp có thể được đóng hộp theo các dạng sau:

1.3.1 Nguyên khối, nguyên quả hình trụ đã gọt vỏ, bỏ lõi và mắt.

1.3.2 Khoanh, khoanh xoáy, nguyên khoanh hoặc nguyên lát, lát tròn được cắt đồng đều hoặc khoanh tròn cắt ngang trục quả dứa hình trụ đã gọt vỏ, bỏ lõi và mắt.

1.3.3 Nửa khoanh, cắt đều khoanh tròn thành hai nửa gần bằng nhau.

1.3.4 1/4 khoanh, cắt đều khoanh tròn thành miếng 1/4 khoanh.

1.3.5 Rẻ quạt, miếng cắt từ khoanh tròn hình rẻ quạt, có thể không đều về hình dạng và kích thước.

1.3.6 Dạng thỏi hoặc thanh dài, miếng dài, mảnh có chiều dài 65 mm hoặc dài hơn được cắt xuyên tâm và dọc theo đường kính quả dứa hình trụ.

1.3.7 Miếng to, miếng gần hình rẻ quạt cắt từ khoanh hoặc một phần của khoanh, có chiều dày từ 8 mm đến 13 mm, có độ đồng đều thích hợp.

1.3.8 Khúc, những khúc ngắn, miếng có chiều dày và rộng trên 12 mm và chiều dài dưới 38 mm được cắt từ các khoanh và/ hoặc dứa đã gọt vỏ, bỏ lõi.

1.3.9 Miếng lập phương hoặc miếng hạt lựu, miếng có dạng khối lập phương có cạnh dài nhất không quá 14 mm, có độ đồng đều thích hợp.

1.3.10 Miếng nhỏ, hình dạng và kích thước miếng không đồng đều, không được coi là một dạng riêng và không thuộc loại dứa khúc cũng không thuộc loại dứa miếng mỏng.

1.3.11 Miếng mỏng, nhỏ, hình dạng và kích thước của miếng dứa không đồng đều như là các miếng bị loại ra khi cắt miếng lập phương và có thể nằm trong loại dứa dăm.

1.3.12 Dứa dăm hoặc lát mỏng, là những miếng dứa sau cắt tỉa, nạo, thái miếng hoặc mảnh miếng mỏng có thể gồm cả dứa miếng mỏng trong khối dứa cắt tỉa.

1.4 Các dạng sản phẩm khác

Cho phép có các dạng sản phẩm khác miễn sao những sản phẩm này:

- là dạng sản phẩm có tính chất đặc thù thích hợp, nhưng khác với các dạng được quy định trong tiêu chuẩn này;
- thỏa mãn tất cả các yêu cầu liên quan của tiêu chuẩn này, bao gồm các giới hạn về khuyết tật, khối lượng cái và bất kỳ yêu cầu nào khác quy định cho các dạng sản phẩm gần giống nhất;
- được mô tả đầy đủ trên nhãn để tránh gây khó hiểu hoặc hiểu lầm cho người tiêu dùng.

1.5 Các kiểu đóng hộp

1.5.1 Vào hộp bình thường (Regular pack), dứa được xếp vào hộp bình thường cùng với dịch rót.

1.5.2 Nén chặt (Heavy pack), dứa dăm hoặc lát mỏng được nén vào hộp có hoặc không có chất tạo ngọt và chứa tỷ lệ cái tối thiểu là 73 %.

1.5.3 Nén rất chặt (Solid pack), dứa dăm hoặc lát mỏng được nén rất chặt vào hộp có hoặc không có chất tạo ngọt và chứa tỷ lệ cái tối thiểu 78 %.

2 Thành phần chính và yêu cầu chất lượng

2.1 Thành phần cơ bản

Dứa có hoặc không có dịch rót hoặc có các chất tạo ngọt ở dạng khô thích hợp với sản phẩm hoặc các thành phần khác như sau:

2.1.1 Môi trường đóng hộp

2.1.1.1 Môi trường được sử dụng để vào hộp, có thể gồm các loại sau:

2.1.1.1.1 Nước, môi trường đóng hộp chỉ có nước hoặc hỗn hợp nước dứa với nước.

2.1.1.1.2 Nước ép, môi trường đóng hộp chỉ có nước dứa tự nhiên hoặc nước dứa đã làm trong.

2.1.1.1.3 Chất tạo ngọt dạng khô, có thể dùng một hay nhiều loại chất tạo ngọt như: đường sacaroza, đường khử, dextroza, xirô glucoza sấy khô và không cho thêm bất kỳ chất lỏng nào khác trừ một lượng nhỏ nước, hơi nước hoặc dịch quả có sẵn trong sản phẩm.

2.1.1.1.4 Nước đường, gồm hỗn hợp giữa nước hoặc nước dứa với một hoặc nhiều loại chất tạo ngọt sau đây đường sacaroza, đường khử, dextroza, xirô glucoza sấy khô, xirô glucoza và được phân loại theo nồng độ đường như sau:

- "rất loãng": khi nồng độ đường lớn hơn hoặc bằng 10 °Brix;
- "loãng": khi nồng độ đường lớn hơn hoặc bằng 14 °Brix;
- "đặc": khi nồng độ đường lớn hơn hoặc bằng 18 °Brix;
- "đậm đặc": khi nồng độ đường lớn hơn hoặc bằng 22 °Brix.

2.1.1.2 Nồng độ đường được xác định trên mẫu trung bình nhưng không cho phép mẫu nào trong lô sản phẩm có nồng độ đường nhỏ hơn mức quy định tối thiểu của loại kể trên.

2.1.2 Các thành phần cho phép khác

Gia vị, dầu gia vị, bạc hà, giấm dùng cho thực phẩm.

2.2 Chỉ tiêu chất lượng

2.2.1 Định nghĩa khuyết tật

2.2.1.1 Vết bầm (Blemish)

Những vùng trên bề mặt và những chỗ thâm có sự khác biệt rõ rệt về màu sắc hoặc cấu trúc so với mô dứa bình thường hoặc có thể ăn sâu vào thịt quả. Những vết bầm như vậy cần phải loại bỏ hết trong quá trình chế biến dứa kể cả các mắt dứa sâu, mảnh xốp trắng cứng, các vết nám, các phân bị thâm và những chỗ bất thường khác.

2.2.5.3 Dạng thối hoặc thanh dài

Khối lượng thối lớn nhất không gãy vỡ không được lớn hơn 1,4 lần khối lượng thối bé nhất không gãy vỡ có trong hộp.

2.2.5.4 Dạng miếng

Tổng khối lượng các miếng nhỏ dưới 3/4 khối lượng trung bình của các miếng nguyên trong hộp không được nhỏ hơn 15 % khối lượng cái.

2.2.5.5 Dạng khúc

Tổng khối lượng các khúc nhỏ hơn 5 gam không được vượt quá 15 % khối lượng cái.

2.2.5.6 Miếng hạt lựu hoặc lập phương

- Trong mỗi hộp, tổng khối lượng các miếng hình khối có kích thước nhỏ có thể lọt qua lỗ rây vuông có cạnh 8 mm không được lớn hơn 10 % khối lượng cái;
- Trong mỗi hộp, tổng các miếng hình khối nặng trên 3 gam không được quá 15 % khối lượng cái.

2.2.6 Mức khuyết tật cho phép

Dứa hộp không được có những khuyết tật quá mức. Những khuyết tật thông thường không được lớn hơn các giới hạn ghi ở bảng sau.

Dạng sản phẩm	Đơn vị bị cắt lẹm	Vết bầm hay đơn vị bị bầm dập
1. Nguyên khối	10 % số đơn vị quả (phần trụ) ²⁾	3 vết bầm trên một đơn vị quả (phần trụ)
2. Khoanh, khoanh xoáy, nguyên khoanh, nửa khoanh hoặc 1/4 khoanh	1 đơn vị (khoanh) nếu trong một hộp có ít hơn hoặc bằng 10 khoanh 2 đơn vị nếu trong một hộp có trên 10 nhưng dưới 27 đơn vị hoặc 7,5 % nếu trong một hộp có trên 27 đơn vị	1 đơn vị (khoanh) nếu trong một hộp có 5 khoanh hoặc ít hơn. 2 đơn vị nếu trong một hộp có trên 5 nhưng dưới 10 đơn vị. 4 đơn vị nếu trong một hộp có trên 10 nhưng dưới 32 đơn vị. hoặc 12,5 % nếu trong một hộp có trên 32 đơn vị.
3. Dạng thối	15 % số thối trên tổng số thối	Như đối với dứa khoanh và nửa khoanh
4. Rẻ quạt miếng to, nhỏ, lập phương	Không áp dụng	12,5 % số miếng trên tổng số miếng
5. Dứa dăm, lát mỏng	Không áp dụng	không lớn hơn 1,5 % khối lượng cái.

²⁾ theo lượng bình quân tất cả các hộp mẫu

2.2.7 Phân loại khuyết tật

Một bao gói không đáp ứng được một hay nhiều yêu cầu chất lượng được quy định trong điều 2.2.2 đến 2.2.6 (ngoại trừ đơn vị bị cắt lẹm ở dạng "nguyên khối" tính theo mẫu trung bình) sẽ được coi là khuyết tật.

2.2.8 Mức chấp nhận

Một lô sản phẩm sẽ được coi là đạt được các yêu cầu chất lượng quy định trong điều 2.2.7 khi:

- a) đối với những yêu cầu không dựa trên mẫu trung bình thì số khuyết tật quy định tại 2.2.7 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu tương ứng trong CAC/RM 42-1969 Phương án lấy mẫu đối với thực phẩm bao gói sẵn (AQL 6.5) (xem Codex Alimentarius tập 13).
- b) thỏa mãn các quy định theo mẫu bình quân.

3 Phụ gia thực phẩm

Mức tối đa cho phép

3.1 Chất tạo hương

3.1.1 Tinh dầu quả tự nhiên

Theo GMP

3.1.1 Hương bạc hà (dầu bạc hà)

Theo GMP

3.2 Chất tạo chua

Axit xitric

Theo GMP

3.3 Chất chống tạo bọt

Dimethylpolyxyloxan

10 mg/kg.

4 Chất nhiễm bẩn

Mức tối đa cho phép

Chì (Pb)

1 mg/kg

Thiếc (Sn)

250 mg/kg, tính theo thiếc

5 Yêu cầu vệ sinh

5.1 Sản phẩm áp dụng tiêu chuẩn này phải được chuẩn bị và chế biến theo TCVN 5603:1998 (CAC/RCP 1-1969, Rev 3-1997) Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm và các quy phạm thực hành khác có liên quan.

5.2 Để đạt được Quy phạm thực hành sản xuất tốt (GMP), sản phẩm phải không được chứa bất kỳ chất không được phép nào.

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

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

6 Khối lượng và thước đo

6.1 Độ đầy của hộp

6.1.1 Độ đầy tối thiểu

Hộp phải được đổ đầy với quả và lượng sản phẩm (kể cả môi trường đóng hộp) phải chiếm không dưới 90 % dung tích nước của hộp. Dung tích nước của hộp là thể tích nước cất chứa đầy trong hộp đóng kín ở 20 °C.

6.1.2 Phân loại khuyết tật

Một bao gói không đáp ứng được yêu cầu đối với độ đầy tối thiểu (90 % dung tích bao gói) quy định trong 6.1.1 sẽ bị coi là khuyết tật.

6.1.3 Mức chấp nhận

Một lô sản phẩm sẽ được coi là đạt được yêu cầu quy định trong 6.1.1 khi số lượng các khuyết tật theo quy định tại 6.1.2 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu tương ứng trong CAC/RM 42-1969, Phương án lấy mẫu đối với thực phẩm bao gói sẵn (AQL-6.5) (xem Codex Alimentarius tập 13).

6.1.4 Khối lượng cái tối thiểu

6.1.4.1 Khối lượng cái của sản phẩm so với khối lượng nước cất chứa đầy trong hộp đóng kín ở 20 °C phải như sau:

- Tất cả các dạng không phải là dạng nguyên khối, dạng dăm hay lát mỏng: không nhỏ hơn 58 %;
- Dạng dăm hay lát mỏng vào hộp bình thường: không nhỏ hơn 63 %;
- Dạng dăm hay lát mỏng vào hộp nén chặt: không nhỏ hơn 73 %;
- Dạng dăm hay lát mỏng vào hộp nén rất chặt: không nhỏ hơn 78 %.

6.1.4.2 Các yêu cầu về khối lượng cái tối thiểu được coi là đạt được khi khối lượng cái trung bình của tất cả các bao gói kiểm tra không thấp hơn các yêu cầu tối thiểu và không có sự hụt khối quá mức trong mỗi bao gói đơn lẻ.

7 Ghi nhãn

Ghi nhãn sản phẩm theo TCVN 7087:2002 (CODEX STAN 1-1991) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, ngoài ra cần bổ sung theo các yêu cầu dưới đây:

7.1 Tên sản phẩm

7.1.1 Tên sản phẩm phải là “Dứa”.

7.1.2 Dạng sản phẩm phải ghi rõ là:

“nguyên khối”

“khoanh” hoặc “khoanh xoáy” hoặc “nguyên khoanh” hoặc “nguyên lát”

“nửa khoanh”

“1/4 khoanh”

“rẻ quạt”

“thỏi” hoặc “thanh dài”

“miếng to”

“khúc”

“hạt lựu” hoặc “lập phương”

“miếng nhỏ”

“miếng mỏng”

“dăm” hoặc “lát mỏng”

7.1.3 Nếu sản phẩm có dạng khác với các dạng quy định trong tiêu chuẩn này (điều 1.3), thì trên nhãn phải ghi thêm từ hoặc cụm từ liền với tên sản phẩm để tránh hiểu lầm hoặc khó hiểu cho người tiêu dùng.

7.1.4 Dịch rót phải được ghi rõ kèm theo tên sản phẩm hoặc như một phần của tên sản phẩm hoặc ghi liền với tên: "nước", "nước ép", tên của chất tạo ngọt dạng khô, "xirô rất loãng", "xirô loãng", "xirô đặc" hoặc "xirô đậm đặc".

7.1.5 Các gia vị được dùng cũng phải ghi cùng với tên sản phẩm. Ví dụ: "có X" nếu thích hợp.

7.1.6 Khi đóng hộp dứa dạng dăm hay lát mỏng với dịch rót là nước dứa tự nhiên không pha thêm đường phải ghi rõ trên nhãn "không làm ngọt" hoặc "không pha đường"

7.1.7 Khi đóng hộp dứa dạng dăm hay lát mỏng với dịch rót là nước dứa tự nhiên có pha thêm đường thì trên nhãn có thể ghi

"Làm ngọt nhẹ" thay cho "xirô loãng";

"Làm ngọt đậm" thay cho "xirô đặc";

"Rất ngọt" thay cho "xirô rất đặc".

7.1.8 Cách vào hộp "nén chặt" hay "nén rất chặt" đối với dạng "dứa miếng mỏng", "dứa dăm" hoặc "lát mỏng" có thể ghi trên nhãn nếu cách vào hộp tuân theo các quy định ở điều 6.1.4.1.

7.1.9 Tên giống dứa sử dụng đóng hộp cũng phải ghi trên nhãn.

7.2 Danh mục thành phần

Trên nhãn phải ghi đầy đủ các thành phần theo thứ tự tỷ lệ giảm dần theo TCVN 7087:2002 (CODEX STAN 1-1985, Rev 3-1991) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, trừ dimethylpolyxyloxan và nước có thể không cần ghi.

8 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Xem Codex Alimentarius tập 13.