

Lời nói đầu

TCVN 4845:2007 thay thế TCVN 4845:1989;

TCVN 4845:2007 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.

Cà chua tươi

Fresh tomatoes

1 Định nghĩa sản phẩm

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại cà chua thương phẩm được trồng từ loài *Lycopersicon esculentum* Mill. thuộc họ *Solanaceae* sau khi sơ chế, đóng gói và được dùng dưới dạng quả tươi. Tiêu chuẩn này không áp dụng cho cà chua sử dụng vào mục đích chế biến công nghiệp.

Cà chua có thể phân thành bốn loại thương phẩm như sau:

- cà chua quả tròn (Round);
- cà chua múi (Ribbed);
- cà chua nhót (Oblong) và cà chua quả dài (Elongated);
- cà chua bi (Cherry) và cà chua salad (Cocktail).

2 Yêu cầu chất lượng

2.1 Yêu cầu tối thiểu

Tùy thuộc vào các yêu cầu riêng biệt cho từng hạng và mức dung sai cho phép, cà chua thuộc tất cả các hạng phải đảm bảo các yêu cầu sau:

- nguyên vẹn;
- tươi;
- lành lặn, không bị thối hoặc bị hư hỏng không thích hợp cho tiêu dùng;
- sạch, không có tạp chất lạ nhìn thấy được bằng mắt thường;
- không bị ẩm ướt bất thường ở ngoài vỏ, trừ khi vừa mới đưa ra từ hệ thống bảo quản lạnh;

– không chứa côn trùng gây hại và không bị côn trùng gây hại tới mức làm ảnh hưởng đến hình thức bề ngoài của sản phẩm;

– không có mùi, vị lạ. Trong trường hợp cà chua chùm, thì phần cuống phải tươi, lành lặn, sạch, không có lá và bất kỳ tạp chất nào nhìn thấy được bằng mắt thường.

2.1.1 Độ phát triển và tình trạng của cà chua phải đủ để có thể

- chịu được vận chuyển và bốc dỡ, và
- đến được nơi tiêu thụ với tình trạng tốt.

2.1.2 Yêu cầu về độ chín

Cà chua phải có độ phát triển đầy đủ và có độ chín thích hợp.

Độ phát triển và trạng thái chín của cà chua phải sao cho cà chua có thể chín tiếp và đạt tới độ chín thích hợp.

2.2 Phân hạng

Cà chua được phân thành ba hạng như sau:

2.2.1 Hạng “đặc biệt”

Cà chua thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất. Phần thịt quả phải chắc, có hình dạng, mã quả và độ phát triển phải đặc trưng cho từng giống.

Cà chua phải đồng đều về kích cỡ. Tùy theo độ chín, màu sắc của cà chua phải thỏa mãn các yêu cầu đưa ra ở điều 2.1.1.

Cà chua phải không có phần xanh cứng và các khuyết tật khác, ngoại trừ một vài khuyết tật nhẹ bên ngoài nhưng không ảnh hưởng đến mã quả, chất lượng và sự duy trì chất lượng cũng như việc trình bày của sản phẩm trong bao bì.

2.2.2 Hạng 1

Cà chua thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Phần thịt quả phải chắc, có hình dạng, mã quả và độ phát triển phải đặc trưng cho từng giống.

Cà chua phải đồng đều về kích cỡ, không bị nứt hoặc không có phần xanh cứng có thể nhìn thấy bằng mắt thường. Cho phép những khuyết tật nhẹ về màu sắc, hình dạng, bề mặt cho phép có vết thâm rất nhẹ nhưng không ảnh hưởng đến mã quả, sự duy trì chất lượng và việc trình bày của sản phẩm trong bao bì như sau:

– khuyết tật nhẹ về hình dạng và độ phát triển;

– khuyết tật nhẹ về màu sắc;

– khuyết tật nhẹ trên bề mặt;

– vết thâm rất nhẹ.

Đối với cà chua "múi" cho phép các khuyết tật nhưng:

- không có vết nứt đã lành có chiều dài quá 1 cm;
- không có nhiều vết sần;
- núp quả nhỏ nhưng không bị rám;
- diện tích các vết rám phần rốn quả không quá 1 cm²;
- không có vết sẹo dài quá 2/3 đường kính lớn nhất của quả.

2.1.3 Hạng 2

Hạng này bao gồm cà chua không đạt các yêu cầu của các hạng trên, nhưng phải đáp ứng được các yêu cầu tối thiểu qui định trong 2.1.

Cà chua hạng này phải có thịt quả chắc thích hợp (nhưng có thể mềm hơn một ít so với hạng 1) nhưng không được phép có các vết nứt chưa lành.

Cho phép các khuyết tật sau, nhưng vẫn phải đảm bảo các đặc tính cần thiết liên quan đến chất lượng:

- khuyết tật về hình dạng, độ phát triển và màu sắc;
- khuyết tật trên bề mặt hoặc bị thâm, nhưng không ảnh hưởng nghiêm trọng tới quả;
- vết nứt đã lành có chiều dài không quá 3 cm đối với cà chua quả tròn, cà chua múi và cà chua nhót.

Riêng đối với cà chua "múi" cho phép:

- có nhiều vết sần hơn hạng 1, nhưng quả không được méo mó;
- chỉ có một núp quả;
- diện tích các vết rám phần rốn quả không quá 2 cm²;
- vết sẹo của quả phải đã lành.

3 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định bằng đường kính mặt cắt lớn nhất của quả.

Kích cỡ tối thiểu đối với cà chua bi là 15 mm; cà chua nhót là 30 mm; cà chua quả tròn và cà chua múi là 35 mm.

Mã kích cỡ	Đường kính (mm)		
	Tối thiểu		Tối đa
1	Từ 30	đến	34
2	" 35	"	39
3	" 40	"	46
4	" 47	"	56
5	" 57	"	66
6	" 67	"	81
7	" 82	"	101
8	" 102	và lớn hơn	

Bảng mã kích cỡ của "cà chua bi" và "cà chua salad"

Mã kích cỡ	Đường kính (mm)		
	Tối thiểu		Tối đa
1	Từ 15	đến	19
2	" 20	"	24
3	" 25	"	29

Việc tuân thủ mã kích cỡ là bắt buộc đối với cà chua hạng "đặc biệt" và hạng 1.

Mã kích cỡ không áp dụng cho cà chua ở dạng chùm.

4 Yêu cầu về dung sai

Cho phép dung sai về chất lượng và kích cỡ trong mỗi bao bì đối với sản phẩm thỏa mãn các yêu cầu của hạng đã định.

4.1 Dung sai chất lượng

4.1.1 Hạng "đặc biệt"

Cho phép 5 % số quả hoặc khối lượng cà chua không đáp ứng yêu cầu của hạng này nhưng phải đạt được hạng 1.

4.1.2 Hạng 1

Cho phép 10 % khối lượng hoặc số lượng cà chua không đáp ứng các yêu cầu của hạng này nhưng phải đạt hạng 2.

Trường hợp cà chua ở dạng chùm, không được lẫn quá 5 % khối lượng hoặc số lượng cà chua rời.

4.1.3 Hạng 2

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng của cà chua không thỏa mãn các yêu cầu của hạng 2 hoặc các yêu cầu tối thiểu, nhưng không chứa quả bị thối rữa, bầm dập hoặc bất kỳ hư hỏng nào khác không thích hợp cho việc sử dụng.

Trường hợp cà chua ở dạng chùm, không được lẫn quá 10 % khối lượng hoặc số lượng cà chua rời.

4.2 Dung sai về kích cỡ

Đối với tất cả các hạng, cho phép 10 % khối lượng hoặc số lượng quả trong mỗi bao gói có kích cỡ nằm trong mã kích cỡ liền kề. Đối với cà chua tròn và cà chua múi đường kính tối thiểu là 33 mm và đường kính cà chua nhót tối thiểu là 28 mm.

5 Yêu cầu về trình bày

5.1 Độ đồng đều

Cà chua trong mỗi bao gói phải đồng đều về xuất xứ, chủng loại, chất lượng và kích cỡ (nếu ghi theo kích cỡ).

Đối với hạng "đặc biệt" và hạng 1 thì độ chín và màu sắc của cà chua của phải đồng đều. Đối với cà chua nhót chiều dài quả phải đồng đều.

Phần cà chua nhìn thấy được phải đại diện cho tất cả cà chua ở trong bao bì.

6.2 Bao gói

Cà chua phải được bao gói sao cho có thể bảo vệ được sản phẩm. Vật liệu bao gói phải mới¹⁾, sạch, và có chất lượng tốt thích hợp dùng cho thực phẩm. Cho phép sử dụng vật liệu giấy và tem liên quan đến các yêu cầu thương mại với điều kiện là mực in, hoặc keo dán nhãn sử dụng không độc.

Cà chua cần được đóng gói trong từng vật chứa phù hợp với CAC/RCP 44-1995 Khuyến cáo Quốc tế về qui phạm thực hành đóng gói và vận chuyển rau quả tươi.

¹⁾ Vật liệu bao gói bao gồm cả loại vật liệu bao gói tái chế dùng cho thực phẩm.

5.2.1 Bao bì

Bao bì phải có chất lượng tốt, đảm bảo vệ sinh, thông thoáng và bền và chịu được các điều kiện bốc dỡ, lên tàu và bảo quản cà chua. Bao bì phải không có mùi hoặc tạp chất lạ.

5.3 Trình bày

Cà chua phải được trình bày như sau:

- (i) dạng quả rời có hoặc không có núp và cuống ngắn;
- (ii) dạng quả chùm, trong mỗi chùm phải bao gồm tối thiểu một lượng cà chua sau:
 - 3 quả (hoặc 2 quả nếu bao gói sẵn) hoặc
 - 6 quả (hoặc 4 quả nếu bao gói sẵn) đối với cà chua bi.

6 Ghi nhãn

6.1 Bao bì bán lẻ

Ghi nhãn sản phẩm theo TCVN 7087:2002 (CODEX STAN 1-1985, Rev 3-1991) Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn, ngoài ra cần ghi thêm những nội dung sau:

6.1.1 Tên sản phẩm

Nếu sản phẩm không nhìn thấy được từ bên ngoài, mỗi bao bì phải được ghi tên sản phẩm và có thể ghi theo tên giống và/ hoặc loại thương mại.

6.2 Bao bì không dùng để bán lẻ

Ghi nhãn trên mỗi bao bì phải thỏa mãn các đặc điểm sau: các chữ trong một nhóm phải cùng kích cỡ, dễ đọc và dấu hiệu không thể tẩy xóa và có thể nhìn được từ bên ngoài hoặc có trong tài liệu đi theo lô hàng.

6.2.1 Dấu hiệu nhận biết

Tên và địa chỉ nhà xuất khẩu, nhà đóng gói và/hoặc nhà vận chuyển, mã nhận biết (tùy chọn)²⁾.

6.2.2 Bản chất sản phẩm

- Tên của sản phẩm “cà chua” hoặc “chùm cà chua” và loại thương mại nếu cà chua không thể nhìn thấy từ bên ngoài. Các chi tiết này phải luôn luôn được ghi cho “cà chua bi” và cà chua “salat” dù ở dạng chùm hay không;

²⁾ Trong trường hợp sử dụng cách thức ghi mã số thì phải ghi “người đóng gói và/ hoặc người gửi (hoặc các cách viết tắt tương đương)” ở chỗ nối gần nhất với mã số.

- Tên của giống (tùy chọn).

6.2.3 Nguồn gốc sản phẩm

Quốc gia và vùng trồng cà chua (tùy chọn) hoặc quốc gia, vùng hoặc địa phương đặt tên sản phẩm.

6.2.4 Nhận biết về thương mại

- Hạng;
- Kích cỡ thể hiện theo đường kính tối đa và tối thiểu (nếu ghi kích cỡ).

6.2.5 Dấu kiểm định chính thức (tùy chọn)

7 Chất nhiễm bẩn

7.1 Dư lượng chất bảo vệ thực vật

Cà chua quả phải thỏa mãn các mức giới hạn tối đa về dư lượng thuốc trừ sâu theo quy định hiện hành đối với nhóm sản phẩm này.

7.2 Các chất nhiễm bẩn khác

Cà chua quả phải thỏa mãn các mức giới hạn tối đa về chất nhiễm bẩn theo quy định hiện hành đối với nhóm sản phẩm này.

8 Vệ sinh

8.1 Việc sơ chế và bốc dỡ cà chua phải theo TCVN 5603 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003) *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* và các quy phạm thực hành và quy phạm thực hành vệ sinh khác có liên quan.

8.2 Sản phẩm phải phù hợp với mọi quy định về vi sinh vật quy định trong CAC/GL 21-1997 *Nguyên tắc về Thiết lập và Áp dụng Tiêu chuẩn Vi sinh vật Trong thực phẩm*.