

Lời nói đầu

TCVN 2383:2008 thay thế TCVN 2383:1993;

TCVN 2383:2008 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 200-1995;

TCVN 2383:2008 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F2
Dầu mỡ động thực vật biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường
Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Lạc

Peanuts

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho lạc dùng để chế biến thành thực phẩm, được định nghĩa trong điều 2.

2 Định nghĩa

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Lạc bao gồm lạc chưa tách vỏ (lạc củ) hoặc lạc nhân, thu được từ các giống thuộc loài *Arachis hypogaea* L.

3 Thành phần cơ bản và các yếu tố chất lượng

3.1 Yếu tố chất lượng – Yêu cầu chung

3.1.1 Lạc phải đảm bảo an toàn vệ sinh và phù hợp cho việc chế biến thực phẩm.

3.1.2 Lạc phải không có mùi, vị lạ, côn trùng sống và bọ ve.

3.2 Yếu tố chất lượng – Yêu cầu cụ thể

3.2.1 Độ ẩm

	Mức tối đa
Lạc củ	10 %
Lạc nhân	9,0 %

Giới hạn độ ẩm cũng có thể qui định ở mức thấp hơn ở một số nơi do ảnh hưởng của khí hậu, thời gian vận chuyển và bảo quản.

tối đa 0,2 % khối lượng

Nhân lạc mốc được xác định là nhân có hình sợi mốc có thể quan sát bằng mắt thường.

Nhân lạc thối được xác định là nhân có các dấu hiệu bị phân huỷ có thể thấy rõ.

Nhân lạc bị ôi được xác định là nhân đã bị oxy hoá chất béo (không quá 5 meq oxy hoạt hoá/kg) hoặc do việc tạo thành các axit béo tự do (không quá 1,0 %) dẫn đến có mùi ôi khét.

3.2.3 Tạp chất hữu cơ và vô cơ: được xác định là các chất hữu cơ hoặc vô cơ khác không phải là lạc bao gồm đá, bụi, các hạt khác, thân cây.v.v...

3.2.3.1 Tap chất bản

Tạp chất có nguồn gốc động vật (bao gồm xác côn trùng) tối đa 0,1 % khối lượng

3.2.3.2 Tap chất hữu cơ và vô cơ khác

Lạc củ tối đa 0,5 % khối lượng

Lạc nhân	tối đa 0,5 % khối lượng
----------	-------------------------

4 Chất nhiễm bẩn¹

4.1 Kim loại nặng

Các sản phẩm được đề cập trong tiêu chuẩn này không được chứa kim loại nặng với lượng có thể gây hại cho sức khỏe con người.

4.2 Dự lượng thuốc bảo vệ thực vật

Các sản phẩm phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép theo qui định của Codex về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật.

5 Về sinh

5.1 Khuyến cáo các sản phẩm để cập trong tiêu chuẩn này cần được chuẩn bị theo các phần thích hợp 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 Quy phạm thực hành khác của CODEX có liên quan đến sản phẩm này.

¹ Hiện nay CODEX qui định mức tối đa về Aflatoxin tổng số trong lạc là 15 µg/kg.

5.2 Khi có thể theo thực hành sản xuất tốt (GMP), sản phẩm không được chứa các tạp chất không mong muốn.

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

- không được chứa vi sinh vật với lượng có thể gây hại đến sức khỏe con người;
- không được chứa ký sinh trùng có thể gây hại đến sức khỏe con người; và
- không được chứa bất kỳ một chất nào có nguồn gốc từ vi sinh vật, gồm cả nấm mốc, với lượng có thể gây hại đến sức khỏe con người.

6 Bao gói

6.1 Lạc phải được đóng gói trong bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh, dinh dưỡng, công nghệ và đặc tính cảm quan của sản phẩm. Bao bì phải thoáng, sạch, khô và không bị nhiễm côn trùng hoặc nấm mốc.

6.2 Vật liệu bao gói, được làm bằng chất liệu đảm bảo an toàn và thích hợp với mục đích sử dụng bao gồm các bao bằng giấy sạch, mới, các thùng chứa bằng thiếc, nhựa hoặc các hộp giấy hoặc các túi. Các vật liệu này không được thôi nhiễm các chất độc hoặc mùi, vị không mong muốn vào sản phẩm

6.3 Sản phẩm được đóng gói trong các bao bì sạch, bền và được khâu chắc chắn hoặc kín.

7 Ghi nhãn

Ngoài các qui định trong TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1:2005) *Ghi nhãn cho thực phẩm bao gói sẵn* còn áp dụng các điều khoản cụ thể sau đây:

7.1 Tên sản phẩm

Tên của sản phẩm phải ghi rõ trên nhãn là "Lạc nhân" hoặc "Lạc củ" và các dạng lạc khác.

7.2 Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ

Ngoài tên của sản phẩm, nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói phải được ghi trên nhãn thì thông tin đối với các vật chứa không dùng để bán lẻ cũng phải ghi trên nhãn hoặc trong các tài liệu kèm theo. Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói có thể thay bằng ký hiệu nhận biết, với điều kiện là ký hiệu đó có thể dễ dàng nhận biết cùng với các tài liệu kèm theo.

8 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

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

Phụ lục A

(tham khảo)

Trong những trường hợp có nhiều chỉ tiêu giới hạn và/hoặc nhiều phương pháp phân tích thì người sử dụng sẽ lựa chọn một giới hạn và một phương pháp phân tích thích hợp.

Chỉ tiêu chất lượng/Mô tả	Giới hạn	Phương pháp phân tích
1. <u>Khuyết tật vỏ</u>		
1.1 <u>Lạc củ lép</u>: lạc củ không có nhân.	3 % khối lượng	Sẽ được xác định
1.2 <u>Vỏ bị hỏng</u>: bao gồm:	10 % khối lượng	Sẽ được xác định
a) Vỏ bị nhăn (vỏ tạo thành không hoàn chỉnh và bị nhăn lại); hoặc		
b) Vỏ có các chỗ bị nứt hoặc vỡ hoặc một phần lớn vỏ bị hỏng, đặc biệt trường hợp bị lộ nhân ra ngoài mà không cần phải bóc tách hạt.		
1.3 <u>Vỏ bị mất màu</u>: Vỏ có màu sẫm do nấm, bị biến màu, hoặc do yếu tố khác ảnh hưởng đến 50 % hoặc nhiều hơn bề mặt hạt.	2 % khối lượng	Sẽ được xác định
2 <u>Khuyết tật nhân</u>		
2.1 <u>Nhân bị hỏng</u>: bao gồm		Sẽ được xác định
a) Tổn thương lạnh làm cho nhân bị mất màu hoặc bị đục và cứng	1 % khối lượng	
b) Nhăn do chưa phát triển hoàn chỉnh và nhăn lại; và/hoặc	5 % khối lượng	
c) Hư hỏng do côn trùng, sâu bọ;	2 % khối lượng	
d) Hư hỏng cơ lý;	2 % khối lượng	
e) Nảy mầm.	2 % khối lượng	
2.2 <u>Nhân bị biến màu</u>: nhân không bị hư hỏng nhưng bị ảnh hưởng do một hoặc các nguyên nhân sau:	3 % khối lượng	Sẽ được xác định
a) Nhân (mầm) bị biến màu sẫm hơn màu vàng nhạt hoặc có nhiều đốm màu vàng nhạt; và/hoặc		
b) Lớp vỏ bị biến màu thành nâu sẫm, xám sẫm, xanh sẫm hoặc đen và lớn hơn 25 % nhân		
2.3 <u>Nhân bị vỡ và tách đôi</u>: nhân bị vỡ là nhân có phần vỡ lớn hơn một phần tư nhân. Nhân tách đôi là nhân bị tách làm hai mảnh	3 % khối lượng	Sẽ được xác định
3 Các loại hạt khác không phải là lạc	5 % khối lượng	Sẽ được xác định