

Lời nói đầu

TCVN 5305:2008 thay thế TCVN 5305:1991;

TCVN 5305:2008 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 57-1981,
Rev. 2007;

TCVN 5305:2008 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia 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 cô đặc

Processed tomato concentrates

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm được định nghĩa trong điều 2 dưới đây, được sử dụng ngay, gồm cả mục đích cung cấp làm thực phẩm hoặc dùng để bao gói lại, nếu cần. Tiêu chuẩn này cũng áp dụng cho các sản phẩm dùng để chế biến tiếp theo.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các sản phẩm khác có chứa các hạt và vỏ như "Cà chua nghiền" và các sản phẩm "Cà chua nấu" cũng như các sản phẩm thông thường như sốt cà chua, sốt cay (ớt) và sốt cà chua nắm (ketchup), hoặc các sản phẩm có bổ sung gia vị với các độ đậm đặc khác nhau chứa nhiều loại gia vị như hạt tiêu, hành, dấm ... với lượng có thể làm thay đổi mùi, vị và trạng thái của thành phần cà chua.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Cà chua cô đặc (processed tomato concentrates)

(a) sản phẩm được chế biến bằng cách cô đặc nước ép¹ hoặc thịt quả từ quả cà chua nguyên quả, chín đỏ (*Lycopersicon/Lycopersicum esculentum* P. Mill), phần dịch lỏng này được xử lý để loại bỏ vỏ, hạt và các chất cứng khác khỏi thành phẩm; và

(b) được bảo quản bằng các biện pháp vật lý.

Cà chua cô đặc phải có tổng hàm lượng chất rắn² hoà tan tự nhiên bằng hoặc lớn hơn 7 %, nhưng không được sấy khô đến dạng bột hoặc dạng miếng khô.

¹ Trong tiêu chuẩn này, "nước ép" không được dùng như nước quả (kể cả nước cà chua) như định nghĩa trong TCVN 7946:2008 (CODEX STAN 247-2005).

² Nồng độ được đo trên sản phẩm không bổ sung muối.

2.2 Tên sản phẩm

Cà chua cô đặc có thể được coi là "puree cà chua" hoặc "paste cà chua" khi nồng độ đáp ứng các yêu cầu sau:

2.1.1 "puree cà chua": cà chua cô đặc chứa không nhỏ hơn 7 % nhưng dưới 24 % tổng hàm lượng chất rắn hoà tan tự nhiên.

2.2.2 "paste cà chua": cà chua cô đặc chứa ít nhất 24 % tổng chất rắn hoà tan tự nhiên.

3 Thành phần cơ bản và các yếu tố chất lượng

3.1 Thành phần

3.1.1 Thành phần chính

Cà chua cô đặc như được định nghĩa trong 2.1.

3.1.2 Thành phần cho phép khác

(a) muối (natri clorua) phù hợp với TCVN 3974:2007 (CODEX STAN 150-1985, Rev.1-1997, Amend.1-1999, Amend.2-2001) *Muối thực phẩm*;

(b) gia vị và các hương liệu khác (như lá húng quế ...) và các dịch chiết tự nhiên của chúng;

(c) nước quả chanh (nồng độ đơn hoặc đã được cô đặc) được sử dụng như chất sinh axit; và

(d) nước.

3.2 Yếu tố chất lượng

Cà chua cô đặc phải có mùi, vị của cà chua cô đặc, có màu đỏ và phải có kết cấu đồng nhất (phân bố đều), đặc trưng của sản phẩm.

3.2.1 Định nghĩa khuyết tật

Cà chua cô đặc phải được chế biến theo thực hành sản xuất tốt (GMP) từ những nguyên liệu tốt và theo các phương pháp thực hành sao cho sản phẩm không được có thành phần khác của thực vật, kể cả những vật liệu không mong muốn và các tạp chất khoáng khác.

Sản phẩm thoả mãn các điều kiện khi:

(a) sản phẩm hầu như không có vỏ quả cà chua;

(b) sản phẩm hầu như không có hạt hoặc mảnh hạt cà chua;

(c) bất kỳ phần khác của thực vật không phải là hạt, vỏ quả mà có thể nhìn thấy bằng mắt thường và

(d) sản phẩm hầu như không có những vết đen hoặc các hạt đóng thành cặn.

3.2.2 Khuyết tật và dung sai

3.2.2.1 Tạp chất khoáng³

Hàm lượng tạp chất khoáng không được vượt quá 0,1 % tổng hàm lượng chất rắn hoà tan tự nhiên.

3.2.2.2 Axit lactic

Hàm lượng axit lactic (tổng số) không được vượt quá 1 % tổng hàm lượng chất rắn hoà tan tự nhiên.

3.2.2.3 Số nấm mốc

Số nấm mốc có trong cà chua cô đặc phải tuân theo qui định hiện hành.

3.2.2.4 pH

Độ pH phải dưới 4,6.

3.3 Phân loại "Khuyết tật"

Sản phẩm không đáp ứng được các yêu cầu về tổng hàm lượng chất rắn hoà tan tự nhiên như đã nêu trong 2.2, và/hoặc có một hoặc nhiều các yêu cầu về chất lượng có thể chấp nhận như trong 3.2 được coi là "khuyết tật".

3.4 Chấp nhận lô hàng

Một lô hàng được coi là đáp ứng các yêu cầu về chất lượng qui định trong 3.2 khi:

(a) số lượng "khuyết tật" được định nghĩa trong 3.3, không được vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu với AQL 6,5; và

(b) tối đa cho phép đối với số nấm mốc không được vượt quá qui định (xem 3.2.2.3).

Các tiêu chí này không áp dụng cho các sản phẩm bao gói không dùng để bán lẻ.

³ Cát, đá và các tạp chất khác không hoà tan trong axit clohydric.

4 Phụ gia thực phẩm

4.1 Chất điều chỉnh độ axit

Số INS	Tên phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
330	Axit xitric	GMP
331 (i)	Natri dihydro xitrat	
331 (iii)	Trinatri xitrat	
332 (i)	Kali dihydro xitrat	
332 (iii)	Trikali xitrat	
333	Canxi xitrat	

5 Chất nhiễm bẩn

5.1 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

5.1.1 Sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân thủ các giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật do Ủy ban Codex qui định đối với sản phẩm này.

5.1.2 Việc xác định giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật, để xem xét nồng độ của sản phẩm phải tính đến tổng hàm lượng chất rắn hoà tan tự nhiên, giá trị chuẩn là 4,5 đối với quả tươi.

5.2 Các chất nhiễm bẩn khác

5.2.1 Sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân thủ các mức tối đa đối với các chất nhiễm bẩn do Ủy ban Codex qui định đối với sản phẩm này.

5.2.2 Việc xác định mức tối đa đối với các chất nhiễm bẩn, để xem xét nồng độ của sản phẩm phải tính đến tổng hàm lượng chất rắn hoà tan tự nhiên, giá trị chuẩn là 4,5 đối với quả tươi.

6 Vệ sinh

6.1 Khuyến nghị các sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này phải được chế biến và xử lý theo 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 tiêu chuẩn liên quan khác như Quy phạm về thực hành vệ sinh và các Quy phạm thực hành.

6.2 Sản phẩm phải tuân thủ các tiêu chí về vi sinh vật được thiết lập theo CAC/GL 21-1997 Principles for the establishment and application of microbiological criteria for foods (Nguyên tắc để thiết lập và áp dụng các tiêu chí về vi sinh vật trong thực phẩm).

7 Cân và đo⁴

7.1 Mức đầy của hộp

7.1.1 Mức đầy tối thiểu

Bao bì phải được đổ đầy sản phẩm phải chiếm không dưới 90 % (không cần khoảng trống bên trên theo thực hành sản xuất tốt) dung tích nước của hộp. Dung tích nước của hộp là thể tích nước cất ở 20 °C chứa đầy trong hộp kín.

7.1.2 Phân loại "khuyết tật"

Bao bì chứa không đáp ứng được yêu cầu về độ đầy tối thiểu quy định trong 7.1.1 sẽ bị coi là khuyết tật.

7.1.3 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng yêu cầu quy định trong 7.1.1 khi số lượng các "khuyết tật", theo định nghĩa trong 7.1.2, không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp với AQL 6,5.

8 Ghi nhãn

8.1 Sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này cần ghi nhãn theo TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005)

Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn. Ngoài ra, cần áp dụng các quy định sau đây:

8.2 Tên sản phẩm

Tên sản phẩm phải là:

- "Puree cà chua" nếu sản phẩm chứa không nhỏ hơn 7 % nhưng dưới 24 % tổng hàm lượng chất rắn hoà tan tự nhiên.
- "Paste cà chua" nếu sản phẩm chứa không nhỏ hơn 24 % tổng hàm lượng chất rắn hoà tan tự nhiên.
- Tên khác thường được các quốc gia đặt kèm theo công bố về phần trăm tổng hàm lượng chất rắn hoà tan tự nhiên; hoặc
- Nếu bổ sung các thành phần, như định nghĩa trong 3.1.2, làm thay đổi hương của sản phẩm, thì tên của sản phẩm phải kèm theo cụm từ thích hợp "tạo hương X" hoặc "hương X".

⁴ Các qui định trong điều khoản này không áp dụng cho các bao bì chứa không dùng để bán lẻ.

8.3 Công bố phần trăm tổng hàm lượng chất rắn hoà tan tự nhiên

Phần trăm hàm lượng chất rắn có thể được ghi trên nhãn theo các cách sau:

- (a) phần trăm tối thiểu tổng hàm lượng chất rắn hoà tan tự nhiên (ví dụ: "Hàm lượng rắn tối thiểu 20 %").
- (b) chênh lệch 2 % tổng hàm lượng chất rắn hoà tan tự nhiên (ví dụ: "Hàm lượng chất rắn: từ 20 % đến 22 %").

8.4 Ghi nhãn đối với các bao bì chứa không dùng để bán lẻ

Thông tin đối với bao bì chứa không dùng để bán lẻ phải được ghi trên bao bì chứa hoặc trong tài liệu kèm theo, trừ khi tên của sản phẩm, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất, bao gói, phân phối hoặc nhà nhập khẩu, cũng như hướng dẫn bảo quản được ghi trên bao bì. Tuy nhiên, sự nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất, bao gói, phân phối hoặc nhập khẩu có thể được thay thế bằng dấu hiệu nhận biết, với điều kiện là dễ nhận biết và có tài liệu kèm theo.

9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Nguyên tắc	Loại
Mức đầy của hộp	CAC/RM 46-1972, Phương pháp chung đối với rau quả đã chế biến	Cân	I
Axit lactic	EN 2631:1999	Xác định bằng enzym	II
Tạp chất khoáng (cát)	AOAC 971.33, Phương pháp chung đối với rau quả đã chế biến	Phương pháp khối lượng	I
Số nấm mốc	AOAC 965.41	Đếm nấm mốc bằng phương pháp Howard	I
pH	NMKL 179:2005	Đo điện thế	II
	AOAC 981.12		III
Natri clorua	TCVN 5244:1990 (ISO 3634:1979) Sản phẩm rau. Phương pháp xác định hàm lượng clorua	Đo điện thế	III
Chất rắn hoà tan của cà chua	AOAC 970.59	Đo khúc xạ	I

Phụ lục A

(tham khảo)

Xác định dung tích nước của bao bì (CAC/RM 46-1972⁵)

A.1 Phạm vi áp dụng

Phương pháp này áp dụng cho các bao bì bằng thủy tinh⁶.

A.2 Định nghĩa

Dung tích nước của bao bì là thể tích nước cất ở 20 °C chứa đầy trong bao bì kín.

A.3 Cách tiến hành

A.3.1 Chọn bao bì không bị hư hỏng về mọi khía cạnh.

A.3.2 Rửa, làm khô và cân bao bì rỗng.

A.3.3 Đổ đầy nước cất ở 20 °C vào bao bì và cân.

A.4 Tính và biểu thị kết quả

Lấy khối lượng thu được trong 3.3 trừ đi khối lượng thu được trong 3.2. Chênh lệch này được coi là khối lượng được yêu cầu để làm đầy bao bì. Các kết quả được biểu thị bằng mililit nước.

⁵ Được Ban kỹ thuật về Phương pháp Phân tích và Lấy mẫu sửa đổi, ALINORM 03/23, Phụ lục VI-H.

⁶ Để xác định dung tích nước của bao bì bằng kim loại, thì phương pháp chuẩn được qui định trong ISO 90.1:1986.