

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

**TCVN 6049:2007
CODEX STAN 32-1981**

REVISION.1-1989

Xuất bản lần 2

BƠ THỰC VẬT

Margarin

HÀ NỘI - 2007

Lời nói đầu

TCVN 6049:2007 thay thế TCVN 6049:1995;

TCVN 6049:2007 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 32-1981, soát xét lần 1-1989;

TCVN 6049:2007 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F2 *Dầu mỡ động vật và thực vật* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Bơ thực vật

Margarin

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này chỉ áp dụng cho sản phẩm được ghi trên nhãn là magarin mà không áp dụng cho các sản phẩm chứa hàm lượng chất béo nhỏ hơn 80 % hoặc các sản phẩm không trực tiếp hoặc gián tiếp ghi trên nhãn là magarin.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Magarin (margarine) là thực phẩm ở dạng dẻo hay ở dạng sữa lỏng, chủ yếu ở dạng nước/dầu, được chế biến từ chất béo và dầu ăn, mà không phải thành phần chủ yếu thu được từ sữa.

2.2 Định nghĩa khác

2.2.1 Chất béo và dầu ăn là các thực phẩm bao gồm các glyxerit của axit béo từ thực vật, động vật hay có nguồn gốc từ biển. Các chất béo có nguồn gốc động vật phải được lấy từ những gia súc khỏe mạnh ngay khi giết thịt và được các cơ quan Nhà nước có thẩm quyền cho phép sử dụng cho người. Chúng có thể chứa một lượng nhỏ các lipit khác như phosphat, chất không xà phòng hoá và các axit béo tự do khác có sẵn trong mỡ hoặc dầu.

2.2.2 Bao gói sẵn là đóng gói hoặc đóng khuôn trong bao bì để bán lẻ.

3 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Nguyên liệu thô

3.1.1 Các chất béo và/hoặc dầu ăn được, hoặc hỗn hợp của chúng, cần hoặc không cần quá trình chế biến.

TCVN 6049:2007

3.1.2 Nước và/hoặc sữa và /hoặc sản phẩm sữa.

3.2 **Hàm lượng chất béo tối thiểu:** 80 % khối lượng sản phẩm.

3.3 **Hàm lượng tối đa của nước:** 16 % khối lượng sản phẩm.

3.4 **Chất bổ sung**

Những chất sau đây có thể bổ sung vào magarin:

3.4.1 **Vitamin**

- Vitamin A và các este của nó;
- Vitamin D;
- Vitamin E và các este của nó;
- Các vitamin khác.

Mức tối đa hoặc tối thiểu đối với vitamin A, D, E và các vitamin khác được quy định bởi cơ quan Nhà nước có thẩm quyền, bao gồm cả việc cấm sử dụng những vitamin cụ thể.

3.4.2 **Natri clorua.**

3.4.3 **Đường ¹⁾.**

3.4.4 **Protit thực phẩm thích hợp**

4 **Phụ gia thực phẩm**

4.1 Các chất mẫu	Mức tối đa
4.1.1 Beta-caroten	25 mg/kg
4.1.2 Chất chiết annato	20 mg/kg (tổng theo bixin hoặc nobixin tổng số)
4.1.3 Curcumin hoặc turmeric	5 mg/kg (tuỳ theo curcumin tổng số)
4.1.4 Beta-apo-8'-caroten	25 mg/kg
4.1.5 Metyl và etyl este của axit beta-apo-8-carotenoic	25 mg/kg

¹⁾ "Đường" có nghĩa là chất tạo ngọt cacbonhydrat.

4.2 Chất tạo hương

4.2.1 Các chất tạo hương tự nhiên và tổng hợp tương đương, ngoại trừ những chất độc hại, và những hương liệu tổng hợp khác đã được Ủy ban tiêu chuẩn Codex thông qua cho phép dùng với mục đích khôi phục lại hương tự nhiên đã bị mất đi trong quá trình chế biến hoặc với mục đích chuẩn hoá hương thơm, với điều kiện là hương liệu thêm vào không đánh lừa hoặc làm cho khách hàng hiểu sai qua việc che dấu những khuyết tật hoặc chất lượng thấp kém hoặc qua việc làm cho sản phẩm tỏ ra tốt hơn giá trị thực của nó.

4.3 Chất nhũ hoá

4.3.1 Mono và diglyxerit của các axit béo Giới hạn bởi GMP

4.3.2 Mono và diglyxerit của các axit béo este hoá với các axit sau đây: axetic, axetyltartaric, xitric, lactic, tartaric và các muối natri và canxi của chúng 10 g/kg

4.3.3 Lexithin và các thành phần của lexithin thương mại Giới hạn bởi GMP

4.3.4 Este polyglyxerol 5 g/kg

4.3.5 Este 1,2-propylen glycol của các axit béo 20 g/kg

4.3.6 Este của các axit béo với polyancol không phải là glyxerol: 10 g/kg

Sorbitan monopalmitat

Sorbitan monostearat

Sorbitan tristearat.

4.3.7 Este sacaroza của các axit béo (bao gồm cả sacaroglyxerit) 10 g/kg

4.4 Chất bảo quản

4.4.1 Axit sorbic các muối natri, kali và canxi của chúng 1000 mg/kg riêng biệt hoặc kết hợp

4.4.2 Axit benzoic và muối natri hoặc kali của chúng tính theo axit

4.5 Chất chống oxi hoá

4.5.1 Propyl galat 100 mg/kg

4.5.2 Hydroxytoluen butylat hoá (BHT) 75 mg/kg

4.5.3 Hydroxyanisol butylat hoá (BHA) 175 mg/kg

4.5.4 Bất kỳ kết hợp nào của propyl galat BHA, BHT 200 mg/kg nhưng không vượt quá giới hạn trong 4.5.1- 4.5.3

TCVN 6049:2007

4.5.5 Tocopherol tổng hợp và tự nhiên	500 mg/kg
4.5.6 Ascorbyl palmitat	500 mg/kg riêng lẻ hoặc kết hợp
4.5.7 Ascorbyl stearat	500 mg/kg riêng lẻ hoặc kết hợp
4.5.8 Dilauryl thiodipropionat	200 mg/kg
4.6 Chất hỗ trợ chống oxi hoá	
4.6.1 Axit xitric	Giới hạn bởi GMP
4.6.2 Natri xitrat	Giới hạn bởi GMP
4.6.3 Hỗn hợp isopropyl xitrat	100 mg/kg đơn lẻ hoặc kết hợp
4.6.4 Axit phosphoric	100 mg/kg đơn lẻ hoặc kết hợp
4.6.5 Monoglyxerit xitrat	100 mg/kg đơn lẻ hoặc kết hợp
4.7 Chất điều chỉnh độ axit	
4.7.1 Axit xitric và axit lactic, các muối natri và kali của chúng	GMP
4.7.2 Axit L-Tartaric và các muối kali/natri của chúng	GMP
4.8 Chất chống tạo bọt	
Dimetyl polysiloxan (dimetyl silicon) đơn lẻ hoặc kết hợp với silic dioxit	10 mg/kg

5 Kim loại nặng **Mức tối đa**

5.1 Sắt (Fe)	1,5 mg/kg
5.2 Đồng (Cu)	0,1 mg/kg
5.3 Chì (Pb)	0,1 mg/kg
5.4 Asen (As)	0,1 mg/kg

6 Vệ sinh

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này cần được sản xuất và xử lý theo TCVN 5603:1998 (CAC/RCP 1-1969, REV. 3 -1997) Quy phạm thực hành các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm và

các tài liệu khác của Codex có liên quan thí dụ như quy phạm thực hành vệ sinh và quy phạm thực hành khác.

7 Đóng gói

Magarin khi bán lẻ được đóng gói sẵn và có thể bao gói dưới bất kỳ hình dạng nào.

8 Ghi nhãn

Cần áp dụng các điều khoản trong TCVN 7087:2002 [CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991, Amd. 1999 & 2001)] *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*.

8.1 Tên của thực phẩm

Tên của thực phẩm ghi trên nhãn phải ghi là "Magarin".

8.2 Ghi nhãn bao bì không bán lẻ, ghi nhãn bao bì không bán lẻ phải theo 5.3 của hướng dẫn về các điều khoản ghi nhãn trong các tiêu chuẩn Codex.

9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Xem tập 13 Codex Alimentarius.
