

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 7525 : 2006**

**CODEX STAN 189 - 1993**

*Xuất bản lần 1*

**VÂY CÁ MẬP KHÔ**

*Dried shark fins*

**HÀ NỘI – 2008**

## Lời nói đầu

TCVN 7525 : 2006 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 189 - 1993;

TCVN 7525 : 2006 do Ban kỹ thuật Tiêu chuẩn *TCVN/TC/F11 Thủy sản và sản phẩm thủy sản* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành.

Tiêu chuẩn này được chuyển đổi năm 2008 từ Tiêu chuẩn Việt Nam cùng số hiệu thành Tiêu chuẩn Quốc gia theo quy định tại Khoản 1 Điều 69 của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật và điểm a Khoản 1 Điều 6 Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 1/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật.

## **Vây cá mập khô**

*Dried shark fins*

### **1 Phạm vi áp dụng**

Tiêu chuẩn này áp dụng cho vây cá mập khô dùng để chế biến tiếp theo.

### **2 Mô tả**

#### **2.1 Định nghĩa sản phẩm**

**Vây cá mập khô** (Dried shark fins): là các vây sống lưng, vây ngực được cắt theo hình dạng tự nhiên và phần dưới của vây đuôi được cắt thẳng (Xem Phụ lục A), đã loại bỏ hết thịt và các vây này được cắt từ các loài cá mập an toàn để dùng cho người.

#### **2.2 Định nghĩa quá trình**

Vây cá mập phải được làm khô sao cho phù hợp với qui định trong 2.3 và các điều kiện dưới đây.

#### **2.3 Trình bày**

**2.3.1** Vây cá mập có thể có da hoặc không có da.

#### **2.3.2 Các dạng trình bày khác**

Sản phẩm có thể được trình bày theo cách khác sao cho:

- a) đáp ứng các yêu cầu khác trong tiêu chuẩn này;
- b) được mô tả đầy đủ trên nhãn để không gây khó hiểu hoặc không gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

### **3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng**

#### **3.1 Cá mập**

Vây cá mập khô phải được chế biến từ cá mập có chất lượng phù hợp như để bán dưới dạng tươi để dùng cho người.

#### **3.2 Các thành phần khác**

Không có.

#### **3.3 Sản phẩm cuối cùng**

##### **3.3.1 Ngoại hình**

Sản phẩm cuối cùng không được chứa tạp chất lạ.

##### **3.3.2 Mùi**

Sản phẩm không được có mùi không mong muốn.

##### **3.3.3 Cấu trúc**

Vây cá mập khô không được có các đặc điểm cấu trúc không bình thường.

##### **3.3.4 Độ ẩm**

Sản phẩm cuối cùng có độ ẩm không vượt quá 18 %.

### **4 Phụ gia thực phẩm**

Không cho phép có phụ gia thực phẩm.

### **5 Vệ sinh và xử lý**

5.1 Sản phẩm cuối cùng không được có bất kỳ tạp chất lạ nào gây hại đến sức khỏe con người.

5.2 Khi được kiểm tra bằng các phương pháp lấy mẫu và kiểm tra thích hợp theo qui định, sản phẩm phải:

a) không được chứa các vi sinh vật hoặc các chất có nguồn gốc từ vi sinh vật với lượng có thể gây hại đến sức khỏe con người, phù hợp với tiêu chuẩn tương ứng.

b) không được có bất kỳ một chất nào khác với lượng có thể gây hại đến sức khoẻ con người, phù hợp với tiêu chuẩn tương ứng.

5.3 Sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này nên được chế biến và xử lý theo các điều khoản tương ứng của 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 CAC/RCP 9 – 1976 *Quy phạm thực hành đối với cá tươi* .

## 6 Ghi nhãn

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

### 6.1 Tên sản phẩm

Tên sản phẩm ghi trên nhãn phải là "Vây cá mập khô" hoặc tên thích hợp khác phù hợp với qui định.

6.1.1 Các thuật ngữ mô tả đầy đủ bản chất của dạng trình bày sản phẩm mà không lừa dối hoặc không gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng, được ghi trên nhãn gắn với tên sản phẩm.

6.1.2 Ngoài các qui định về ghi nhãn như trên, thì còn phải ghi trên nhãn tên loài cá, loại vây và kích cỡ của nó.

### 6.2 Ghi nhãn sản phẩm không để bán lẻ

Thông tin về các điều khoản trên đây có thể được ghi trên bao bì hoặc bằng tài liệu gửi kèm theo, trừ khi tên sản phẩm, dấu hiệu nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc đóng gói đã được ghi trên bao bì.

Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ có thể được thay bằng ký hiệu nhận biết với điều kiện là ký hiệu này có thể nhận biết được một cách rõ ràng bằng các tài liệu kèm theo.

## 7 Lấy mẫu, kiểm tra và phân tích

### 7.1 Lấy mẫu

a) Lấy mẫu các lô hàng để kiểm tra sản phẩm cuối cùng phải theo Phương án lấy mẫu thực phẩm bao gói sẵn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm Codex (AQL - 6,5) (CODEX STAN 233-1969).

b) Lấy mẫu các lô hàng để xác định khối lượng tịnh phải tiến hành theo Phương án lấy mẫu để xác định khối lượng tịnh<sup>1)</sup>.

<sup>1)</sup> Codex đang xây dựng.

## 7.2 Kiểm tra cảm quan và kiểm tra vật lý

Mẫu được lấy để kiểm tra cảm quan và kiểm tra vật lý phải được thực hiện bởi người được đào tạo về kiểm tra và thực hiện theo 7.3, phụ lục B "Kiểm tra cảm quan và kiểm tra vật lý"<sup>1)</sup> và *Các hướng dẫn về đánh giá cảm quan cá và động vật có vỏ trong phòng thử nghiệm (CAC/GL 31 - 1999)*.

## 7.3 Xác định khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh (không bao gồm vật liệu bao gói) của từng đơn vị mẫu trong lô hàng mẫu phải được xác định.

## 7.4 Xác định độ ẩm<sup>2)</sup>

# 8 Xác định khuyết tật

Đơn vị mẫu được xem là bị khuyết tật khi không đáp ứng bất kỳ yêu cầu nào của sản phẩm cuối cùng nêu trong 3.3.

## 8.1 Tạp chất lạ

Sự có mặt của bất kỳ chất nào có trong đơn vị mẫu mà không có nguồn gốc từ cá, nhưng không gây hại cho sức khỏe con người và dễ dàng phát hiện được bằng bất kỳ phương pháp nào kể cả phương pháp khuyếch đại, chứng tỏ là không phù hợp với thực hành sản xuất tốt và thực hành vệ sinh tốt.

## 8.2 Mùi

Đơn vị mẫu có mùi hoặc hương khó chịu và dễ nhận thấy chứng tỏ sự suy giảm chất lượng hoặc ôi dẫu.

## 8.3 Cấu trúc

Cấu trúc của vây bị vỡ chứng tỏ sự phân hủy, đặc trưng là vây bị mềm.

## 8.4 Độ ẩm

Đơn vị mẫu có độ ẩm không vượt quá 18 %.

# 9 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn này khi:

---

<sup>1)</sup> Codex đang xây dựng.

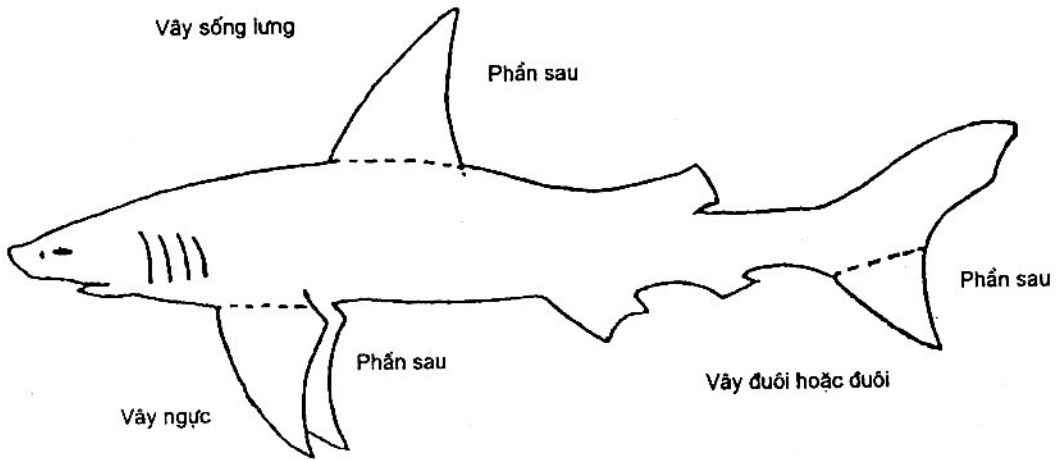
<sup>2)</sup> Codex đang xây dựng, tuy nhiên cũng có thể xác định độ ẩm theo TCVN 3700-90 Thủy sản. Phương pháp xác định hàm lượng nước.

- a) tổng số các khuyết tật được xác định theo điều 8 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu ghi trong Bản phương án lấy mẫu đối với thực phẩm bao gói sẵn (AQL-6.5) (CODEX STAN 233-1969);
- b) khối lượng tịnh trung bình của tất cả các đơn vị mẫu được kiểm tra không được nhỏ hơn khối lượng tịnh ghi trên nhãn và trong bất kỳ đơn vị nào cũng không được thiếu hụt mà không có lý do hợp lý.
- c) tổng số các đơn vị mẫu không đáp ứng các yêu cầu trong 2.3 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp ghi trong Bản phương án lấy mẫu đối với thực phẩm bao gói sẵn (AQL-6,5) (CODEX STAN 233-1969);
- d) các yêu cầu phụ gia thực phẩm, vệ sinh và ghi nhãn trong các điều 4, 5 và 6 đều đáp ứng được.

**Phụ lục A**

(tham khảo)

**Hình vẽ minh họa các loại vây.**



Bốn vây có thể sử dụng được

