

TCVN 7398 : 2004

Xuất bản lần 1

TƯƠNG CÀ CHUA – YÊU CẦU KỸ THUẬT

Tomato sauce – Technical requirements

HÀ NỘI – 2004

Lời nói đầu

TCVN 7398 : 2004 do Ban kỹ thuật TCVN/TC/F4 *Phụ gia thực phẩm và các chất nhuộm bản* biên soạn, trên cơ sở dự thảo đề nghị của Cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành.

Tương cà chua – Yêu cầu kỹ thuật

Tomato sauce – Technical requirements

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm tương cà chua.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau là rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm ban hành thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm ban hành thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi. Đối với các TCVN chấp nhận các tiêu chuẩn quốc tế thì khuyến cáo áp dụng các phiên bản tiêu chuẩn quốc tế mới nhất, nếu thích hợp.

TCVN 3974 – 84, Muối ăn – Yêu cầu kỹ thuật.

TCVN 4409 – 87, Đồ hộp. Phương pháp lấy mẫu.

TCVN 4414 – 87, Đồ hộp. Phương pháp xác định hàm lượng chất khô hòa tan bằng khúc xạ kế.

TCVN 4589 – 88, Đồ hộp. Phương pháp xác định hàm lượng axit tổng số và axit bay hơi.

TCVN 4591 – 88, Đồ hộp. Phương pháp xác định hàm lượng muối ăn natri clorua.

TCVN 4845 – 89, Cà chua tươi.

TCVN 4829 – 89 (ISO 6579 : 1983), Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung phương pháp phát hiện *Salmonella*.

TCVN 4830 – 89 (ISO 6888 : 1983), Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung phương pháp đếm vi khuẩn *Staphylococcus aureus*. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

TCVN 4993 – 89 (ISO 7954 : 1987), Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung đếm nấm men và nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 25 °C.

TCVN 7398 : 2004

TCVN 5165 – 90, Sản phẩm thực phẩm. Phương pháp xác định tổng số vi khuẩn hiếu khí.

TCVN 5367 – 91 (ISO 6634 : 1982), Rau quả và các sản phẩm rau quả. Xác định hàm lượng asen bằng phương pháp quang phổ bậc dietylthiocacamat.

TCVN 5483 – 91 (ISO 750 : 1981), Sản phẩm rau quả. Xác định độ axit chuẩn độ được.

TCVN 5484 : 2002 (ISO 930 : 1997), Gia vị. Xác định tro không tan trong axit.

TCVN 5604 – 91 (ST SEV 4710 – 84), Sản phẩm thực phẩm và gia vị. Điều kiện chung để tiến hành đánh giá cảm quan.

TCVN 5779 : 1994, Sữa bột và sữa đặc có đường. Phương pháp xác định hàm lượng chì (Pb).

TCVN 5780 : 1994, Sữa bột và sữa đặc có đường. Phương pháp xác định hàm lượng Asen (As).

TCVN 6542 : 1999 (ISO 6637 : 1984), Rau, quả và các sản phẩm từ rau quả. Xác định hàm lượng thủy ngân. Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử không ngọn lửa.

TCVN 6846 : 2001 (ISO 7251 : 1993), Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung về định lượng *E.coli* giả định. Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất.

TCVN 7087 : 2002 [CODEX STAN 1 – 1985 (Rev. 1-1991, Amd. 1999 & 2001)], Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn.

ISO 6633 : 1984, Fruits, vegetables and derived products – Determination of lead content – Flameless atomic absorption spectrometric method (Rau, quả và sản phẩm rau quả – Xác định hàm lượng chì – Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử).

CODEX STAN 162 – 1987, Vinegar (Dấm ăn).

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này áp dụng thuật ngữ và định nghĩa sau:

Tương cà chua (*Tomato sauce*):

Sản phẩm được chế biến từ quả cà chua, đường, muối ăn, dấm, tỏi và các gia vị khác.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Nguyên, phụ liệu: phải đảm bảo được làm sạch các tạp chất vật lí bên ngoài, các chất ô nhiễm độc hại trước khi đưa vào quá trình sản xuất.

- **Cà chua:** theo TCVN 4845 – 89.
- **Đường:** theo tiêu chuẩn tương ứng đối với loại đường sử dụng.
- **Muối:** theo TCVN 3974 – 84.
- **Dấm ăn:** theo CODEX STAN 162 – 87.
- **Phụ liệu và các gia vị khác:** đảm bảo chất lượng để sản xuất thực phẩm.

4.2 Chỉ tiêu cảm quan của tương cà chua được qui định trong bảng 1.

Bảng 1 – Chỉ tiêu cảm quan của tương cà chua

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Đỏ hoặc đỏ sẫm, đặc trưng của cà chua chín
2. Mùi, vị	Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ
3. Trạng thái	Dạng sệt, sánh, đồng nhất

4.3 Chỉ tiêu lý - hoá của tương cà chua được qui định trong bảng 2.

Bảng 2 – Chỉ tiêu lý - hoá của tương cà chua

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng axit, %, tính theo axit axetic	0,5 – 1,0
2. Tổng hàm lượng chất khô hoà tan, %, không nhỏ hơn	20,0
3. Hàm lượng muối ăn, %, không lớn hơn	6,0
4. Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric (HCl), %, không lớn hơn	0,1

4.4 Hàm lượng kim loại nặng của tương cà chua được qui định trong bảng 3.

Bảng 3 – Chỉ tiêu kim loại nặng của tương cà chua

Tên chỉ tiêu	Mức tối đa (mg/kg)
1. Hàm lượng asen (As)	0,2
2. Hàm lượng chì (Pb)	0,3
3. Hàm lượng thuỷ ngân (Hg)	0,02

4.5 Các chỉ tiêu vi sinh vật của tương cà chua được qui định trong bảng 4.

Bảng 4 – Chỉ tiêu vi sinh vật của tương cà chua

Tên chỉ tiêu	Mức tối đa
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí trong 1 gam sản phẩm	10 ⁴
2. Số <i>Escherichia Coli</i> trong 1 gam sản phẩm	3
3. Số <i>Staphylococcus aureus</i> trong 1 gam sản phẩm	10 ²
4. Số <i>Salmonella</i> trong 25 gam sản phẩm	0
5. Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc trong 1 gam sản phẩm	10 ²

5 Phụ gia thực phẩm

Sử dụng các chất phụ gia thực phẩm theo qui định hiện hành [1].

6 Phương pháp thử

6.1 Lấy mẫu, theo TCVN 4409 – 87.

6.2 Điều kiện chung để tiến hành đánh giá cảm quan, theo TCVN 5604 : 1991 (ST SEV 4710 – 84).

6.3 Xác định tổng hàm lượng chất khô hoà tan, theo TCVN 4414 – 87.

6.4 Xác định hàm lượng axit, theo TCVN 5483 – 91 (ISO 750 : 1981) hoặc TCVN 4589 – 88.

6.5 Xác định hàm lượng muối ăn, theo TCVN 4591 – 88.

6.6 Xác định hàm lượng tro không tan trong axit clohydric (HCl), theo TCVN 5484 : 2002 (ISO 930 : 1997).

6.7 Xác định hàm lượng asen, theo TCVN 5367 – 91 (ISO 6634 : 1982) hoặc TCVN 5780 : 1994.

6.8 Xác định hàm lượng chì, theo TCVN 5779 : 1994 hoặc ISO 6633 : 1984.

6.9 Xác định hàm lượng thủy ngân, theo TCVN 6542 : 1999 (ISO 6637 : 1984).

6.10 Xác định tổng số vi sinh vật hiếu khí, theo TCVN 5165 – 90.

6.11 Xác định *Escherichia Coli*, theo TCVN 6846 : 2001 (ISO 7251 : 1993).

6.12 Định lượng *Staphylococcus aureus*, theo TCVN 4830 – 89 (ISO 6888 : 1983).

6.13 Xác định *Samonella*, theo TCVN 4829 – 89 (ISO 6579 : 1983).

6.14 Xác định tổng số bào tử nấm men, nấm mốc, theo TCVN 4993 – 89 (ISO 7954 : 1987).

7 Ghi nhãn, bao gói, bảo quản và vận chuyển

7.1 Ghi nhãn

Ghi nhãn theo TCVN 7087 : 2002 [CODEX STAN 1 – 1985 (Rev. 1-1991, Amd. 1999 & 2001)].

7.2 Bao gói

Tương cà chua được đóng gói trong bao bì chuyên dùng cho thực phẩm, sạch, kín, đảm bảo vệ sinh.

7.3 Bảo quản

Tương cà chua được bảo quản nơi khô, thoáng, mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.

7.4 Vận chuyển

Phương tiện vận chuyển tương cà chua phải khô, sạch, có mui che, không có mùi lạ làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Thư mục tài liệu tham khảo

[1] “Quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm” ban hành kèm theo Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT của Bộ Y tế.
