

TCVN 7396 : 2004

Xuất bản lần 1

BỘT CANH GIA VỊ – YÊU CẦU KỸ THUẬT

Spicing salt powder – Technical requirements

HÀ NỘI – 2004

Lời nói đầu

TCVN 7396 : 2004 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn 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.

Bột canh gia vị – Yêu cầu kỹ thuật

Spicing salt powder – Technical requirements

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho bột canh gia vị, bao gồm cả bột canh iot.

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 1459 : 1996, Mì chính.

TCVN 3973 : 1984, Muối ăn. Phương pháp thử.

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

TCVN 4594 – 88, Đồ hộp. Phương pháp xác định đường tổng số, đường khử và tinh bột.

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 4889 – 89 (ISO 948 : 1988), Gia vị. Lấy mẫu.

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 7396 : 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 arsen bằng phương pháp quang phổ bậc dietyldithiocacbammat.

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

TCVN 5604 : 1991 (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 arsen (As).

TCVN 6487 : 1999, Bột canh iốt. Phương pháp xác định hàm lượng iốt.

TCVN 6541 : 1999 (ISO 7952 : 1994), Rau, quả tươi và những sản phẩm từ rau quả. Xác định hàm lượng đồng. Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử 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).

AOAC 999.11 Determination of lead, cadmium, copper, iron and zink in food. Atomic absorption spectrophotometric method after dry ashing (Xác định chì, cadimi, đồng, sắt và kẽm trong thực phẩm. Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử sau khi hoá tro khô).

3 Thuật ngữ và định nghĩa

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

Bột canh gia vị (*Spicing salt powder*):

Sản phẩm được sản xuất từ muối ăn, có bổ sung mì chính (hoặc chất thay thế mì chính) và các gia vị thực phẩm khác.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Nguyên, phụ liệu

- **Muối ăn:** theo TCVN 3974 – 84.
- **Mì chính:** theo TCVN 1459 : 1996.
- **Phụ liệu và các gia vị khác:** đảm bảo chất lượng để sản xuất thực phẩm.

4.2 Các chỉ tiêu cảm quan của bột canh gia vị được qui định trong bảng 1.

Bảng 1 – Các chỉ tiêu cảm quan của bột canh gia vị

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Đặc trưng của sản phẩm
2. Mùi, vị	Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi, vị lạ
3. Trạng thái	Dạng bột, rời, không vón

4.3 Các chỉ tiêu lý – hoá của bột canh gia vị được qui định trong bảng 2.

Bảng 2 – Các chỉ tiêu lý – hoá của bột canh gia vị

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Độ ẩm, %, không lớn hơn	3,0
2. Hàm lượng muối ăn, %	Do nhà sản xuất công bố
3. Hàm lượng đường tổng số, %	Do nhà sản xuất công bố
4. Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric (HCl), %, không lớn hơn	0,1
5. Hàm lượng iot, mg/kg, tính theo KIO ₃ (đối với bột canh iốt)	20 – 40

4.4 Hàm lượng kim loại nặng của bột canh gia vị được qui định trong bảng 3.

Bảng 3 – Hàm lượng kim loại nặng của bột canh gia vị

Tên chỉ tiêu	Mức tối đa (mg/kg)
1. Hàm lượng asen (As)	2,0
2. Hàm lượng đồng (Cu)	30,0
3. Hàm lượng chì (Pb)	2,0
4. Hàm lượng cadimi (Cd)	1,0

4.5 Chỉ tiêu vi sinh vật của bột canh gia vị được qui định trong bảng 4.

Bảng 4 – Chỉ tiêu vi sinh vật của bột canh gia vị

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 4889 – 89 (ISO 948 : 1988).

6.2 Điều kiện chung để tiến hành đánh giá cảm quan, theo TCVN 5604 – 91 (ST SEV 4710 – 84).

6.3 Xác định độ ẩm, theo TCVN 3973 – 84.

6.4 Xác định hàm lượng muối ăn, theo TCVN 3973 – 84.

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

6.6 Xác định hàm lượng iôt, theo TCVN 6487 : 1999.

6.7 Xác định hàm lượng đường tổng số, theo TCVN 4594 – 88

6.8 Xác định hàm lượng đồng, theo TCVN 6541 : 1999 (ISO 7952 : 1994).

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

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

6.11 Xác định hàm lượng cadimi, theo AOAC 999.11 .

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

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

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

6.15 Xác định *Staphylococcus aureus*, TCVN 4830 – 89 (ISO 6888 : 1983).

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

7 Ghi nhãn, bao gói, bảo quản, 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

Bột canh gia vị được bao gói trong bao bì chuyên dùng cho thực phẩm, kín, đảm bảo vệ sinh và tránh ẩm.

7.3 Bảo quản

Bột canh gia vị 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 bột canh gia vị 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.
