

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 6046: 1995

~~CODEX STAN 23: 1981~~

DẦU HẠT HOA HƯƠNG DƯƠNG THỰC PHẨM

Sunflowerseed oil

HÀ NỘI - 1995

Lời nói đầu

TCVN 6046 :1995 hoàn toàn tương đương với Codex STAN 23 : 1981.

TCVN 6046 :1995 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F2 Mỡ và dầu động vật và thực vật biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường ban hành.

Dầu hạt hoa hướng dương thực phẩm

Sunflowerseed oil

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho dầu hạt hoa hướng dương thực phẩm nhưng không áp dụng cho dầu hạt hoa hướng dương mà cần phải chế biến tiếp để thành dầu thực phẩm.

2 Mô tả

Dầu hạt hoa hướng dương (các từ đồng nghĩa: dầu hướng dương) được chiết từ hạt của cây hoa hướng dương (hạt của cây *Helianthus annuus* L.).

3 Các thành phần cơ bản và những đặc trưng chất lượng

3.1 Các đặc trưng

3.1.1 Tỷ khối (20°C/nước ở 20°C)	0,918 - 0,923.
3.1.2 Chỉ số khúc xạ (n_{40}^D)	1,467 - 1,469.
3.1.3 Chỉ số xà phòng hoá (mg KOH/g dầu)	188 - 194.
3.1.4 Chỉ số iot (Wijs)	110 - 143.
3.1.5 Chất không xà phòng hoá	không quá 15 g/kg.
3.1.6 GLC thay đổi thành phần chất béo (%)	
C <14	< 0,4
C 14:0	< 0,5

C 16:0	3,0-10
C 16:1	< 1,0
C 18:0	1,0-10
C 18:1	14-35
C 18:2	55-75
C 18:3	< 0,3
C 20:0	< 1,5
C 20:1	< 0,5
C 22:0	< 1,0
C 22:1	< 0,5
C 24:0	< 0,5
C 24:1	< 0,5

3.2 Các đặc trưng chất lượng

- 3.2.1 Màu sắc đặc trưng cho sản phẩm đã định.
- 3.2.2 Mùi và vị đặc trưng cho mùi vị đã định và không có mùi vị lạ.
- 3.2.3 Chỉ số axit
- dầu chưa chế biến không lớn hơn 4 mg KOH/g dầu.
 - dầu đã chế biến không lớn hơn 0,6 mg KOH/g dầu.
- 3.2.4 Chỉ số peroxit không lớn hơn 10 mili đương lượng peroxit oxy/kg dầu.

4 Các phụ gia thực phẩm

4.1 Các phẩm màu

Những phẩm màu sau đây được cho phép dùng với mục đích khôi phục lại màu sắc đã bị mất đi trong quá trình chế biến hoặc với mục đích tiêu chuẩn hoá màu sắc, sao cho các phẩm màu thêm vào không đánh lừa hoặc làm cho khách hàng hiểu lầm qua việc che dấu những hư hỏng hoặc chất lượng thấp kém hoặc làm cho sản phẩm dường như tốt hơn giá trị thực có.

	Mức tối đa
4.1.1 Beta-Caroten	25 mg/kg.
4.1.2 Chất chiết annatto	20 mg/kg (tính theo tổng bixin hoặc norbixin).
4.1.3 Curcumin hoặc turmeric	5 mg/kg (tính theo tổng curcumin).
4.1.4 Beta-apo-8-carotenal	25 mg/kg.
4.1.5 Methyl và ethyl este của axit beta-apo-8-carotenoic	25 mg/kg.

4.2 Các loại hương liệu

Các hương liệu tự nhiên và các chất tổng hợp tương đương y hết chúng, ngoại trừ những chất được biết là độc hại nguy hiểm và những hương liệu tổng hợp khác mà được Ủy ban Codex công nhận, cho phép dùng với mục đích khôi phục lại hương liệu tự nhiên đã bị mất đi trong quá trình chế biến hoặc với mục đích tiêu chuẩn hoá hương thơm, sao cho hương liệu được thêm vào không đánh lừa hoặc làm cho khách hàng hiểu lầm qua việc che dấu những hư hỏng hoặc chất lượng thấp kém hoặc qua việc làm cho sản phẩm dường như tốt hơn giá trị thực có.

4.3 Các chất chống oxy hoá	Mức tối đa
4.3.1 Propyl gallat	100 mg/kg
4.3.2 Hydrotoluen đã butyl hoá (BHT)	75 mg/kg
4.3.3 Hydroxyanisol đã butyl hoá (BHA)	175 mg/kg
4.3.4 Hỗn hợp của propylgallat: BHA và BHT	200 mg/kg, nhưng các giới hạn ở các mục 4.3.1-4.3.3 không được vượt quá 500 mg/kg.
4.3.5 Tocopherol tự nhiên và tổng hợp	500 mg/kg
4.3.6 Ascorbyl palmitat	500 mg/kg riêng biệt hay kết hợp.
4.3.7 Ascorbyl stearat	
4.3.8 Dilauryl thiodipropionat	200 mg/kg.

4.4 Các chất điều phối chống oxy hoá

4.4.1 Axit xitric

4.4.2 Natri xitrat

4.4.3 Hỗn hợp isopropyl xitrat

4.4.4 Axit phosphoric

4.4.5 Monoglycerid xitrat

Giới hạn bởi GMP.

100 mg/kg riêng biệt hay kết hợp.

4.5 Các chất chống tạo bọt

Dimethyl polysiloxan (dimethyl silicon) riêng biệt hay kết hợp với silicon dioxit 10 mg/kg.

4.6 Chất chống kết tinh

Oxystearin

250 mg/kg.

5 Các chất nhiễm bẩn

Mức tối đa

5.1 Chất bay hơi ở nhiệt độ 105°C

0,2 % khối lượng.

5.2 Các tạp chất không hoà tan

0,05 % khối lượng.

5.3 Hàm lượng xà phòng

0,05 % khối lượng.

5.4 Sắt (Fe)

- dầu chưa chế biến

5 mg/kg.

- dầu đã chế biến

1,5 mg/kg.

5.5 Đồng (Cu)

- dầu chưa chế biến

0,4 mg/kg.

- dầu đã chế biến

0,1 mg/kg.

5.6 Chi (Pb)

- dầu chưa chế biến 0,1 mg/kg
 - dầu đã chế biến 0,1 mg/kg
- 5.7 Asen (As) 0,1 mg/kg.

6 Vệ sinh

Sản phẩm tuân theo những điều khoản của tiêu chuẩn này phải được chế biến phù hợp với các mục tương ứng của các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm do Ủy ban Codex đã khuyến cáo (tham khảo CAC/RCP 1-1969, Rev.2, 1985).

7 Ghi nhãn

Các điều khoản của tiêu chuẩn chung về ghi nhãn cho thực phẩm bao gói sẵn sẽ được áp dụng (CODEX STAN. 1-1985 Rev. 1-1991).

7.1 Tên của thực phẩm

7.1.1 Tên của thực phẩm được ghi rõ trên nhãn là "Dầu hạt hoa hướng dương" hoặc "Dầu hướng dương".

7.1.2 Một khi dầu hướng dương được este hoá hoặc qua bất kỳ quá trình chế biến nào mà làm thay đổi thành phần axit béo của nó hoặc thay đổi tính chất của nó thì tên "Dầu hướng dương" hoặc bất kỳ từ đồng nghĩa nào đều không được sử dụng trừ khi bản chất của sự chế biến được chỉ rõ.

7.2 Ghi nhãn trên bao bì không bán lẻ

Việc ghi nhãn trên bao bì không dùng để bán lẻ sẽ tuân theo điều 5.3 của hướng dẫn ghi nhãn ở tiêu chuẩn Codex.

8 Các phương pháp phân tích và lấy mẫu

Xem Codex tập 13.