

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 6049 : 1995
CODEX STAN 32 : 1981

BƠ THỰC VẬT

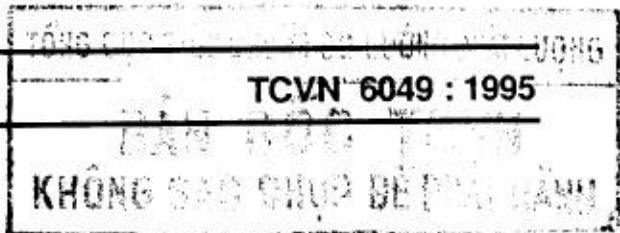
Margarin

HÀ NỘI - 1995

Lời nói đầu

TCVN 6049 :1995 hoàn toàn tương đương với Codex STAN 32 : 1981.

TCVN 6049 :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.



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

Margarin là một thực phẩm ở dạng dẻo hay ở thể sữa lỏng, chủ yếu ở dạng nước/dầu, nó phải được chế biến từ những chất béo và dầu ăn, mà không phải hoặc không phải thành phần chủ yếu thu được từ sữa.

2.2 Các định nghĩa khác

Các chất béo và dầu ăn là các thực phẩm bao gồm các glixerit của các axit béo có nguồn gốc từ thực vật, động vật hay có nguồn gốc từ biển. Các chất béo nguồn gốc động vật phải được lấy từ những gia súc khoẻ 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 photphait, chất không xà phòng hoá và các axit béo tự do khác có sẵn tự nhiên trong mỡ hoặc dầu.

2.2.2 Đóng gói sẵn có nghĩa là đóng gói hoặc đóng khuôn trong bao bì để bán lẻ.

3 Các 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, cho dù chúng không phải qua quá trình tinh chế lại.

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

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

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

3.4 Các chất bổ sung

Những chất sau đây được cho phép bổ sung vào magarin:

- 3.4.1 Các 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 các vitamin A, D và E và các vitamin khác được quy định bởi cơ quan nhà nước có thẩm quyền để phù hợp với nhu cầu cụ thể của từng nước, mà ở đó cấm sử dụng những vitamin đặc biệt.

3.4.2 Muối ăn.

3.4.3 Đường.

3.4.4 Các protit thực phẩm thích hợp.

4 Các phụ gia thực phẩm

4.1 Các chất màu

4.1.1 Beta - caroten

4.1.2 Anato ^{1/}

4.1.3 Curcumin ^{1/}

4.1.4 Xantaxantin

Mức tối đa

Giới hạn bởi GMP.

^{1/} Tam thời cho phép

4.1.5 Beta - apo - 8 - caroten

4.1.6 Metyl và etyl este của Beta - apo - 8 - crotenoic axit

} Giới hạn bởi GMP.

4.2 Các chất tạo hương thơm

4.2.1 Các hương vị tự nhiên và tổng hợp tương đương y hệt chúng, ngoại trừ những chất mà ta biết là độc hại, và những hương liệu tổng hợp khác đã được Ủy ban tiêu chuẩn Codex thông qua được cho phép dùng với mục đích khôi phục lại hương vị tự nhiên đã bị mất đi trong quá trình chế biến hoặc với mục đích tiêu chuẩn hoá hương thơm, với điều kiện 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 xuất hiện dường như tốt hơn giá trị thực có. ^{1/}

} Không giới hạn.

4.3 Các chất nhũ tương hoá

4.3.1 Mono và diglixerit của các axit béo: Giới hạn bởi GMP

4.3.2 Mono và diglixerit của các axit béo đã este hoá với các axit sau đây

10 g/kg.

Axetic

Axetiltatric

Xitric

Lactic

Tartaric

và các muối natri và canxi của chúng.

Mức tối đa

4.3.3 Lexithin và các thành phần của lexithin thương nghiệp

Giới hạn bởi GMP.

4.3.4 Este poliglixerol

5 g/kg.

4.3.5 Este 1,2 - propylen glicol của các axit béo

20 g/kg.

^{1/} Tam thời cho phép

4.3.6 Este của các axit béo với polialcol

10 g/kg .

Sorbitan monopalmitat

Sorbitan monostearat

Sorbitan tristearat

4.3.7 Este sacaroza của các axit béo

(Bao gồm cả sacaroglixerit) 1/

10 g/kg .

4.4 Các chất bảo quản

4.4.1 Axit sorbic và muối natri,

4.4.2 Axit benzoic và muối natri
hoặc kali của axit benzoic

1000 mg/Kg riêng biệt hay kali hoặc canxi của chúng
kết hợp của chúng, tính theo các axit .

4.5 Các chất chống oxi hoá

4.5.1 Propyl, octyl và dodecyl gallat 1/

4.5.2 Hydroxitoluen đã butyl hoá (BHT) 1/
Hydroxianizol đã butyl hoá (BHA) 1/

100 mg/kg riêng biệt hay kết hợp .

Mức tối đa

không giới hạn.

4.5.3 Các toropocol tự nhiên và hỗn hợp

4.5.4 Axcorbyl palmitat

4.5.5 Axcorbyl stearat

200 mg/kg riêng biệt hay kết hợp.

4.6 Các gynergist chống oxi hoá

4.4.1 Hỗn hợp izopropyl xitrat

100 mg/kg .

1/ Tam thời cho phép

4.7 Các chất phụ gia khác

4.7.1 Axit xitric và lactic và các muối natri và kali của chúng

4.7.2 Axit L-Tartaric và các muối kali, natri của chúng

4.7.3 Bicarbonat natri, carbonat natri, hydroxit natri.

Giới hạn bởi GMP.

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

Sản phẩm cần tuân thủ tất cả các điều khoản của tiêu chuẩn này vì nó đã được soạn thảo hoàn toàn phù hợp với các điều khoản của khuyến nghị các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm Quốc tế (tham khảo số CAC/RCP.1-1969, Rev.1).

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

Để bổ sung cho mục 1, 2, 4 và 6 của tiêu chuẩn chung Codex về ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn (tham khảo CODEX STAN 1-1981) các điều khoản đặc biệt sau đây được áp dụng:

TCVN 6049 : 1995

8.1 Tên của thực phẩm

Sản phẩm có tên là "Magarin" và tất cả các sản phẩm có tên gọi "Magarin" đều phải tuân thủ theo tiêu chuẩn này.

8.2 Danh mục các thành phần

Một danh mục đầy đủ của các thành phần phải được ghi lên nhãn theo thứ tự giảm dần của hàm lượng phù hợp với mục 3.2.(c) của tiêu chuẩn chung Codex về ghi nhãn thực phẩm đóng gói (Tham khảo CODEX STAN 1-1981).

8.3 Khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh phải ghi theo trọng lượng hoặc ghi theo mét (Hệ thống đơn vị đo Quốc tế) hoặc hệ thống đo lường Anh hoặc theo cả hai hệ thống tùy theo yêu cầu của nước tiêu thụ.

8.4 Tên và địa chỉ

Tên và địa chỉ của người sản xuất, người đóng gói, người phân phối, người nhập khẩu, người xuất khẩu và người bán hàng phải được ghi lên nhãn.

8.5 Nước xuất xứ

8.5.1 Nước xuất xứ của sản phẩm phải được công bố, nếu bỏ qua điều này sẽ lừa dối và làm cho khách hàng hiểu sai.

8.5.2 Khi sản phẩm được chế biến ở một nước thứ hai mà làm thay đổi bản chất của nó, thì nước thứ hai được coi như là nước xuất xứ của sản phẩm với mục đích ghi nhãn.

8.6 Những điều cấm về việc ghi nhãn

8.6.1 Không được ghi tên chất béo hoặc bơ tách ra từ sữa vào tên của "Magarin" nếu có phải ghi trong bảng danh mục các thành phần.

Không được ghi tên bất cứ một vitamin nào liên vào tên của margarin, mà phải ghi tên và hàm lượng của các vitamin đó vào danh mục các thành phần.

8.7 Ký hiệu lô hàng

Mỗi thùng đựng hàng cần phải được dập nổi hoặc ghi rõ ràng nơi sản xuất và số hiệu lô hàng.

8.8 Thời hạn dùng

8.8.1 Thời hạn sử dụng lâu bền tối thiểu của thực phẩm phải được ghi rõ ràng.

8.8.2 Bất cứ điều kiện đặc biệt nào về bảo quản sản phẩm phải được ghi rõ nếu nó ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

8.9 Khối lượng đóng gói

(Sẽ được soạn thảo chi tiết).

9 Các phương pháp phân tích và lấy mẫu

9.1 Xác định hàm lượng chất béo trong sữa

Theo phương pháp của FAO/WHO (Tiêu chuẩn Quốc tế CAC/RM 15-1969.

Xác định hàm lượng chất béo trong sữa (Xem phần V).

Các kết quả được biểu thị bằng % khối lượng chất béo của sữa so với khối lượng chất béo của magarin.

9.2 Xác định hàm lượng chất béo

Theo phương pháp của FAO/WHO (Tiêu chuẩn Quốc tế - Phương pháp CAC/RM 15-1969 - Xác định hàm lượng chất béo.(Xem phần V).

Các kết quả tính theo % khối lượng chất béo.
