



**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**TIÊU CHUẨN VIỆT NAM**

**CÁ THỊT**  
**CÁ NƯỚC NGỌT**

**TCVN 3696 -81**

**HÀ NỘI**

<b>CÁ NƯỚC NGỌT</b> <b>CÁ THỊT</b>	<b>TCVN</b> <b>3696 - 81</b>
Fresh water fish Market food fish	<b>Có hiệu lực</b> <b>từ 1- 1 - 1983</b>

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu đối với cá nước ngọt, đạt tiêu chuẩn đánh bắt cá làm thịt thương phẩm, tiêu chuẩn chính thức áp dụng đối với các cơ sở sản xuất và lưu thông, phân phối của Nhà nước và khuyến khích áp dụng đối với các hợp tác xã và tư nhân.

## 1. Phân cấp chất lượng theo độ tươi

1.1 Cá thịt thương phẩm được phân làm hai hạng theo độ tươi:

Hạng 1:

Hạng 2:

## 2. Yêu cầu kỹ thuật

2.1. Các chỉ tiêu cảm quan, hoá học và vi sinh vật của cá thịt thương phẩm phải theo đúng quy định trong bảng sau:

Tên chỉ tiêu	Mức và yêu cầu	
	Hạng 1	Hạng 2
1	2	3
<i>1. Chỉ tiêu cảm quan</i>		
Màu sắc	Màu đặc trưng của từng loại cá tươi. Mắt sáng hoặc hơi trắng đục	Màu đặc trưng của từng loại cá tươi, mắt trắng đục.
Mùi	Mùi đặc trưng của cá tươi, không có mùi ôi, ươn	Cho phép có mùi hơi chua nhưng khi rửa bằng nước sạch phải mất đi nhanh chóng

1	2	3
Mang	Miệng và nắp mang khép kín có màu đỏ hồng đến đỏ	Miệng và nắp mang khép kín, mang có màu đỏ thẫm đến hơi tái.
Trạng thái  <i>2. Chỉ tiêu hoá học</i> - Phản ứng E be - Phản ứng H <sub>2</sub> S - Hàm lượng NH <sub>3</sub> tính bằng mg N <sub>2</sub> /Kg thịt cá không lớn hơn  <i>3 Chỉ tiêu vi sinh vật</i> Vi sinh vật gây bệnh	Cá phải sạch, không có nước nhớt. Vẩy dính chặt vào da, thịt đàn hồi tốt. Bụng mềm mại  âm tính âm tính  20	Cá phải sạch, không dập nát, cho phép xây sát nhẹ, không có nước nhớt. Vẩy dính chặt vào da, thịt hơi mềm, còn đàn hồi, bụng hơi trương.  âm tính Dương tính +  30
	không cho phép	

### 3. Phương pháp thử

3.1. Lấy mẫu và xử lý mẫu thử theo TCVN 3697 - 81

3.2. Thử cảm quan theo TCVN 3698 - 81

3.3. Thử phản ứng Ebe theo TCVN 3699 - 81 phản ứng H<sub>2</sub>S theo TCVN 3699 - 81 xác định hàm lượng NH<sub>3</sub> theo TCVN 3706 - 81.

3.4. Thử vi sinh vật theo quy định của Bộ Y tế

### 4. Vận chuyển

4.1. Sau khi đánh bắt, cá thịt nước ngọt cần phải được rửa sạch, loại bỏ tạp chất, và phải được phân riêng từng cỡ, và từng loài, toàn bộ công việc trên phải tiến hành trong nơi thoáng, mát. Sau đó phải tiến hành khâu phân phối sử dụng càng nhanh càng tốt.

**TCVN 3696 - 81**

4.2. Cá thit nước ngọt được vận chuyển trong các phương tiện khô, sạch. Nếu thời gian kéo dài quá 2 giờ, sản phẩm phải được vận chuyển trong khoang cách nhiệt có nhiệt độ bảo quản từ 1 đến 5°C. Thời gian vận chuyển trong phương tiện cách nhiệt không quá 3 ngày.

---