

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

**TCVN 6387 : 1998
CODEX STAN 37 - 1981**

TÔM ĐÓNG HỘP

Canned shrimps or prawns

HÀ NỘI - 1998

Tôm đóng hộp

Canned shrimps or prawns

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho tôm đóng hộp. Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các sản phẩm đặc biệt khi khối lượng tôm ít hơn 50 % khối lượng tịnh.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Tôm đóng hộp là sản phẩm được chế biến từ hỗn hợp của các loài tôm thuộc họ Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae và Palaemonidae đã loại bỏ đầu, vỏ, râu.

2.2 Định nghĩa quá trình

Tôm đóng hộp được đựng trong các hộp ghép mí kín và phải được xử lý chế biến, đảm bảo tiệt trùng thương mại.

2.3 Trình bày

Sản phẩm phải được trình bày ở (dưới) dạng :

Tôm bóc vỏ	Tôm đã bỏ đầu, bóc vỏ mà không bỏ chỉ lưng;
Tôm đã làm sạch hoặc bỏ chỉ lưng	Tôm bóc vỏ, xẻ lưng và loại bỏ chỉ lưng, tối thiểu đến đốt cuối cùng phía đuôi. Phần tôm đã làm sạch hoặc đã bỏ chỉ lưng phải chiếm 95 % tổng khối lượng tôm;
Tôm vụn (bị gãy vụn)	Hơn 10 % tổng khối lượng tôm bao gồm những thân tôm bóc vỏ có ít hơn 4 đốt đã bỏ hoặc chưa bỏ chỉ lưng;

Các dạng trình bày khác

Cho phép các dạng trình bày khác với điều kiện :

- 1) đủ để phân biệt với các dạng trình bày khác được quy định trong tiêu chuẩn này;
- 2) đáp ứng tất cả các yêu cầu khác của tiêu chuẩn này;
- 3) được mô tả đầy đủ trên nhãn để tránh lừa dối hoặc làm người tiêu dùng dễ nhầm lẫn.

Kích cỡ

Tôm đóng hộp có thể được gọi tên theo cỡ :

- 1) tổng số thân tôm thực tế có thể đến được ghi trên nhãn; hoặc
- 2) các quy định ghi trong phụ lục B.

3 Thành phần cơ bản và các yếu tố chất lượng

3.1 Tôm

Tôm phải được chế biến từ tôm tươi của các loài theo 2.1 và đạt chất lượng tươi bán cho người tiêu dùng.

3.2 Các thành phần khác

Môi trường đóng hộp; tất cả các thành phần khác được sử dụng phải đạt chất lượng phẩm cấp thực phẩm và phù hợp với các tiêu chuẩn codex có thể áp dụng được.

3.3 Thành phẩm

Các sản phẩm phải theo đúng quy định của các điều khoản của tiêu chuẩn này; khi các lô được kiểm tra theo điều 7, điều 8 và điều 9.

4 Phụ gia thực phẩm

Chỉ được phép dùng các phụ gia sau :

4.1 Phẩm màu

Các phẩm màu sau đây có thể được phép cho vào sản phẩm với số lượng như quy định trong tiêu chuẩn với mục đích phục hồi lại màu bị mất trong quá trình chế biến :

Phụ gia	Mức cực đại trong thành phẩm
Amaran CI 16185	30 mg/kg thành phẩm, dạng đơn hoặc kết hợp
Ponceau 4R CI 16255	30 mg/kg thành phẩm, dạng đơn hoặc kết hợp
Sunset Yellow FCFCI 15985 (vàng mặt trời lặn)	30 mg/kg thành phẩm, dạng đơn hoặc kết hợp
Tartrazin CI 19140	30 mg/kg thành phẩm, dạng đơn hoặc kết hợp

4.2 Các chất khác

Phụ gia	Mức cực đại trong thành phẩm
Canxi dinatri etylen - diamin - tetra - axetat (CaNa ₂ EDTA)	250 mg/kg thành phẩm
Axit xitric	Hạn chế bởi GMP
Axit octophosphoric	250 mg/kg thành phẩm

5 Vệ sinh và chế biến

Thành phẩm không được chứa bất kỳ tạp chất lạ nào gây hại cho sức khoẻ con người.

Khi được kiểm nghiệm bằng các phương pháp lấy mẫu và kiểm tra thích hợp do Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm (CAC) quy định, sản phẩm phải :

- 1) không được có các vi sinh vật có thể phát triển trong các điều kiện bảo quản thông thường;
- 2) không được có bất kỳ một chất nào khác kể cả các chất có nguồn gốc từ các vi sinh vật với số lượng có thể gây hại đến sức khoẻ của con người theo các tiêu chuẩn do Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm (CAC) quy định;
- 3) không được đựng trong hộp có khuyết tật làm mất độ kín.

Các sản phẩm được xác định theo tiêu chuẩn này phải được chế biến phù hợp với các quy phạm sau.:

- 1) các phần tương ứng của Quy phạm thực hành - Các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm TCVN 5603-1991 (CAC/RCP 1 - 1969, soát xét lần thứ nhất);
- 2) quy phạm thực hành về cá đóng hộp (CAC/RCP 10 - 1976);
- 3) quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp có hàm lượng axit thấp và thực phẩm đóng hộp chứa hàm lượng axit thấp đã axit hoá TCVN 5542 - 1991 (CAC/RCP 23 - 1979);

- 4) quy phạm thực hành về tôm TCVN 5108 - 90 (CAC/RCP 17 - 1978);
- 5) dự thảo quy phạm thực hành vệ sinh đối với các sản phẩm thủy sản.

6 Ghi nhãn

Ngoài các điều khoản trong tiêu chuẩn ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn 23/TĐC-QĐ (CODEX STAN 1-1985) còn phải áp dụng các điều khoản sau đây :

6.1 Tên gọi của sản phẩm

Tên gọi của sản phẩm ghi trên nhãn phải là "tôm", và có thể đặt trước hoặc sau tên chung hoặc tên thông thường của sản phẩm phù hợp với luật pháp và tập quán của nước tiêu thụ sản phẩm để không gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

Tên gọi của sản phẩm theo thuật ngữ mô tả phù hợp với 2.3.

Nếu tôm đóng hộp được ghi nhãn về kích cỡ, kích cỡ phải phù hợp với 2.3 và phụ lục B.

Tôm vụn xác định theo 2.3 phải được ghi trên nhãn.

7 Lấy mẫu, kiểm tra và phân tích

7.1 Lấy mẫu

- 1) Lấy mẫu theo lô để kiểm tra sản phẩm theo 3.3 phải phù hợp với các phương án lấy mẫu thực phẩm bao gói sẵn của Ủy ban thực phẩm Codex FAO/WHO (1969), (AQL-6,5) (CAC/RM 42-1977).
- 2) Lấy mẫu theo lô để kiểm tra khối lượng tịnh và khối lượng ráo nước phải tiến hành theo phương án lấy mẫu thích hợp của CAC.

7.2 Kiểm tra cảm quan và vật lý

Mẫu lấy để kiểm tra cảm quan và vật lý phải do nhân viên đã được huấn luyện lấy mẫu cho các mục đích đó đảm nhiệm và phải phù hợp với phụ lục A và Quy phạm thực hành đối với việc đánh giá cảm quan cá, động vật nhuyễn thể và động vật giáp xác.

7.3 Xác định khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh của tất cả các đơn vị mẫu phải được xác định theo quy trình sau :

- 1) cân hộp chưa mở.
- 2) mở hộp và lấy sản phẩm ra.
- 3) cân vỏ hộp không, (kể cả nắp) sau khi đã lấy hết chất lỏng và thịt tôm.
- 4) khối lượng tịnh là hiệu số của khối lượng hộp chưa mở và khối lượng của hộp rỗng (không chứa mẫu).

7.4 Xác định khối lượng đã ráo nước

Khối lượng đã ráo nước của tất cả các đơn vị mẫu phải được xác định theo quy trình sau :

- 1) giữ hộp ở nhiệt độ từ 20°C đến 30°C ít nhất là 12 giờ trước khi xác định.
- 2) mở và nghiêng hộp đổ lượng chứa trong hộp lên rây tròn đã biết trước khối lượng, rây có mắt lưới kích thước 2,8 mm x 2,8 mm.
- 3) nghiêng rây đi một góc khoảng từ 17° đến 20°, để cho tôm ráo nước trong 2 phút, tính từ khi cho sản phẩm vào rây.
- 4) cân rây có đựng tôm đã được làm ráo nước.
- 5) khối lượng của tôm ráo nước thu được bằng cách lấy khối lượng của rây có đựng tôm đã ráo nước trừ đi khối lượng của rây.

7.5 Xác định kích cỡ

Kích cỡ biểu thị bằng số thân tôm trên 100 g sản phẩm ráo nước, được xác định theo công thức sau :

Số thân tôm nguyên con trong đơn vị trên khối lượng đã ráo nước thực tế của đơn vị x 100 = tổng số thân tôm trên 100 g.

8 Xác định khuyết tật

Đơn vị mẫu được coi là có khuyết tật khi không đáp ứng bất kỳ yêu cầu nào của thành phẩm nêu trong 3.3.

8.1 Tạp chất

Bất kỳ tạp chất có trong đơn vị mẫu mà không có nguồn gốc từ môi trường đóng hộp tôm, không có hại cho sức khoẻ con người, và dễ dàng nhận biết được mà không cần phải khuyếch đại lên hoặc phát hiện bằng bất kỳ phương pháp nào kể cả phương pháp khuyếch đại và tạp chất đó chứng tỏ không phù hợp quy phạm sản xuất tốt và quy phạm vệ sinh tốt.

8.2 Mùi, vị

Đơn vị mẫu khuyết tật do có mùi, vị khó chịu và dễ nhận thấy chứng tỏ sản phẩm đã bị phân huỷ hoặc bị ôi dẫu.

8.3 Cấu trúc

- 1) Thịt nhão quá mức không đặc trưng cho loại sản phẩm được giới thiệu; hoặc
- 2) Thịt cứng quá mức không đặc trưng cho loại sản phẩm được giới thiệu.

8.4 Sự biến màu

Mẫu khuyết tật bị đen nhiều hơn 10 % diện tích bề mặt của mỗi thân tôm, số thân tôm bị đen nhiều hơn 15 % trong đơn vị mẫu.

8.5 Chất không thể chấp nhận

Đơn vị mẫu có tinh thể struvit ($Mg(NH_4) PO_4.6H_2O$) lớn hơn 5 mm.

9 Chấp nhận lô

Lô được coi là đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn này khi :

- 1) tổng số khuyết tật được xác định theo điều 8 không vượt quá số chấp nhận được (c) của phương án lấy mẫu ghi trong Bản phương án lấy mẫu đối với thực phẩm đóng gói (AQL-6.5) (CAC/RM 42 - 1977);
- 2) tổng số đơn vị mẫu không đáp ứng các dạng trình bày như quy định theo 2.3 không vượt quá số chấp nhận được (c) của phương án lấy mẫu ghi trong Bản phương án lấy mẫu đối với thực phẩm đóng gói (AQL - 6.5) (CAC/RM 42 - 1977);
- 3) khối lượng tịnh trung bình hoặc khối lượng ráo nước của tất cả các đơn vị mẫu được kiểm tra không được nhỏ hơn trọng lượng ghi trên nhãn, và khối lượng các hộp riêng lẻ không được thiếu mà không có nguyên nhân;
- 4) các yêu cầu phụ gia thực phẩm, vệ sinh và ghi nhãn phải theo điều 4, điều 5 và điều 6.

Phụ lục A

Kiểm tra cảm quan và vật lý

- 1 Tiến hành kiểm tra bề ngoài hộp để phát hiện khuyết tật về độ nguyên vẹn của hộp hoặc hai đáy hộp là những chỗ có thể bị biến dạng bề ngoài.
- 2 Mở hộp và tiến hành xác định khối lượng theo các quy trình được quy định theo 7.3 và 7.4.
- 3 Cẩn thận lấy sản phẩm và xác định tên gọi theo cỡ theo quy trình 7.5.
- 4 Kiểm tra về sự biến màu, tạp chất và tạp chất không được chấp nhận của sản phẩm.
- 5 Đánh giá mùi, vị và cấu trúc theo "Quy phạm thực hành về đánh giá cảm quan của cá, động vật nhuyễn thể và động vật giáp xác".

Phụ lục B

Tên gọi theo cỡ của Tôm đóng hộp

Các thuật ngữ "Siêu lớn", "Rất lớn", "Lớn", "trung bình", "Nhỏ", "Rất nhỏ" có thể được dùng với điều kiện là phạm vi phải phù hợp với bảng sau :

Số thân tôm nguyên con (kể cả các thân tôm lớn hơn 4 đốt trong 100 g sản phẩm để ráo nước.

Tên cỡ	Số thân tôm / 100 g
Siêu lớn hoặc rất lớn	13 hoặc ít hơn
Lớn	14 - 19
Trung bình	20 - 34
Nhỏ	35 - 65
Rất nhỏ	nhiều hơn 65