

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 6346 : 1998

PHỞ ĂN LIỀN

Instant pho

HÀ NỘI – 1998

Lời nói đầu

TCVN 6346 : 1998 do Ban kỹ thuật Tiêu chuẩn TCVN/TC/F1 Ngũ cốc biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường ban hành.

Phở ăn liền

Instant pho

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho phở ăn liền được sản xuất từ gạo.

2 Tiêu chuẩn trích dẫn

TCVN 3215 – 79 Sản phẩm thực phẩm – Phân tích cảm quan – Phương pháp cho điểm.

TCVN 5604 – 1991 Sản phẩm thực phẩm và gia vị – Điều kiện chung để tiến hành đánh giá cảm quan.

TCVN 6345 : 1998 Hủ tiếu ăn liền

3 Yêu cầu kỹ thuật

3.1 Nguyên liệu dùng để sản xuất phở ăn liền phải đảm bảo các yêu cầu về vệ sinh thực phẩm.

3.2 Các chỉ tiêu cảm quan của phở ăn liền.

3.2.1 Các chỉ tiêu cảm quan của phở ăn liền trước khi nấu phải phù hợp với các yêu cầu qui định trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1 Trạng thái	Vắt phở nguyên vẹn, không gãy vụn, khô giòn
2 Màu sắc	Trắng đục hoặc trắng ngà
3 Mùi	Không có mùi mốc hoặc mùi lạ
4 Tạp chất	Không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường hoặc xác côn trùng

3.2.2 Các chỉ tiêu cảm quan của phở ăn liền sau khi nấu phải đạt các yêu cầu sau :

- màu sắc phải đặc trưng,
- hương vị tự nhiên của phở ăn liền và gia vị,
- nước trong tự nhiên,
- sợi bún dai vừa phải, không cứng, không nát.

TCVN 6346 : 1998

3.3 Các chỉ tiêu lý - hoá của phở ăn liền theo bảng 2.

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức
1 Hàm lượng protein của vắt phở, %, không nhỏ hơn	7,5
2 Hàm lượng protein của gói bột nêm, %, không nhỏ hơn	9,6
3 Hàm lượng tro của vắt phở và gói bột nêm không tan trong axit clohidric 10 %, %, không lớn hơn.	0,1
4 Hàm lượng natri clorua (NaCl) của vắt phở và gói bột nêm, %, không lớn hơn	7,0
5 Độ ẩm của vắt phở, %, không lớn hơn	12,5
6 Độ chua của vắt phở, tính bằng số ml NaOH, 1 N dùng để trung hoà 100 g mẫu thử (ml NaOH/100 g), không lớn hơn	2
7 Chỉ số peroxit của gói dầu, số mili đương lượng oxy hoạt tính trên 1 kg dầu, không lớn hơn	3

3.4 Các chỉ tiêu vi sinh của phở ăn liền phải phù hợp với quy định trong bảng 3.

Bảng 3

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1 Tổng số vi khuẩn hiếu khí, số khuẩn lạc trong 1 g mẫu, không lớn hơn	150.000 không được có
2 Nấm mốc	10
3 Coliform, không lớn hơn	không được có
4 E.coli	không được có
5 Clostridium perfringens	không được có
6 Staphylococcus aureus	không được có
7 Salmonella	không được có

4 Lấy mẫu, chuẩn bị mẫu thử và phương pháp thử theo TCVN 6345 : 1998.

5 Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản theo TCVN 6345 : 1998.