

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

X
P

TCVN 5652 - 1992

MỤC LỜI

HÀ NỘI - 1992

MỰC TƯỚI*Fresh squids and cuttlefishes*

Tiêu chuẩn này được áp dụng cho các loài mực nang, mực ống tươi tự nhiên hoặc đã qua bảo quản bằng nước đá.

1. PHÂN HẠNG

Mực tươi được phân làm 2 hạng chất lượng:

- Hạng 1.
- Hạng 2.

2. YÊU CẦU KỸ THUẬT

2.1. Các chỉ tiêu cảm quan của mực nang theo qui định trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Mức	
	Hạng 1	Hạng 2
1. Màu sắc	Màu tự nhiên đặc trưng của loài: sáng bóng, sau khi bảo quản nước đá, thịt màu trắng tự nhiên.	Màu tự nhiên đặc trưng: Cho phép mặt trong có màu phớt vàng, không cho phép 1/5 diện tích toàn thân; không cho phép 3 vết cầu gai.
2. Dạng bên ngoài và trạng thái	Có vết xước và trầy da nhẹ, không bị thủng rách. Đầu dính chặt vào thân, mắt sáng, râu nguyên vẹn, thịt chắc đàn hồi.	Cho phép có 1 vết thủng diện tích không quá 1cm ² . Thịt kém đàn hồi.
3. Mùi	Mùi tự nhiên, không có mùi lạ.	Mùi tự nhiên, không có mùi lạ.
4. Mùi vị trạng thái sau khi luộc chín	Mùi thơm đặc trưng, vị rất ngọt, nước luộc rất trong.	Mùi thơm, vị ngọt, nước luộc trong.

2.2. Các chỉ tiêu cảm quan của mực ống theo qui định trong bảng 2.

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức	
	Hạng 1	Hạng 2
1. Màu sắc	Màu tự nhiên đặc trưng của loài: Sau khi bảo quản nước đá, sáng bóng, thịt trắng tự nhiên.	Màu tự nhiên đặc trưng của loài thịt mực có vết màu phớt vàng.
2. Dạng bên ngoài, trạng thái	Có vết xước hoặc trầy da nhẹ không rách thủng. Đầu dính chặt vào thân, râu, mắt nguyên vẹn, thịt đàn hồi.	Không rách, thủng. Đầu dính chặt vào thân, râu, mắt nguyên vẹn. Thịt đàn hồi. Số con vỡ mực không quá 3%.
3. Mùi	Mùi tự nhiên, không có mùi lạ	Mùi tự nhiên, không có mùi lạ.
4. Mùi vị trạng thái sau khi luộc chín	Mùi thơm đặc trưng, vị rất ngọt, nước luộc rất trong.	Mùi thơm, vị ngọt, nước luộc trong.

3. PHƯƠNG PHÁP THỬ

3.1. Lấy mẫu và xử lý mẫu theo TCVN 3697-90.

3.2. Thử cảm quan theo TCVN 3690-90.

4. VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

4.1. Bảo quản: Mực tươi phải được bảo quản từ khi đánh bắt đến khi chế biến. Nhiệt độ trong suốt qui trình bảo quản từ 0° đến +5°C. Thời gian bảo quản không quá 2 ngày.

4.2. Vận chuyển: Phương tiện vận chuyển phải sạch sẽ, không có mùi lạ.