TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 168:1991
CODEX STAN 115-1981

ĐỒ HỘP RAU – DƯA CHUỘT DẦM DẤM

Canned vegetables – Pickled cucumbers

HÀ NỘI – 2008

Lời nói đầu

TCVN 168:1991 thay thế cho TCVN 168:1986;

TCVN 168:1991 phù hợp với CODEX STAN 115-1981;

TCVN 168:1991 do Trung tâm Tiêu chuẩn Chất lượng biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng trình duyệt, Uỷ ban Khoa học Nhà nước (nay là Bộ Khoa học và Công nghệ) ban hành;

Tiêu chuẩn này được chuyển đổi năm 2008 từ Tiêu chuẩn Việt Nam cùng số hiệu thành Tiêu chuẩn Quốc gia theo quy định tại khoản 1 Điều 69 của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật và điểm a khoản 1 Điều 6 Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 1/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật.

Đồ hộp rau – Dưa chuột dầm dấm

Canned vegetables – Pickled cucumbers

Tiêu chuẩn này áp dụng cho dưa chuột dầm dấm sử dụng trực tiếp:

a) chế biến từ dưa chuột là thành phần chủ yếu;

b) chế biến từ dưa chuột muối đã khử muối, lên men tự nhiên hoặc lên men có khống chế, hoặc với dưa chuột tươi đã được axit hóa;

c) bảo quản qua lên men tự nhiên hoặc lên men có khống chế hoặc bằng các chất axit hóa cho thêm vào và có thể được bảo quản lâu hơn nữa bằng cách thanh trùng nhiệt, các phương tiện vật lí khác hoặc các chất bảo quản hóa học.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các sản phẩm cắt nhỏ gọi là gia vị.

1 Khái niệm, kiểu và dạng

1.1 Định nghĩa sản phẩm

Dưa chuột dầm dấm là sản phẩm:

a) chế biến từ dưa chuột sạch, nguyên lành thuộc giống cây trồng phù hợp với các đặc tính của *Cucumis sativus* L.;

b) dưa chuột có thể gọt vỏ hoặc không gọt vỏ và có thể bỏ hạt hoặc không bỏ hạt;

c) đóng hộp, có hoặc không có dung dịch rót hộp và các thành phần gia vị thích hợp với sản phẩm;

d) được bảo quản bằng một phương pháp thích hợp trước hoặc sau khi hộp được đóng kín, phương pháp bảo quản như vậy bao gồm axit hóa đến pH 4,6 hoặc nhỏ hơn bằng cách lên men tự nhiên hoặc lên men có khống chế hoặc cho thêm dấm hoặc một axit thực phẩm, và cũng có thể bao gồm cả việc thanh trùng bằng nhiệt, làm lạnh hoặc dùng một chất bảo quản hóa học.

1.2 Kiểu đóng hộp

1.2.1 Kiểu đóng hộp tươi

Chế biến từ dưa chuột tươi, không muối và không lên men.

1.2.2 Kiểu ướp muối

Chế biến từ dưa chuột muối trong nước muối hoặc trong một dung dịch muối thích hợp khác có hoặc không có lên men tự nhiên hoặc lên men có khống chế. Khi cần thiết, trong quá trình chuẩn bị chế biến, có thể khử dư lượng muối với mức độ vừa đủ.

1.2.3 Loại

Các đặc trưng phân tích của loại được xác định ở dung dịch rót hộp sau khi cân bằng.

Loại	Mùi vị đặc trưng	Chế biến từ kiểu	Độ axit tổng số (tính ra axit axetic)	Muối (NaCl)	Chất khô hòa tan không tính muối
a) Thì là	Cây thì là và/hoặc dầu thì là	Kiểu đóng hộp tươi hoặc ướp muối	0,4 % đến 2,0 %	1,0 % đến 4,5 %	
b) "..." (tên của rau thơm)	Rau thơm và dầu của rau thơm đó khác với cây thì là và/hoặc dầu thì là	Kiểu đóng hộp tươi hoặc ướp muối	0,4 % đến 2,0 %	1,0 % đến 4,5 %	
c) chua	Chua rõ rệt	Kiểu đóng hộp tươi hoặc ướp muối	0,7 % đến 3,5 %	1,0 % đến 5,0 %	
d) chua ngọt	Chua ngọt dịu	Kiểu đóng hộp tươi hoặc ướp muối	0,5 % đến 2,0 %	0,5 % đến 3,0 %	1,5 % đến dưới 14 %
e) ngọt	Ngọt rõ rệt	Kiểu đóng hộp tươi hoặc ướp muối	0,5 % đến 2,5 %	0,5 % đến 3,0 %	tối thiểu 14 %
g) mù tạt	Nước xốt mù tạt, hạt mù tạt và/hoặc dầu mù tạt	Kiểu đóng hộp tươi hoặc ướp muối	0,5 % đến 3,0 %	1,0 % đến 3,0 %	
h) muối chua	Mặn rõ rệt	Kiểu đóng hộp tươi	0,5 % đến 3,5 %	5,0 % đến 10 %	
i) dịu	Không ngọt cũng không chua	Kiểu đóng hộp tươi hoặc ướp muối	0,4 % đến 0,7 %	1,0 % đến 3,5 %	
k) cay	Hạt tiêu rõ rệt	Kiểu đóng hộp tươi hoặc ướp muối	0,5 % đến 3,0 %	1,0 % đến 3,0 %	

1.3 Dạng

Sản phẩm được trình bày theo một trong những dạng sau:

a) Nguyên quả: dưa chuột với đường kính tối đa là 54 mm. Trong các hộp lớn hơn 4 l, dưa chuột có thể có đường kính tối đa là 65 mm. Dưa chuột nguyên quả thuộc dạng này có thể gọi là "dưa chuột nhỏ" (gherkin) khi đường kính không lớn hơn 27 mm;

b) Nguyên quả cong: dưa chuột nguyên quả với đường kính tối đa là 54 mm và cong ít nhất là 35^0;

c) Nửa quả: dưa chuột được bổ đôi theo chiều dọc;

d) Miếng thái lát (theo chiều dọc): dưa chuột thái theo chiều dọc thành những đoạn có cỡ gần bằng nhau;

e) Khúc: dưa chuột thái vuông góc với trục dọc, có bề dày từ 10 mm đến 40 mm và đường kính tối đa là 54 mm;

g) Khoanh: dưa chuột thái vuông góc với trục dọc có bề dày không quá 10 mm và đường kính tối đa là 54 mm;

h) Miếng: dưa chuột to, gọt vỏ, bổ theo chiều dọc. Những nửa quả đó được thái thẳng góc với hướng dọc thành những miếng có bề ngang khoảng 10 mm.

2 Yêu cầu kỹ thuật

2.1 Thành phần chủ yếu và các yếu tố chất lượng

2.1.1 Thành phần cho phép

Dưa chuột: theo các quy định ở các điều trên;

Nước;

Dấm;

Muối (natri clorua);

Dầu thực vật;

Chất cacbonhydrat dinh dưỡng để làm ngọt;

Ớt ngọt;

Rau thơm;

Gia vị;

Rau không được quá 5 % tổng khối lượng sản phẩm, trừ sản phẩm loại "mù tạt" có thể chứa không quá 30 %.

2.1.2 Chỉ tiêu chất lượng

2.1.2.1 Màu sắc

Dưa chuột phải có các đặc trưng màu sắc bình thường điển hình cho chủng loại, kiểu đóng hộp và dạng.

2.1.2.2 Trạng thái

Dưa chuột phải rắn chắc vừa phải, giòn và thực tế không có quả bị nhăn, mềm và nhũn và không có một cách hợp lí những hạt quả to.

2.1.2.3 Mùi vị

Dưa chuột phải có mùi vị thơm ngon đặc trưng cho kiểu đóng hộp và các gia vị đặc trưng hoặc các thành phần đặc biệt đã dùng.

2.1.2.4 Đồng đều về cỡ

a) Dưa chuột dạng nguyên quả; hình mác hoặc thái lát theo chiều dọc

80 % trở lên, theo số lượng, phải đáp ứng các yêu cầu sau:

Bề dài: bề dài của đơn vị dài nhất không được dài hơn của đơn vị ngắn nhất quá 50 %.

Đường kính: đường kính của đơn vị lớn nhất không được dài hơn của đơn vị nhỏ nhất quá 50 %.

Các yêu cầu này không áp dụng cho dưa chuột đóng trong các hộp lớn hơn 4 l.

b) Khúc; khoanh

80 % trở lên, theo khối lượng, các đơn vị có cỡ đồng đều nhất đáp ứng yêu cầu sau đây đối với hộp cá biệt hoặc các đơn vị lấy mẫu.

Đường kính: đường kính của đơn vị lớn nhất không được lớn hơn của đơn vị nhỏ nhất quá 50 %.

2.1.2.5 Định nghĩa các khuyết tật

a) Dưa chuột cong: dưa chuột nguyên quả, cong một góc 35° khi đo như minh hoạ ở Phụ lục 1;

b) Dưa chuột méo mó: dưa chuột nguyên quả, dưa chuột dị dạng (nubbin) và các dưa chuột bị biến dạng khác như minh họa ở Phụ lục 1;

c) Hỏng: bị ảnh hưởng tới mức làm giảm một cách cụ thể dạng bên ngoài và tính ăn được, do biến màu, có vết sẹo, vết xây xát, nứt vỏ hoặc các khuyết tật tương tự;

d) Hỏng cơ học: các đơn vị bị dập nát hoặc gẫy;

e) Cọng: cuống dài hơn 15 mm;

g) Trạng thái kém: quả nhăn nheo, rất mềm hoặc nhũn hoặc các đơn vị có hạt quá lớn;

h) Biến màu: các đơn vị có màu sắc biến đổi rõ rệt so với màu điển hình của chủng loại và kiểu đóng hộp;

i) Rỗng ruột: dưa chuột nguyên quả rỗng nhiều bên trong hoặc khúc và khoanh thiếu phần chủ yếu của ruột;

k) Sạn, cát hoặc bùn: tạp chất khoáng nằm trong dung dịch hoặc dính vào vỏ hoặc thịt dưa chuột ảnh hưởng đến tính ăn được.

2.1.2.6 Mức cho phép đối với khuyết tật

Nguyên quả; nguyên quả cong; nửa quả; miếng thái lát theo chiều dọc:

Đơn vị mẫu theo tiêu chuẩn: 20 dưa chuột nguyên quả; hoặc 40 nửa quả, miếng thái lát theo chiều dọc.

Khuyết tật	Giới hạn tối đa (số các đơn vị)	
	Nguyên quả cong, nguyên quả	Nửa quả, miếng thái lát theo chiều dọc
a) Cong (trừ dạng cong)	3	2
b) Méo mó	2	1
c) Hỏng	3	3
d) Hỏng cơ học	2	3
e) Cong	3	2
g) Trạng thái kém	1	3
h) Biến màu	1	2
i) Rỗng ruột	1	–
Tổng số cho phép tối đa từ (a) đến (i)	7	11

Khúc, khoanh:

Đơn vị mẫu theo tiêu chuẩn: 300 g đã ráo nước.

Khuyết tật	Giới hạn tối đa, tính bằng gam
a) Hỏng	15
b) Hỏng cơ học	30
c) Trạng thái kém	10
d) Biến màu	10
e) Rỗng ruột	30
g) Cọng	2/cọng
Tổng cho phép tối đa từ (a) đến (e)	75 g

2.1.2.7 Tạp chất khoáng vô cơ

Tất cả các dạng và kiểu, trừ với dưa chuột đã gọt vỏ, không quá 0,08 % khối lượng.

2.1.3 Phân loại "hộp hỏng"

Một hộp không đáp ứng được các yêu cầu chất lượng nêu ở điều 2.1.2 phải coi là "hộp hỏng".

2.1.4 Nghiệm thu

Một lô được coi là đáp ứng các yêu cầu chất lượng khi số "hộp hỏng" như quy định ở điều 2.3 không vượt quá số chấp nhận (C) của phương án lấy mẫu thích hợp (AQL-6,5) đối với thực phẩm đóng gói sẵn.

2.2 Phụ gia thực phẩm

2.2.1 Tác nhân hòa tan và phân tán	**Mức tối đa**
Polysorbat 80 (polyoxyetylen 20 sorbitan monooleat)	500 mg/kg riêng hoặc kết hợp
Gôm xanthan	
Gôm Arập	
Alginat (Ca, NH_4, Na, K)	
Propylen glycol alginat	
Caragenan (bao gồm fuxelaran)	
2.2.2 Tác nhân làm rắn chắc	
Canxi clorua, lactat và gluconat	250 mg/kg riêng hoặc kết hợp
2.2.3 Chất bảo quản	
Lưu huỳnh dioxit (như là một chất mang theo của nguyên liệu)	50 mg/kg riêng hoặc kết hợp
Axit benzoic và các muối natri và kali của nó	1000 mg/kg riêng hoặc kết hợp
Kali sorbat	

2.2.4 Chất nhuộm màu

Riboflavin	300 mg/kg riêng hoặc kết hợp
Xanh lá cây bền	
Phức chất clorophyl đồng	
Tactrazin	
Chất chiết Annato [1]	
Tuameric [1]	
Vàng hoàng hôn FCF	
Beta-caroten	
Oleoresin của ớt ngọt	
Xanh rực rỡ FCF	
Caramen, tự nhiên	
Caramen (amoni sulfit đã xử lí)	

2.2.5 Tác nhân làm đông (chỉ ở kiểu mù tạt)

Gôm Gua	Giới hạn bởi GMP (thực hành sản xuất tốt)
Gôm Arập	
Gôm đậu carop (đậu locut) [1]	

2.2.6 Chất axit hóa

Axit axetic	Giới hạn bởi GMP
Axit lactic	
Axit malic	
Axit xitric	

2.2.7 Hương thơm

Hương thơm tự nhiên và hương thơm giống hệt tự nhiên	Giới hạn bởi GMP

2.3 Chất nhiễm độc

Thiếc, mức tối đa: 250 mg/kg, tính ra Sn [2].

---

[1] Tạm thời chấp nhận.

[2] Tạm thời chấp nhận. Giới hạn đang được soát xét.

2.4 Vệ sinh

2.4.1 Cần chế biến sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phù hợp với quy phạm quốc tế về thực hành vệ sinh đối với rau quả đóng hộp.

2.4.2 Trong trường hợp có thể được của việc thực hành sản xuất tốt, sản phẩm không được có các chất bị cấm.

2.4.3 Khi kiểm nghiệm bằng các phương pháp lấy mẫu và phân tích thích hợp, sản phẩm:

a) Không được có các vi sinh vật có thể phát triển trong các điều kiện bảo quản bình thường;

b) Không được chứa bất cứ một chất nào có nguồn gốc vi sinh vật với một lượng có thể gây nguy hiểm đến sức khỏe.

2.5 Cân và đo

2.5.1 Mức đổ đầy của hộp

2.5.1.1 Mức đổ đầy tối thiểu (dưa chuột và dung dịch)

Phải xếp chặt dưa chuột vào hộp và sản phẩm (bao gồm cả dung dịch) phải chiếm không ít hơn 90 % dung lượng nước của hộp. Dung lượng nước của hộp là thể tích nước cất ở 20 °C mà hộp đóng kín chứa được khi đổ đầy.

2.5.1.2 Thể tích đổ đầy tối thiểu cho các dạng nguyên quả và nguyên quả cong

Thành phần dưa chuột phải chiếm không ít hơn 55 % với kiểu ướp muối và 53 % với kiểu đóng hộp tươi so với tổng dung lượng (thể tích) của hộp.

2.5.1.3 Thể tích đổ đầy tối thiểu cho tất cả các dạng trừ dạng nguyên quả

Thành phần rau và quả ở các dạng khác với dạng nguyên quả phải chiếm:

a) Không ít hơn 55 % trong trường hợp đóng hộp tươi và

b) Không ít hơn 57 % trong trường hợp ướp muối, so với tổng dung lượng (thể tích) của hộp.

2.5.2 Nghiệm thu

Những yêu cầu về mức đổ đầy của hộp (như quy định ở 2.5.1) phải được coi như phù hợp khi trung bình tất cả các hộp không thấp hơn mức tối thiểu yêu cầu, với điều kiện là không có sự thiếu hụt vô lí nào ở các hộp cá biệt.

3 Phương pháp lấy mẫu và phân tích

3.1 Lấy mẫu

Phải lấy mẫu theo phương án lấy mẫu thực phẩm đóng gói sẵn với AQL 6,5.

3.2 Trình tự thử

3.2.1 Chất khô hoà tan

Chất khô hoà tan phải được xác định bằng phương pháp khúc xạ kế, theo AOAC.

3.2.2 Muối (NaCl), theo phương pháp AOAC

Phải xác định muối (NaCl) bằng cách chuẩn độ với dung dịch bạc nitrat ($AgNO_3$) chuẩn, sử dụng một mẫu thử (dung dịch rót hộp) bằng 10,00 g và biểu thị kết quả bằng phần trăm khối lượng muối (NaCl). Mỗi mililit bạc nitrat ($AgNO_3$) N/10 bằng 0,005845 g muối (NaCl).

3.2.3 Độ axit tổng, theo phương pháp AOAC

Phải xác định độ axit tổng bằng cách chuẩn độ với một dung dịch natri hydroxit (NaOH) chuẩn, dùng chất chỉ thị phenolphtalein. Báo cáo theo phần trăm khối lượng hoặc phần khối lượng (m/m).

3.2.4 Tạp chất khoáng

Theo phương pháp CODEX thực phẩm FAO/WHO trừ các bước có liên quan đến xử lí với axit clohydric đã bỏ.

Kết quả được biểu thị bằng miligam trên kilogam của tổng lượng chứa.

3.2.5 Phương pháp xác định dung lượng nước của hộp

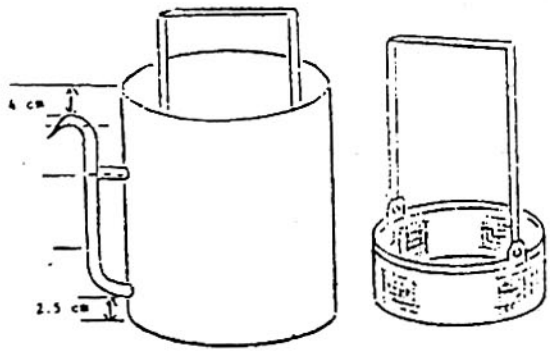
Theo phương pháp CODEX thực phẩm FAO/WHO.

3.2.6 Phương pháp xác định thể tích đổ đầy (bằng cách di chuyển)

Phương pháp 1

(1) Phương pháp này có thể áp dụng cho tất cả các loại dưa chuột dầm dấm. Dùng một hộp dung tích từ 4 l đến 8 l có một miệng chảy tràn làm bằng ống kim loại đường kính trong từ 0,5 cm đến 1 cm (xem Hình 1). Ống được hàn gắn vào một lỗ ở thành hộp, cách đáy từ 2 cm đến 3 cm và được uốn về phía trên song song với thành. Ống được bẻ cong và hơi nghiêng xuống so với mặt trên của hộp để tạo thành một vòi cách khoảng 4 cm bên dưới đỉnh hộp. Đầu mút dưới của vòi thấp hơn đường cong bên

trong phía dưới của vòi (điểm A). Đầu mút trên của vòi cao hơn đường cong bên trong phía dưới của vòi (điểm A). Đầu mút trên của vòi ngắn hơn một chút so với đầu mút dưới của vòi. Một thanh giằng gắn đỉnh hộp giữ chặt ống. Một cái giỏ sợi xe làm bằng sợi màn (screen wire) với khoảng 8 mắt lưới một insơ (1 insơ = 0,0254 m), có quai, dung để cho dưa chuột xuống đáy hộp tràn.



Hình 1

(2) Đặt hộp tràn lên trên một mặt bàn bằng phẳng để nước sẽ chảy tràn vào một cái thùng. Đổ nước ở nhiệt độ phòng (khoảng 20 °C hoặc 68 °F) đầy hộp tràn. Để giỏ rỗng vào hộp tràn đầy nước.

(3) Khi nước ngừng chảy tràn, đặt một cốc vại hoặc một ống trụ khắc vạch dưới vòi [1].

(4) Lấy giỏ ra và để phần dưa chuột ráo nước (ở nhiệt độ phòng) vào giỏ và nhận từ từ giỏ vào hộp tràn. Khi ngừng chảy tràn, đo thể tích chất lỏng đã chảy tràn. Phần trăm thể tích của phần dưa chuột (thể tích chiếm chỗ) được tính như sau:

$$\frac{\text{Thể tích chảy tràn}}{\text{Tổng dung lượng (thể tích) của hộp (xem 3.2.5)}} \times 100 = \text{Phần trăm thể tích của phần dưa chuột}$$

Phương pháp 2

(1) Lấy nước đổ vào một phần ống trụ khắc vạch (hoặc một dụng cụ đo kỹ thuật khác) đủ để làm ngập hoàn toàn phần dưa chuột của một hộp.

---

[1] Trước khi xác định phần trăm thể tích của phần dưa chuột trong dưa chuột dầm dấm mù tạt, chuẩn bị phần dưa chuột ráo nước như sau: đổ lượng chứa trong hộp lên một mặt rây có đường kính thích hợp sao cho sản phẩm được rải đều. Rửa sạch tất cả vết nước xốt còn dính vào, dưới dòng nước ở nhiệt độ khoảng 20 °C (68 °F). Nghiêng rây để dễ ráo nước và để ráo nước trong 2 min. Tiến hành tiếp theo (4).

(2) Trước khi cho phần dưa chuột vào, ghi lại thể tích nước trong ống trụ [1].

(3) Để toàn bộ phần dưa chuột ráo nước của một hộp vào cho bị ngập hoàn toàn.

(4) Đo thể tích chất lỏng và phần dưa chuột sau khi nhận chìm phần dưa chuột.

(5) Lấy trị số ở (4) trừ đi trị số ở (2) để có được thể tích di chuyển do dưa chuột.

(6) Để xác định thể tích đổ đầy, tính:

$$\frac{\text{Thể tích di chuyển do dưa chuột}}{\text{Tổng dung lượng (thể tích) của hộp (xem 3.2.5)}} \times 100 = \text{Phần trăm thể tích của phần dưa chuột}$$

Phương pháp 3

(1) Đổ và giữ lại dung dịch rót hộp để làm những xác định chất lượng khác (1.2.3) [2].

(2) Vẫn để dưa chuột trong hộp, đổ nước vào hộp đến hết dung lượng (3.2.5).

(3) Đổ, hứng và đo phần nước.

(4) Để xác định thể tích đổ đầy, tính:

$$\frac{\text{Tổng dung lượng (thể tích) của hộp (xem 3.2.5)} - \text{Thể tích nước đổ ra ở (3) trên}}{\text{Tổng dung lượng (thể tích) của hộp (xem 3.2.5)}} \times 100 = \text{Phần trăm thể tích của phần dưa chuột}$$

3.2.7 Phương pháp xác định khối lượng ráo nước: sẽ biên soạn sau.

4 Ghi nhãn

Ngoài những quy định chung về ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn, áp dụng thêm các quy định sau đây:

---

[1] Trước khi xác định phần trăm thể tích của phần dưa chuột trong dưa chuột dầm dấm mù tạt, chuẩn bị phần dưa chuột ráo nước như sau: đổ lượng chứa trong hộp lên một mặt rây có đường kính thích hợp sao cho sản phẩm được rải đều. Rửa sạch tất cả vết nước xốt còn dính vào, dưới dòng nước ở nhiệt độ khoảng 20 °C (68 °F). Nghiêng rây để dễ ráo nước và để ráo nước trong 2 min. Tiến hành tiếp theo (3).

[2] Trước khi xác định phần trăm thể tích của phần dưa chuột trong dưa chuột dầm dấm mù tạt, chuẩn bị phần dưa chuột ráo nước như sau: đổ lượng chứa trong hộp lên một mặt rây có đường kính thích hợp sao cho sản phẩm được rải đều. Rửa sạch tất cả vết nước xốt còn dính vào, dưới dòng nước ở nhiệt độ khoảng 20 °C (68 °F). Nghiêng rây để dễ ráo nước và để ráo nước trong 2 min. Tiến hành tiếp theo (2).

4.1 Tên của thực phẩm

4.1.1 Tên của sản phẩm là: "Dưa chuột dầm dấm".

4.1.2 Những nội dung sau đây được ghép liền với tên sản phẩm:

(a) kiểu đóng hộp, ví dụ "đóng hộp tươi" hoặc "đóng hộp ướp muối";

(b) dạng đóng hộp và loại, bao gồm cả tên rau thơm có liên quan đến loại ở 1.2.3 (b);

(c) loại "thì là" có thể ghi là "thì là tự nhiên" hoặc "thì là thật" khi dưa chuột cho lên men tự nhiên trong nước muối nồng độ thấp;

(d) ở loại nguyên quả, khoảng đếm gần đúng về số quả, trong các hộp lớn hơn 4 l.

4.2 Danh sách các thành phần

Phải ghi trên nhãn một danh sách đầy đủ các thành phần theo thứ tự tỉ lệ giảm dần theo Tiêu chuẩn chung về ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn.

4.3 Lượng chứa thực

Phải ghi lượng chứa thực như thể tích thực, khối lượng thực, khối lượng đã ráo nước, hoặc một sự phối hợp bất kì của các đại lượng đó, theo hệ mét (đơn vị "Hệ quốc tế") hoặc hệ Mỹ avoirdupois hoặc cả hai hệ đo theo yêu cầu của nước ở đó sản phẩm được bán.

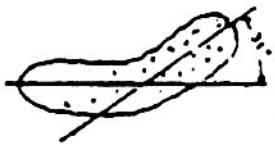
4.4 Tên và địa chỉ

Phải ghi tên và địa chỉ của người sản xuất, người đóng gói.

Phụ lục 1

Hình vẽ minh hoạ dưa chuột cong và dưa chuột méo mó

(a) **Dưa chuột cong**. Dưa chuột cong là loại dưa chuột bị cong một góc 35^0 trở lên như minh hoạ dưới đây.



(b) **Dưa chuột méo mó**. Dưa chuột méo mó là loại dưa chuột bị vặn vẹo, dị dạng và các dạng méo mó khác. Dưa chuột dị dạng là quả không có dạng hình trụ, ngắn và mập hoặc quả không phát triển bình thường. Dưa chuột dị dạng và các dạng méo mó khác như minh hoạ sau đây: