

CÁ BIÊN ƯỚP NƯỚC ĐÁ		TCVN
Yêu cầu kỹ thuật		2646 - 78
Рыба охлажденная льдом	Iced fish	Có hiệu lực từ 01-07-1979
Технические требования	Technical requirements	

Tiêu chuẩn này quy định các chỉ tiêu và yêu cầu kỹ thuật đối với cá biển ướp nước đá, làm nguyên liệu cho chế biến hoặc ăn tươi.

1. PHÂN CẤP CHẤT LƯỢNG

Cá biển ướp nước đá được phân làm hai cấp:
Hạng 1 và hạng 2

2. DẠNG SẢN PHẨM

Cá biển ướp nước đá được xử lý theo các dạng sau:

2.1. Nguyên con: Dạng này chỉ áp dụng cho các loại cá có khối lượng nhỏ hơn 1 kg hoặc các loại cá dùng để xuất khẩu như: hồng, song, kềm.

2.2. Mỏ bụng loại bỏ nội tạng

2.3. Móc mang, mỏ bụng loại bỏ nội tạng

2.4. Chặt đầu, mỏ bụng loại bỏ nội tạng

3. YÊU CẦU KỸ THUẬT

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan và hóa học của cá biển ướp nước đá phải theo đúng quy định trong bảng 1.

3.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Phải theo đúng các quy định của nhà nước. Khi chưa có các quy định nhà nước, cho phép theo sự thỏa thuận giữa bên sản xuất và bên nhận hàng.

Bảng 1

Chỉ tiêu	Yêu cầu	
	Hạng 1	Hạng 2
1. Màu sắc	Màu đặc trưng của từng loại cá tươi. Mắt sáng hoặc hơi trắng đục.	Màu đặc trưng của từng loại cá, mắt trắng đục, đến hơi đỏ (trừ loại cá mắt đỏ).
2. Mùi	Mùi đặc trưng của cá tươi và cá đã luộc chín, không có mùi ôi, uon. Riêng hạng 2 (khi chưa luộc chín) cho phép có mùi hơi chua, nhưng khi rửa bằng nước sạch phải mất đi nhanh chóng.	
3. Vị	Phải có vị ngon của cá tươi, nước luộc phải trong.	Vị kém ngon hơn hạng 1, nước luộc vẫn đục nhẹ.
4. Hình dạng mặt ngoài sản phẩm	Cá phải sạch, không có nước nhớt. Đối với cá nguyên con và cá mổ bụng bỏ nội tạng: miệng và nắp mang phải khép kín, mang có màu đỏ hồng đến đỏ. Các vết mỡ, nhát cắt phải thẳng không xơ răng cưa, thịt cá không dập nát.	Cá phải sạch, không dập nát, cho phép xây xát nhẹ, không có nước nhớt. Đối với cá mổ bụng bỏ nội tạng: miệng và nắp mang phải khép kín, mang có màu đỏ thẫm đến hơi tái. Các vết mỡ, nhát cắt cho phép hơi xiên hoặc không hẳn
5. Trạng thái	Vây dính chặt vào da, thân cá bình thường, thịt chắc đàn hồi tốt, thịt khó tách khỏi xương.	
6. Tạp chất so với khối lượng lô cá	Không có cát sạn, ốc, rác... Riêng cá nguyên con cho phép có tạp chất không quá 0,1 %	
7. Phản ứng Ebe	Âm tính	
8. Phản ứng H ₂ S	Âm tính	

Tiếp theo bảng 1

Chỉ tiêu	Yêu cầu	
	Hạng 1	Hạng 2
9. Hàm lượng NH_3 tính bằng mg/kg thịt cá, không lớn hơn.	20	30
Riêng một số loài cá có hàm lượng NH_3 cao như nhám, đuối... cho phép	25	35
10. Độ PH	6,8 - 7,0	7,0 - 7,6

4. BAO GÓI, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

4.1. Bao gói

4.1.1. Cá biển ướp nước đá phải được đựng trong thùng gỗ, thùng nhựa hoặc thùng nhôm, đáy thùng có khe hoặc lỗ để thoát nước. Khối lượng tịnh của bao bì cho phép theo sự thỏa thuận giữa bên sản xuất và bên nhận hàng. Riêng các tàu đánh cá cho phép dùng túi lưới để đựng cá. Bao bì đựng cá phải sạch sẽ, chắc chắn.

4.1.2. Trong mỗi đơn vị bao gói chỉ được xếp cá cùng dạng, cùng kích thước, cùng phương pháp xử lý. Riêng các loại cá có hàm lượng NH_3 cao như nhám, đuối, bơn... Phải bảo quản riêng. Tất cả các loại cá gây độc cho người phải loại bỏ.

4.2. Vận chuyển

Cá biển ướp nước đá được vận chuyển bằng các phương tiện sạch sẽ và kín. Nếu thời gian vận chuyển kéo dài quá 3 giờ, sản

phẩm phải được xếp trong khoang cách nhiệt có nhiệt độ không khí từ 1 đến 5°C;

Thời gian vận chuyển không được kéo dài quá 3,5 ngày.

4.3. Bảo quản

4.3.1. Thời gian và nhiệt độ bảo quản cá tính từ khi cá được đưa vào bảo quản theo quy định ở bảng 2

Bảng 2

Thời gian bảo quản (ngày đêm)	Nhiệt độ (°C)
11 - 12	Âm 0,25
8	0
6 - 8	0,5
5 - 6	3
3,5	5

4.3.2. Đối với cá đã bảo quản bằng nước đá trên biển cũng theo quy định ở mục 4.3.1. nhưng khi về bến cần tiêu thụ càng nhanh càng tốt. Trường hợp phải kéo dài thì phải bổ sung thêm đá cho đủ tỷ lệ và nhiệt độ bảo quản trong khoảng 0 đến 1°C, thời gian tiêu thụ không quá 3 ngày.