

<p>TÔM ĐÔNG LẠNH (Ướp đông) Yêu cầu kỹ thuật</p>	<p>TCVN 2064 - 77</p>
<p>Креветки мороженые Frozen shrimp. Технические требования Technical requirements</p>	<p>Có hiệu lực từ 1-7-1978</p>

Tiêu chuẩn này áp dụng cho tôm tươi hoặc tôm chín đông lạnh xuất khẩu.

1. CÁC DẠNG CHẾ BIẾN

- 1.1. Tôm nguyên con : Tôm còn đầu và cđn
- 1.2. Tôm bỏ đầu : Tôm bỏ đầu và còn vỏ
- 1.3. Tôm còn đuôi : Tôm bỏ đầu, bỏ ruột và bóc một phần vỏ.
 - a) Tôm xẻ lưng : Bóc vỏ đến đốt áp chót.
 - b) Tôm cánh bướm : Bóc vỏ đến đốt áp chót, cắt dọc theo chiều dài, xẻ lật (banh) ra...
 - c) Tôm có 4 đốt đầu được bóc vỏ và cắt theo chiều dài.
- 1.4. Tôm bóc nõn : Tôm bỏ đầu, bóc vỏ và bỏ ruột
 - a) Tôm bóc nõn.
 - b) Tôm bóc nõn xẻ lưng.
 - c) Tôm bóc nõn không nguyên vẹn.
 - d) Tôm bóc nõn và cắt cánh bướm : Tôm bóc nõn được cắt dọc theo chiều dài cho đến đốt cuối cùng.
 - e) Tôm bóc nõn có bốn đốt đầu tiên được cắt theo chiều dài.
- 1.5. Tôm chín bóc nõn.

2. PHÂN LOẠI

1.2. Tôm đông lạnh được chia làm 3 loại sau đây :

- a) Loại đặc biệt. Sản phẩm có :
 - Mùi, vị tốt: Mùi, vị đặc trưng của loài tôm, không được phép có mùi hôi, ươn, vị đắng hoặc mùi, vị khác.
 - Màu đồng nhất và có đặc điểm riêng của loài tôm.

— Có những chỉ tiêu tính điểm như trình bày trong phụ lục của tiêu chuẩn này và tổng số điểm không nhỏ hơn 90.

b) Loại 1. Sản phẩm có:

— Mùi, vị tốt.

— Tổng số điểm không nhỏ hơn 80.

c) Loại 2. Sản phẩm có:

— Mùi, vị trong đối tốt: không còn mùi, vị đặc trưng của loài tôm nhưng không được có mùi hôi, ương, vị đắng hoặc mùi, vị khác.

— Tổng số điểm không nhỏ hơn 70.

2.2. Việc xếp loại dựa vào hai chỉ tiêu: Chỉ tiêu không tính điểm và chỉ tiêu tính điểm.

— Chỉ tiêu không tính điểm: Mùi, vị, màu là những chỉ tiêu không tính điểm. Nếu lô sản phẩm có những chỉ tiêu này không đạt quy định theo điều 2.1 thì sẽ bị loại ngay.

— Chỉ tiêu tính điểm: Điểm của sản phẩm là hiệu số giữa 100 và tổng số điểm tính cho khuyết điểm của sản phẩm.

3. YÊU CẦU KỸ THUẬT

3.1. Tôm đông lạnh phải sản xuất theo đúng quy trình công nghệ được Bộ Hải sản duyệt y.

3.2. Tôm đông lạnh được chế biến từ tôm còn tươi.

3.3. Quá trình chế biến: Tôm đông lạnh phải sản xuất theo quy trình đông lạnh nhanh.

Quá trình đông lạnh chỉ được kết thúc khi nhiệt độ trung tâm sản phẩm đạt -10°C .

3.4. Thành phẩm:

3.4.1. Trạng thái bên ngoài:

— Sản phẩm phải sạch sẽ, có cỡ, loại đồng đều.

— Có màu đặc trưng của loài tôm.

— Tôm không bị mất nước (khô), không có đốm đen.

3.4.2. Mùi, vị: Sau khi rã đông và được nấu chín tôm phải có mùi, vị đặc trưng của tôm.

3.4.3. Trạng thái vật lý: Thịt tôm phải có tính đàn hồi, săn chắc và không bị mủn.

3.4.4. Tráng băng: Tôm đông lạnh phải được tráng băng, lớp nước đá phải hoàn toàn bao phủ sản phẩm để tránh sự mất nước.

3.4.5. Tôm đông lạnh theo các cỡ quy định trong bảng sau:

Cỡ tôm (số con trong 1 kg)			Bảng tương đương số tôm trong 450g (cân Anh)				
	Nhỏ hơn	17		Nhỏ hơn	7		
Từ	18	đến	26	Từ	8	đến	12
»	27	»	33	»	13	»	15
»	34	»	44	»	16	»	20
»	45	»	55	»	21	»	25
»	56	»	66	»	26	»	30
»	67	»	88	»	31	»	40
»	89	»	110	»	41	»	50
»	111	»	132	»	51	»	60
»	133	»	154	»	61	»	70
»	155	»	199	»	71	»	90
»	200	»	242	»	91	»	110
»	243	»	437	»	111	»	199
»	438	»	657	»	200	»	299
»	658	»	1100	»	300	»	500

Cỡ tôm trên được tính khi tôm không còn lớp nước đá tráng băng.

3.4.6. Khối lượng tịnh: Khối lượng tịnh ghi trên nhãn hiệu là khối lượng của tôm không kể nước đá. Khối lượng này không được giảm quá 2,5% (trường hợp đông lạnh thành bánh) so với khối lượng quy định.

4. BẢO GÓI, GHI NHÃN, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

4.1. Tôm đông lạnh phải được gói trong bao bằng polyetylen hoặc cellophane và dán kín. Những bao có cùng một loại, cỡ được đóng chung vào thùng các tông, thùng được dai nẹp chắc chắn.

4.2. Tôm đông lạnh phải ghi nhãn theo quy định dưới đây:

a) Tên tổ chức quản lý cấp trên của cơ sở sản xuất;

- b) Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất;
- c) Tên sản phẩm và dạng chế biến, phải ghi tên thông dụng và không gây nhầm lẫn cho người tiêu thụ;
- d) Loại, cỡ sản phẩm;
- e) Khối lượng tịnh;
- h) Ngày... tháng... năm... sản xuất;
- i) Ký hiệu và số hiệu tiêu chuẩn.

4.3. Phương tiện vận chuyển tôm phải kín, sạch sẽ và giữ được nhiệt độ bảo quản.

4.4. Tôm được bảo quản trong kho sạch sẽ với nhiệt độ phòng bảo quản $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

4.5. Mỗi lô tôm xuất xưởng phải được bộ phận kiểm tra kỹ thuật của xí nghiệp chấp nhận. Mỗi lô hàng phải kèm theo giấy chứng nhận chất lượng.

5. PHƯƠNG PHÁP THỬ

Tiến hành thử theo TCVN 2068-77

PHỤ LỤC CỦA TCVN 2064 - 77

1. Bảng trừ điểm tôm đông lạnh

Trạng thái	Chỉ tiêu	Mô tả sự thay đổi chất lượng	Điểm trừ	
Đông lạnh và rã đông	Mất nước (do sự cháy lạnh)	Số con bị mất nước		
		Đông lạnh	Rã đông	
		— Đến 5%	— Không	0
		— Từ 5,1 đến 15%	— Trên 0 đến 2%	3
		— Trên 15%	— Từ 2,1 đến 5%	6
			— Trên 5%	11
		Phần trăm số con của tổng số mẫu, chỉ lấy điểm trừ cao nhất		
Rã đông	Độ vờn thối	Phản ứng Nessler : — Màu vàng : hơi vờn. — Màu vàng cam đậm : vờn — Màu nâu : thối	2 6 21	
	Đốm đen trên vỏ hoặc trên màng bụng	— Vỏ bị ảnh hưởng (thịt không bị ảnh hưởng không lớn hơn 5%) — Mỗi lần tăng thêm 5% (% tổng số con)	0 1	
	Đốm đen trên thịt	— Không — Không quá 3% — Từ 3,1 đến 5% — Mỗi lần tăng thêm 5% (% tổng số con)	0 1 2 2	
	Tôm vỡ nát, vụn	— Không quá 1% — Từ 1,1 đến 3% — Mỗi lần tăng thêm 3% (% khối lượng),	0 2 2	

(Tiếp theo)

Trạng thái	Chỉ tiêu	Mô tả sự thay đổi chất lượng	Điểm trừ
Rã đông	Chân và mảnh vỏ	- Không quá 3%	0
		- Mỗi lần tăng thêm 3% (% tổng số con)	2
	Tôm bệnh	- Không quá 1%	2
		- Mỗi lần tăng thêm 1% (% tổng số con)	3
Tạp chất	- Một mảnh	1	
	- Hai mảnh	2	
	- Trên hai mảnh	4	
Cỡ đồng nhất	- Hơi lớn hơn hay nhỏ hơn, mỗi lần 3%	1	
	- Quá lớn hay quá nhỏ, mỗi lần 3% (% tổng số con)	2	
Nấu chín	Trạng thái vật lý	Đai (khô) hay mũn	
		- Ít	2
		- Trung bình	1
		- Nhiều	11

2. Giải thích bảng trừ điểm

2.1. Mất nước (độ sệt chấy lạnh): Những đốm hơi trắng ở mặt ngoài tôm vì các vùng ảnh hưởng bị khô nước.

2.2. Độ ươn thối: Chỉ sự thay đổi phẩm chất của tôm tươi. Chỉ tiêu này được đánh giá bằng cách ghi nhận sự thay đổi mùi của tôm rã đông và được nấu chín so với tôm tươi; bằng phản ứng hóa học để xác định điểm trừ.

- Hơi ươn: Tôm không còn mùi đặc trưng của tôm tươi
- Ươn: Tôm có mùi biến đổi
- Thối: Tôm có mùi thối rõ ràng



2.13. Chất phụ gia : cho phép có những chất phụ gia sau được thêm vào quá trình chế biến.

- Natri clorua
 - Axit xitric
 - Axit ascobic 1 g trong 1 kg thành phẩm
 - Natri pyrofosfat
 - Kali pyrofosfat
 - Natri tripolyfosfat
 - Kali tripolyfosfat
- } 5 g trong 1 kg thành phẩm
(dưới thể đơn hay hỗn hợp)
- Natri bisunfit
 - Natri sunfit
 - Natri hyposunfit
 - Natri metabisunfit
 - Kali metabisunfit
- } 30mg trong 1 kg thành phẩm (dưới thể đơn hay hỗn hợp)
-

DÍNH CHÍNH

SẢN PHẨM ĐÔNG LẠNH

Số TT	Trang	Dòng	In là	Sửa lại là
1	5	cột 1 dưới ô 3	gạch ngang	Bỏ gạch ngang
2	6	cột 1 ô 2	không in	Rõ dòng
3	13	Bảng 1, cột 1 ô 1	Biên màu	Biển màu
4	33	dòng 5	nhiệt độ 2° — 30°C	nhiệt độ 20° — 30°C
5	38	dòng 2	mẫu cá nghiền	Mẫu đã nghiền
6	39	dòng 2	chuẩn bị toàn toàn	chuẩn bị hoàn toàn