

**THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH XUẤT KHẨU****Tôm thịt — Yêu cầu kỹ thuật**

продукты водные	Products
мороженные поставаемые	Aquatic frozen for
на экспорт	export,
Креветки, панциря	Shrimps and prans.
Технические	peeled frozen
Требования	Technical
	Requirements

TCVN  
4380 — 86

Có hiệu lực  
từ 01-01-1988

Tiêu chuẩn này và TCVN 4387—86 thay thế cho TCVN 2064—77 áp dụng cho tôm tươi bóc vỏ bỏ đầu đông lạnh xuất khẩu.

Nguyên liệu dùng để chế biến tôm thịt đông lạnh xuất khẩu bao gồm các loại tôm: Thẻ (he), sú (rằm), sất, gân, chì (bộp), rảo (bạc đất), vàng (bạc nghệ), bông, đá (nilon) và cang.

**1. YÊU CẦU KỸ THUẬT**

1.1. Tôm thịt đông lạnh được sản xuất thành hai hạng :

— Hạng I: Ký hiệu A<sub>2</sub>—I

— Hạng II: Ký hiệu A<sub>2</sub>—II

1.2. Trạng thái bên ngoài của bánh tôm: Lớp băng phải bao kín bên ngoài bánh tôm, màu băng trắng trong hay trắng mờ, không cho phép có màu hồng hoặc màu lạ khác. Thẻ cỡ phải ở đúng vị trí quy định.

1.3. Khối lượng tịnh cho mỗi bánh tôm cho phép sai lệch  $\pm 2,5\%$  so với khối lượng quy định; Nhưng khối lượng trung bình của toàn bộ mẫu kiểm không được dưới khối lượng quy định.

1.4. Cỡ sản phẩm tính theo số thân tôm thịt trên một cân Anh (1 Poud=453,6g) theo quy định như sau:

1.4.1. Cỡ sản phẩm: U8,8—12, 13—15, 16—20, 21—25, 26—30, 31—40, 41—50, 51—60, 61—70, 71—90, 91—100, 100—200, 200—300, 300—500 và tôm thịt vụn.

1.4.2 Độ đồng đều: Những thân tôm thịt đông lạnh trong cùng một cỡ phải đồng nhất, không sai lệch quá 25% so với khối

lượng bình quân, số thân tôm lớn hơn hay nhỏ hơn giới hạn khối lượng quy định của từng cỡ chỉ được phép dưới 5% tổng số tôm

1.5. Các chỉ tiêu cảm quan và lý hóa của tôm thịt đông lạnh phải theo đúng quy định của bảng dưới đây :

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	
	Hạng I (A <sub>2</sub> -I)	Hạng II (A <sub>2</sub> -II)
1. Hình dạng	Tôm thịt phải còn đủ 6 đốt, cho phép tỷ lệ đứt đốt đuôi không quá 5% số thân tôm. Các cỡ từ U8 đến 71/90 phải xẻ lưng lấy sạch đường tiêu hóa và đường trứng (nếu có). Riêng tôm thịt vụn chỉ còn dưới 5 đốt, không phải xẻ lưng lấy đường tiêu hóa.	
2. Màu sắc	Màu tự nhiên của tôm tươi. Không cho phép có đốm đen, hoặc màu lạ khác	Như hạng I và cho phép: - màu hơi hồng hoặc trắng đục. - Không quá 3 đốm đen trên thân nhưng chưa ăn sâu vào thịt. - Không quá 10% số thân tôm có viền đen ở vùng bụng và đuôi.
3. Mùi vị và trạng thái	Mùi đặc trưng của thịt tôm tươi. Thịt đàn hồi sau khi luộc thịt tôm sẵn, chắc, vị ngọt mùi thơm, nước luộc trong.	Kém mùi đặc trưng của tôm hạng I (A <sub>2</sub> -I) kém đàn hồi. Sau khi luộc thịt kém dai, vị lợ nhạt nước luộc hơi đục.
4. Tạp chất lẫn trong tôm và nước rửa bằng tính bằng số mảnh trong một bánh tôm không quá	3	5
5. Hàm lượng Nitơ Amôniac tính bằng miligam % không lớn hơn.	25	25

1.6. Nghiệm cảm cho các vật lạ vào trong thân tôm.

## 2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1. Yêu cầu vệ sinh theo TCVN hiện hành: Thử các chỉ tiêu vi sinh vật theo TCVN 4186--85.

2.2. Thử các chỉ tiêu vật lý và cảm quan theo TCVN 2068--86.

2.3. Thử chỉ tiêu Nitơ Amôniac theo TCVN 3699--81.

## 3. BAO GÓI, GHI NHÃN, VẬN CHUYỀN VÀ BẢO QUẢN

3.1. Mỗi bánh tôm thịt phải được bao bằng một túi PE: Sáu túi PE cùng chủng loại kích cỡ, hạng xếp trong một thùng cacton có đai nẹp chắc chắn. Thùng cacton phải là bao bì chuyên dùng và đạt được chất lượng quy định.

3.2. Phương pháp trình bày nhãn trên thẻ cỡ, trên thùng cacton theo TCVN 2643-78. Nội dung của nhãn trên thẻ cỡ và thùng cacton phải thống nhất với sản phẩm bên trong.

3.3. Tôm thịt đông lạnh phải được vận chuyển trong các phương tiện có máy lạnh đảm bảo nhiệt độ bảo quản như sau:

— Thời gian vận chuyển dưới 10h, nhiệt độ bảo quản không lớn hơn âm 10°C.

— Thời gian vận chuyển trên 10h, nhiệt độ bảo quản không lớn hơn âm 18°C.

3.4. Tôm thịt đông lạnh phải được bảo quản trong kho lạnh với nhiệt độ không lớn hơn âm 18°C. Thời hạn bảo quản tính từ ngày bao gói không quá 6 tháng.