

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

**TCVN 11412:2016
CODEX STAN 240-2003**

Xuất bản lần 1

**SẢN PHẨM DỪA DẠNG LỎNG -
NƯỚC CỐT DỪA VÀ CREAM DỪA**

Aqueous coconut products - Coconut milk and coconut cream

HÀ NỘI - 2016

Lời nói đầu

TCVN 11412:2016 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 240-2003;

TCVN 11412:2016 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F10 *Rau quả và sản phẩm rau quả* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

S ả n p h ả m đ ừ a đ ạng l ỏ n g - N ướ c c ố t đ ừ a và c r e a m đ ừ a

Aqueous coconut products - Coconut milk and coconut cream

1 Phạm vi áp d ụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho nước cốt dừa và cream dừa theo định nghĩa trong Điều 2, để tiêu thụ trực tiếp, bao gồm cả mục đích "cung cấp suất ăn sẵn" hoặc để đóng gói lại, nếu cần.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho sản phẩm được dùng để chế biến tiếp theo và sản phẩm nước cốt dừa/cream dừa tạo hương và/hoặc tạo ngọt.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Nước cốt dừa và cream dừa là sản phẩm:

a) được chuẩn bị bằng cách:

- i) sử dụng cùi dừa tươi (cơm dừa) của quả dừa (*Cocos nucifera* L.), nguyên quả, đã bỏ lớp màng nâu, xay nhỏ, ngâm hoặc nghiền nhỏ và được ép, lọc để loại bỏ hết xơ và bã, có hoặc không có nước dừa và/hoặc bổ sung nước; hoặc
- ii) hoàn nguyên bột cream dừa với nước uống được; hoặc
- iii) hòa phần cùi dừa khô đã nghiền mịn trong nước uống được; hoặc
- iv) kết hợp i) với iii) ở trên.

b) được xử lý nhiệt, theo cách thức phù hợp, trước hoặc sau khi làm kín hộp, để tránh bị hư hỏng.

2.2 Các dạng sản phẩm

2.2.1 Nước cốt dừa ít béo

Nước cốt dừa ít béo là sản phẩm thu được từ việc ly tâm nước cốt dừa hoặc bằng cách pha loãng tiếp nước cốt dừa và đáp ứng các qui định trong Điều 3 của tiêu chuẩn này.

2.2.2 Nước cốt dừa

Nước cốt dừa là nhũ tương loãng của cùi dừa (cơm dừa) được nghiền trong nước có chất rắn hòa tan và chất rắn lơ lửng, đáp ứng các qui định trong Điều 3 của tiêu chuẩn này.

2.2.3 Cream dừa

Cream dừa là nhũ tương được chiết từ phần cùi dừa đã già có hoặc không bổ sung nước dừa/nước và đáp ứng các qui định trong Điều 3 của tiêu chuẩn này.

2.2.4 Cream dừa cô đặc

Cream dừa cô đặc là sản phẩm thu được sau khi loại bỏ một phần nước ra khỏi cream dừa và đáp ứng các qui định trong Điều 3 của tiêu chuẩn này.

3 Thành phần chính và chỉ tiêu chất lượng

3.1 Thành phần

3.1.1 Thành phần cơ bản

- a) bột cream dừa;
- b) cùi (cơm dừa) của quả dừa (*Cocos nucifera* L.);
- c) nước.

3.1.2 Thành phần cho phép khác

- a) nước dừa;
- b) maltodextrin;
- c) natri caseinat.

3.1.3 Thành phần khác

Sản phẩm	Chất rắn tổng số (% khối lượng)	Chất rắn không béo (% khối lượng)	Chất béo (% khối lượng)	Hàm lượng nước (% khối lượng)	pH
	Trong khoảng	Tối thiểu	Tối thiểu	Tối đa	Tối thiểu
(a) Nước cốt dừa ít béo	từ 6,6 đến 12,6	1,6	5,0	93,4	5,9
(b) Nước cốt dừa	từ 12,7 đến 25,3	2,7	10,0	87,3	5,9
(c) Cream dừa	từ 25,4 đến 37,3	5,4	20,0	74,6	5,9
(d) Cream dừa cô đặc	tối thiểu 37,4	8,4	29,0	62,6	5,9

3.2 Chỉ tiêu chất lượng

Nước cốt dừa và cream dừa phải có màu tự nhiên, hương và vị đặc trưng cho sản phẩm.

3.3 Xác định hộp “khuyết tật”

Hộp bị coi là khuyết tật khi không đáp ứng một hoặc một số các yêu cầu chất lượng quy định nêu trong 3.1.3 và 3.2.

3.4 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng các yêu cầu về chất lượng quy định nêu trong 3.1.3 và 3.2 khi số lượng “khuyết tật” như định nghĩa trong 3.3 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp với AQL bằng 6,5.

4 Phụ gia thực phẩm

4.1 Chất làm trắng

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
223	Natri metabisulphit	30 mg/kg
224	Kali metabisulphit	

4.2 Chất tạo nhũ

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
432	Polyoxyetylen (20) sorbitan monolaurat	1000 mg/kg
433	Polyoxyetylen (20) sorbitan monooleat	
434	Polyoxyetylen (20) sorbitan monopalmitat	
435	Polyoxyetylen (20) sorbitan monostearat	
436	Polyoxyetylen (20) sorbitan tristearat	
471	Mono- và diglycerit	Giới hạn bởi GMP
473	Este sucrose của axit béo	1500 mg/kg

4.3 Chất bảo quản

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
211	Natri benzoat	1000 mg/kg chỉ áp dụng đối với nước cốt dừa tiệt trùng

4.4 Chất làm dày/chất ổn định

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
412	Gôm guar	Giới hạn bởi GMP
415	Gôm xanthan	
418	Gôm gellan	
466	Natri carboxymetyl cellulose	

5 Chất nhiễm bẩn

5.1 Kim loại nặng

Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về kim loại nặng theo TCVN 4832 *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi*¹⁾.

¹⁾ TCVN 4832 được xây dựng trên cơ sở tham khảo CODEX STAN 193-1995, Rev. 2009, Amd. 2015 có sửa đổi về biên tập.

5.2 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ mức giới hạn tối đa cho phép về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo TCVN 5624 *Danh mục giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật và giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật ngoại lai* (gồm hai phần).

6 Vệ sinh

6.1 Các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này nên được sơ chế và xử lý theo các quy định tương ứng của TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm*, TCVN 9773:2013 (CAC/RCP 40-1993) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm axit thấp được chế biến và bao gói vô trùng*, TCVN 5542:2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hóa* và các tiêu chuẩn khác có liên quan như quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh.

6.2 Các sản phẩm phải tuân thủ các tiêu chí vi sinh được thiết lập theo TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

7 Khối lượng và các phép đo

7.1 Độ đầy của hộp

7.1.1 Độ đầy tối thiểu

7.1.1.1 Hộp phải được nạp đầy sản phẩm, chiếm không nhỏ hơn 90 % dung tích nước của hộp, được hàn kín. Dung tích nước của hộp là dung tích nước cất ở 20 °C khi hộp được nạp đầy và ghép kín.

7.1.1.2 Hộp chứa bằng chất dẻo phải được đổ càng đầy càng tốt theo thực tế thương mại.

7.1.2 Xác định hộp “khuyết tật”

Hộp không đáp ứng được yêu cầu mức đầy tối thiểu quy định ở 7.1.1 sẽ bị coi là hộp “khuyết tật”.

7.1.3 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng được yêu cầu ở 7.1.1 khi số lượng hộp “khuyết tật” xác định trong 7.1.2 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp với AQL bằng 6,5.

8 Ghi nhãn

Các sản phẩm thuộc phạm vi áp dụng của tiêu chuẩn này phải được ghi nhãn theo TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

8.1 Tên sản phẩm

8.1.1 Tên của sản phẩm phải ghi là:

- a) nước cốt dừa ít béo
- b) nước cốt dừa
- c) cream dừa
- d) cream dừa cô đặc

theo định nghĩa sản phẩm và thành phần trong Điều 2 và Điều 3.

8.1.2 Nước cốt dừa và cream dừa được chế biến từ bột cream dừa hoàn nguyên hoặc cùi dừa khô, có thể được ghi rõ trên nhãn rằng các sản phẩm này là sản phẩm hoàn nguyên.

8.1.3 Cần phải mô tả thích hợp quá trình xử lý nhiệt cũng như một phần tên hoặc ghi ở vị trí dễ nhìn.

9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Xem CODEX STAN 234 *Recommended methods of analysis and sampling* (Các phương pháp khuyến cáo về phân tích và lấy mẫu).
