

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 6387:2017

**CODEX STAN 37-1991, REVISED 1995 WITH AMENDMENT
2013**

Xuất bản lần 3

TÔM ĐÓNG HỘP

Canned shrimps or prawns

HÀ NỘI - 2017

Lời nói đầu

TCVN 6387:2017 thay thế TCVN 6387:2006;

TCVN 6387:2017 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 37-199T, soát xét 1995 và sửa đổi 2013;

TCVN 6387:2017 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F11 *Thủy sản và sản phẩm thủy sản* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Tôm đóng hộp

Canned shrimps or prawns

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho tôm đóng hộp.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các sản phẩm khi khối lượng tôm nhỏ hơn 50 % khối lượng tịnh của sản phẩm.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Tôm đóng hộp (Canned shrimps or prawns)

Sản phẩm được chế biến từ hỗn hợp bất kỳ của các loài tôm thuộc các họ *Penaeidae*, *Pandalidae*, *Crangonidae* và *Palaemonidae* đã loại bỏ đầu và vỏ.

2.2 Định nghĩa quá trình

Tôm được đóng trong các hộp ghép mí kín và phải được xử lý đủ để đảm bảo vô trùng thương mại.

2.3 Trình bày

Cho phép sản phẩm được trình bày như sau:

2.3.1 Tôm bóc vỏ (peeled shrimp)

Tôm đã bỏ đầu và bóc vỏ mà không loại bỏ ruột.

2.3.2 Tôm đã làm sạch hoặc bỏ ruột (cleaned or de-veined)

Tôm được bóc vỏ, xẻ lưng và loại bỏ ruột, ít nhất là đến đốt cuối cùng sát đuôi. Phần tôm đã làm sạch hoặc tôm đã bỏ ruột phải chiếm 95 % khối lượng tôm.

2.3.3 Tôm vụn (broken shrimp)

Trên 10 % khối lượng tôm gồm các thân tôm đã bóc vỏ có ít hơn bốn đốt đã bỏ hoặc chưa bỏ ruột.

2.3.4 Các dạng trình bày khác

Sản phẩm có thể được trình bày theo cách khác sao cho:

2.3.4.1 đủ để phân biệt với dạng trình bày khác trong tiêu chuẩn này;

2.3.4.2 đáp ứng tất cả các yêu cầu của tiêu chuẩn này;

2.3.4.3 được mô tả đầy đủ trên nhãn để tránh gây nhầm lẫn hoặc tránh gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng.

2.3.5 Kích cỡ

Tôm đóng hộp có thể được gọi tên theo kích cỡ phù hợp với:

i) tổng số thân tôm thực tế có thể được ghi trên nhãn, hoặc

ii) các Điều nêu trong phụ lục B.

3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Tôm

Tôm phải được chế biến từ con tôm khoẻ mạnh của các loài xác định trong 2.1 và có chất lượng phù hợp bán dưới dạng tươi để dùng cho người.

3.2 Các thành phần khác

Môi trường đóng hộp và tất cả các thành phần khác được sử dụng phải đạt chất lượng làm thực phẩm và phù hợp với tất cả các tiêu chuẩn tương ứng.

3.3 Sản phẩm cuối cùng

Sản phẩm được coi là đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn này khi các lô hàng được kiểm tra phù hợp với Điều 9, đáp ứng được các yêu cầu trong Điều 8. Các sản phẩm phải được kiểm tra bằng các phương pháp qui định trong Điều 7.

4 Phụ gia thực phẩm

Chỉ được phép sử dụng các phụ gia thực phẩm sau đây:

Phụ gia	Mức tối đa trong sản phẩm cuối cùng
<u>Phẩm màu</u>	
Các phẩm màu sau đây có thể được bổ sung vào sản phẩm theo mức qui định trong tiêu chuẩn này với mục đích phục hồi lại màu bị mất trong quá trình chế biến như sau:	
102 Tatzazin	
110 Sunset Yellow FCF	30 mg/kg trong sản phẩm cuối cùng, đơn lẻ hoặc kết hợp
123 Amaranth	
124 Ponceau 4R	
<u>Tác nhân chelat hoá</u>	
385 Canxi dinatri EDTA	250 mg/kg
<u>Chất điều chỉnh độ axit</u>	
330 Axit xitric	GMP
338 Axit ortophosphoric	850 mg/kg

5 Vệ sinh

5.1 Các sản phẩm được đề cập trong tiêu chuẩn này nên được chế biến và xử lý theo các điều khoản thích hợp 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 7265:2015 (CAC/RCP 52-2003, Revised 2011 with Amendment 2013) *Quy phạm thực hành đối với thủy sản và sản phẩm thủy sản*, 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*, các quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan và các quy phạm thực hành vệ sinh khác.

5.2 Các sản phẩm phải tuân thủ theo tiêu chí vi sinh vật được thiết lập trong TCVN 9632:2016 (CAC/GL 21-1997) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

6 Ghi nhãn

Ngoài các điều khoản trong TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, còn phải áp dụng các điều khoản sau đây:

6.1 Tên sản phẩm

6.1.1 Tên sản phẩm được ghi trên nhãn là "Tôm" được ghi trước hoặc ghi sau tên chung hoặc tên thường gọi của loài đó phù hợp với qui định mà không gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

6.1.2 Tên sản phẩm được gọi theo thuật ngữ mô tả phù hợp với 2.3.1 đến 2.3.4.

6.1.3 Nếu tôm đóng hộp được ghi nhãn theo kích cỡ, thì kích cỡ phải phù hợp với 2.3.5 và phụ lục B.

6.1.4 Tôm vụn xác định được trong 2.3.3 phải được ghi trên nhãn.

7 Lấy mẫu, kiểm tra và phân tích

7.1 Lấy mẫu

i) Việc lấy mẫu các lô hàng để kiểm tra sản phẩm cuối cùng được quy định trong 3.3, phải phù hợp với phương án lấy mẫu thích hợp trong CAC/GL 50-2004 *General guideline on sampling* với AQL = 6,5.

ii) Việc lấy mẫu các lô hàng để kiểm tra khối lượng tịnh và khối lượng ráo nước phải tiến hành theo phương án lấy mẫu thích hợp.

7.2 Kiểm tra cảm quan và vật lý

Mẫu được lấy để kiểm tra cảm quan và vật lý phải do người đã qua đào tạo về kiểm tra đánh giá thực hiện theo Phụ lục A và TCVN 11045:2015 (CAC/GL 31-1999) *Hướng dẫn đánh giá cảm quan tại phòng thử nghiệm đối với cá và động vật có vỏ*.

7.3 Xác định khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh của tất cả các đơn vị mẫu phải được xác định theo các trình tự sau:

- i) cân hộp chưa mở;
- ii) mở hộp và lấy sản phẩm ra;
- iii) cân hộp rỗng (kể cả nắp) sau khi đã lấy ra hết chất lỏng và thịt tôm bị dính;
- iv) khối lượng tịnh là hiệu của khối lượng hộp chưa mở và khối lượng hộp rỗng.

7.4 Xác định khối lượng ráo nước

Khối lượng ráo nước của tất cả các đơn vị mẫu phải được xác định theo trình tự sau:

- i) duy trì hộp ở nhiệt độ từ 20 °C đến 30 °C ít nhất là 12 h trước khi kiểm tra;

- ii) mở và nghiêng hộp để đổ lượng chứa trong hộp lên rây tròn đã biết trước khối lượng, rây có mắt lưới vuông kích thước 2,8 mm x 2,8 mm;
- iii) nghiêng rây một góc khoảng từ 17 ° đến 20 ° và để cho tôm ráo nước trong vòng 2 min, tính từ khi đổ sản phẩm lên rây;
- iv) cân rây đựng tôm đã ráo nước;
- v) khối lượng của tôm ráo nước thu được bằng cách lấy khối lượng của rây đựng tôm ráo nước trừ đi khối lượng của rây.

7.5 Xác định kích cỡ

Kích cỡ, được biểu thị bằng số thân tôm trên 100 g sản phẩm ráo nước, được xác định theo công thức sau đây:

$$\text{Số thân tôm} = \frac{\text{Số thân tôm nguyên con có trong đơn vị mẫu}}{\text{Khối lượng ráo nước thực tế của đơn vị mẫu, tính bằng gam}} \times 100$$

8 Xác định khuyết tật

Đơn vị mẫu bị coi là có khuyết tật khi không đáp ứng yêu cầu bất kỳ của sản phẩm cuối cùng nêu trong 3.3.

8.1 Tạp chất lạ

Sự có mặt của chất bất kỳ có trong đơn vị mẫu mà không có nguồn gốc từ tôm, nhưng không gây hại cho sức khoẻ con người và dễ dàng phát hiện được bằng bất kỳ phương pháp nào, kể cả phương pháp khuếch đại, chứng tỏ không phù hợp với thực hành sản xuất tốt và thực hành vệ sinh tốt.

8.2 Mùi/hương

Nếu mẫu có mùi hoặc hương khó chịu và dễ nhận thấy chứng tỏ mẫu bị phân hủy hoặc ôi dầu.

8.3 Cấu trúc

- i) Thịt quá nhão không đặc trưng cho loài; hoặc
- ii) Thịt quá cứng không đặc trưng cho loài.

8.4 Sự biến màu

Mẫu bị đen rõ trên 10 % diện tích bề mặt của mỗi thân tôm, số thân tôm bị đen nhiều hơn 15 % số tôm có trong đơn vị mẫu.

8.5 Chất không mong muốn

Đơn vị mẫu có các tinh thể "struvit" có chiều dài lớn hơn 5 mm.

9 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn này khi:

- i) tổng số khuyết tật xác định theo Điều 8 không được vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp trong CAC/GL 50-2004 với AQL = 6,5;
- ii) tổng số các đơn vị mẫu không thoả mãn qui định trong 2.3, không được vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp trong CAC/GL 50-2004 với AQL = 6,5;
- iii) khối lượng tịnh trung bình và khối lượng ráo nước trung bình của tất cả các đơn vị mẫu kiểm tra không được nhỏ hơn khối lượng được công bố trên nhãn và khối lượng của hộp riêng lẻ bất kỳ cũng không được thiếu hụt vô lý;
- iv) yêu cầu về phụ gia thực phẩm, vệ sinh và ghi nhãn phải đáp ứng các Điều 4, 5 và 6.

Phụ lục A

(Qui định)

Kiểm tra cảm quan và kiểm tra vật lý

- A.1** Tiến hành kiểm tra bên ngoài của hộp để phát hiện khuyết tật về độ nguyên vẹn của hộp hoặc của hai đáy hộp là những chỗ có thể bị biến dạng bề ngoài.
- A.2** Mở hộp và tiến hành xác định khối lượng theo các quy trình được qui định trong 7.3 và 7.4.
- A.3** Lấy sản phẩm để xác định kích cỡ theo qui định trong 7.5.
- A.4** Kiểm tra sự biến màu, tạp chất lạ và chất không mong muốn của sản phẩm.
- A.5** Đánh giá mùi, vị và cấu trúc theo TCVN 11045:2015 (CAC/GL 31-1999).

Phụ lục B

(Qui định)

Xác định kích cỡ của tôm đóng hộp

Các thuật ngữ "ngoại cỡ", "rất lớn", "lớn", "trung bình", "nhỏ", "rất nhỏ" phải phù hợp với qui định trong bảng sau:

Số lượng tôm nguyên con (bao gồm các thân tôm lớn hơn 4 đốt) trong 100 g sản phẩm để ráo nước.

Tên kích cỡ	Số thân tôm/100 g
Ngoại cỡ hoặc rất lớn	ít hơn hoặc bằng 13
Lớn	14 đến 19
Trung bình	20 đến 34
Nhỏ	35 đến 65
Rất nhỏ	nhiều hơn 65
