

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

**TCVN 8158:2017
CODEX STAN 98-1981, REV.3-2015**

THỊT XAY THÔ ĐÃ XỬ LÝ NHIỆT

Cooked cured chopped meat

HÀ NỘI - 2017

Lời nói đầu

TCVN 8158:2017 thay thế TCVN 8158:2009

TCVN 8158:2017 tương đương với CODEX STAN 98-1981-Rev 3-2015.

TCVN 8158:2017 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F8 *Thịt và sản phẩm thịt* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

)

Lời giới thiệu

TCVN 8158:2017 tương đương CODEX STAN 98-1981, Rev. 3-2015 với các thay đổi về biên tập như sau:

CODEX STAN 98-1981, Rev. 3-2015	TCVN 8158:2017
	Lời giới thiệu
1 Phạm vi áp dụng	1 Phạm vi áp dụng
	2 Tài liệu viện dẫn
2 Mô tả	3 Thuật ngữ và định nghĩa Bổ sung số thứ tự các điều
3 Thành phần chính và yêu cầu chất lượng	4 Thành phần chính và yêu cầu chất lượng
3.3 Thành phần của sản phẩm	4.3 Thành phần của sản phẩm Trình bày dạng bảng
4 Phụ gia thực phẩm	5 Phụ gia thực phẩm
5 Chất nhiễm bẩn	6 Chất nhiễm bẩn
6 Vệ sinh	7 Vệ sinh
7 Ghi nhãn Ghi nhãn theo CODEX STAN 1-1985	8 Ghi nhãn Ghi nhãn theo các quy định hiện hành
8 Phương pháp phân tích	9 Phương pháp phân tích
	Thư mục tài liệu tham khảo

Thịt xay thô đã xử lý nhiệt

Cooked cured chopped meat

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm thịt xay thô đã xử lý nhiệt¹⁾, đóng trong bao gói làm bằng vật liệu thích hợp.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau là rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 4832:2015 (CODEX STAN 193-1995, Rev. 2009, Amd. 2015), *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi*

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 hoá*

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 5624 (tất cả các phần), *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*

TCVN 5660:2010 (CODEX STAN 192-1995, Rev. 10-2009²⁾), *Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm*

¹⁾ Từ "thịt" có thể được thay thế bằng từ mô tả loại thịt đã sử dụng.

²⁾ Hiện nay đã có CODEX STAN 192-1995, Rev.2017.

TCVN 8158:2017

TCVN 6417:2010 (CAC/GL 66-2008), *Hướng dẫn sử dụng hương liệu*

TCVN 6711:2010 (CAC/MRL 2-2009)³⁾, *Giới hạn dư lượng tối đa thuốc thú y trong thực phẩm*

TCVN 8209:2009 (CAC/RCP 58-2005), *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thịt*

TCVN 9632:2016 (CAC/GL 21-1997, Revised 2013), *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vệ sinh đối với thực phẩm*

TCVN 9778:2013 (CAC/GL 61-2007, Amd. 2009), *Hướng dẫn áp dụng các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm để kiểm soát Listeria monocytogenes trong thực phẩm*

CODEX STAN 234-1999, *Recommended Methods of Analysis and Sampling (Phương pháp phân tích và lấy mẫu)*

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này áp dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

3.1

Thịt xay thô đã xử lý nhiệt (cooked cured chopped meat)

Sản phẩm được chế biến từ thịt gia súc hoặc thịt gia cầm hoặc kết hợp của cả hai loại, được ướp muối và có thể được xông khói; ít nhất 50 % thịt được sử dụng phải bao gồm những miếng cắt thô tương đương với thịt xay lọt qua các lỗ có đường kính không nhỏ hơn 8 mm và không có miếng thịt nào có kích thước lớn hơn 15 mm.

CHÚ THÍCH 1: Sản phẩm có thể chứa hoặc không chứa chất kết dính.

CHÚ THÍCH 2: Việc xử lý nhiệt đối với sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này, phương thức ướp muối và bao gói đảm bảo không gây nguy hại đến sức khoẻ cộng đồng và duy trì chất lượng trong các điều kiện bảo quản, vận chuyển và tiêu thụ.

3.2

Thịt gia súc (meat)

Phần ăn được kể cả phụ phẩm ăn được của các loài động vật có vú được giết mổ tại cơ sở giết mổ.

3.3

Thịt gia cầm (poultry meat)

Phần ăn được của các loài gia cầm đã được thuần hoá kể cả gà ta, gà tây, vịt, ngỗng, chim cút hoặc chim bồ câu được giết mổ tại cơ sở giết mổ.

³⁾ Hiện nay đã có CAC/MRL 2-2017 *Maximum residue limits (MRLs) and risk management recommendations (RMRs) for veterinary drugs in foods [Giới hạn dư lượng tối đa (MRL) và khuyến nghị quản lý rủi ro (RMR) thuốc thú y trong thực phẩm]*.

3.4**Phụ phẩm ăn được (edible offal)**

Những phụ phẩm được xem là thích hợp làm thực phẩm nhưng không bao gồm phổi, tai, da đầu, mõm (kể cả môi và mũi), màng nhầy, gân, bộ phận sinh dục, vú, ruột và bàng quang. Phụ phẩm ăn được không bao gồm da của gia cầm.

3.5**Bao gói sẵn (packaged)**

Được đóng gói trong bao bì làm bằng các vật liệu ngăn ngừa nhiễm bẩn trong các điều kiện thông thường.

4 Thành phần chính và yêu cầu chất lượng**4.1 Thành phần nguyên liệu chính**

- Thịt gia súc hoặc thịt gia cầm hoặc kết hợp của cả hai loại này, không bao gồm phụ phẩm ăn được;
- Nước;
- Muối thực phẩm;
- Kali nitrit hoặc natri nitrit.

4.2 Thành phần nguyên liệu tùy chọn

- Phụ phẩm ăn được, mỡ của động vật đã giết mổ, da của lợn đã giết mổ đã được ướp muối và chưa được ướp muối, thịt gia cầm;
- Các chất kết dính cacbohydrat và protein như:
 - + bột xay thô, bột hoặc tinh bột được chế biến từ hạt ngũ cốc hoặc khoai tây hoặc khoai lang;
 - + bánh mì, bánh quy hoặc các sản phẩm từ bột mì;
 - + sữa bột, sữa bột gầy, bột butter milk, caseinat, bột whey, protein của trứng, các sản phẩm bột huyết, các sản phẩm protein thực vật;
- Sacarose, đường chuyển hoá, dextrose (glucose), lactose, maltose, xirô glucose (kể cả xirô ngô);
- Gia vị;
- Protein đã thủy phân có hương và hòa tan trong nước.

4.3 Thành phần của sản phẩm

Thành phần của sản phẩm được nêu trong Bảng 1.

Bảng 1 – Thành phần của sản phẩm

Thành phần	Sản phẩm có chất kết dính	Sản phẩm không có chất kết dính và phụ phẩm ăn được (nhưng có thể gồm tim, lưỡi hoặc thịt thú đã xử lý nhiệt của động vật có vú)
1. Hàm lượng thịt (kể cả phụ phẩm ăn được), % khối lượng, không nhỏ hơn	80	90
2. Hàm lượng chất béo ¹⁾ , % khối lượng, không lớn hơn	35	25

4.4 Yêu cầu chất lượng

4.4.1 Nguyên liệu

Các thành phần nguyên liệu dùng để chế biến sản phẩm phải có chất lượng thích hợp để dùng làm thực phẩm, không có hương và mùi lạ.

4.4.2 Thành phẩm

Sản phẩm phải sạch, không bị thôi màu và nhiễm bẩn từ bao bì. Thịt gia súc và thịt gia cầm phải được ướp muối kỹ và đồng đều, sản phẩm phải cắt được thành lát.

5 Phụ gia thực phẩm

Chỉ sử dụng các chất bảo quản, chất hút ẩm, chất tạo màu nêu trong Bảng 1, Bảng 2 cho nhóm 08.3.2 “Sản phẩm thịt gia súc, thịt gia cầm và thịt thú xay đã qua xử lý nhiệt”, nhóm 08.3 “Sản phẩm thịt gia súc, thịt gia cầm và thịt thú xay đã chế biến” và các phụ gia thực phẩm xác định nêu trong Bảng 3 của TCVN 5660:2010 (CODEX STAN 192-1995, Rev. 10-2009).

Việc sử dụng các chất tạo hương cần phù hợp với TCVN 6417:2010 (CAC/GL 66-2008).

Chất mang của phụ gia thực phẩm có trong các thành phần và các nguyên liệu được cho vào thực phẩm phải áp dụng theo 4.1 của TCVN 5660:2010 (CODEX STAN 192-1995, Rev. 10-2009).

6 Chất nhiễm bẩn

Các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ mức giới hạn tối đa cho phép về chất nhiễm bẩn theo TCVN 4832:2015 (CODEX STAN 193-1995, Rev. 2009, Amd. 2015).

Các 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 bộ TCVN 5624 và/hoặc dư lượng thuốc thú y theo TCVN 6711:2010 (CAC/MRL 2-2009).

7 Vệ sinh

Các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này nên được chế biến và xử lý theo các quy định tương ứng của TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003), TCVN 8209:2009 (CAC/RCP 58-2005), TCVN 5542:2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993), TCVN 9778:2013 (CAC/GL 61-2007, Amd. 2009) và các quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan khác.

Các sản phẩm cần tuân thủ các tiêu chí về vi sinh được thiết lập theo TCVN 9632:2016 (CAC/GL 21-1997, Revised 2013).

8 Ghi nhãn

Ghi nhãn theo các quy định hiện hành^{(1),(2),(3)} và các quy định cụ thể sau đây:

8.1 Tên sản phẩm

Tên sản phẩm được công bố trên nhãn phải là "Thịt xay thô đã xử lý nhiệt", từ "thịt" có thể được thay thế bằng từ mô tả được loại thịt sử dụng, hoặc khi sử dụng nhiều hơn một loại thịt thì bằng tên gọi theo tỷ lệ giảm dần, ví dụ "Thịt lợn xay thô đã xử lý nhiệt", "Thịt lợn và thịt bò xay thô đã xử lý nhiệt".

Việc công bố sự có mặt của chất kết dính, phụ phẩm ăn được và việc công bố tên loài động vật dùng để sản xuất thịt gia súc, thịt gia cầm hoặc kết hợp của cả hai, phải gắn liền với tên sản phẩm, nếu không sẽ gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

8.2 Danh mục các thành phần

Danh mục các thành phần nguyên liệu phải chỉ ra tên loài động vật dùng để sản xuất thịt gia súc, thịt gia cầm hoặc kết hợp của cả hai.

8.3 Ngày sản xuất, hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản

Đối với sản phẩm có thời hạn sử dụng dài thì phải công bố thời hạn sử dụng tối thiểu theo năm.

Đối với sản phẩm dự kiến không bảo quản quá 18 tháng ở điều kiện bảo quản và phân phối thông thường, được bao gói sẵn để bán cho người tiêu dùng thì phải công bố thời hạn sử dụng tối thiểu theo ngày, tháng và năm.

Đối với sản phẩm dự kiến không bảo quản quá 18 tháng ở điều kiện bảo quản và phân phối thông thường, được bao gói trong bao bì không bán trực tiếp cho người tiêu dùng thì phải công bố đầy đủ các hướng dẫn về bảo quản và phân phối.

8.4 Ghi nhãn đối với các bao bì không dùng để bán lẻ

Thông tin cần thiết và thích hợp đối với việc ghi nhãn bao bì bán lẻ có thể được ghi trên bao bì không dùng để bán lẻ hoặc trong các tài liệu kèm theo; riêng tên của sản phẩm, ngày tháng sản xuất, hạn sử dụng, các hướng dẫn bảo quản, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất, đóng gói phải được ghi trên bao bì không dùng để bán lẻ.

Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất hoặc đóng gói có thể được thay thế bằng dấu hiệu nhận biết với điều kiện là dấu hiệu đó dễ nhận biết và có tài liệu kèm theo.

9 Phương pháp thử

Xem CODEX STAN 234-1999.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa
- [2] Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27 tháng 10 năm 2014 hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn
- [3] TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*
- [4] TCVN 8136:2009 (ISO 1443:1973) *Thịt và sản phẩm thịt – Xác định hàm lượng chất béo tổng số*