

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 9669:2017**  
**CODEX STAN 97-1981, REV.3-2015**  
Xuất bản lần 2

**THỊT VAI LỢN ĐÃ XỬ LÝ NHIỆT**

*Cooked cured pork shoulder*

**HÀ NỘI - 2017**

**Lời nói đầu**

TCVN 9669:2017 thay thế TCVN 9669:2013;

TCVN 9669:2017 tương đương với CODEX STAN 97-1981, Rev. 3-2015;

TCVN 9669:2017 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 thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

**Lời giới thiệu**

TCVN 9669:2017 tương đương CODEX STAN 97-1981, Rev. 3-2015 với các thay đổi về biên tập như sau:

CODEX STAN 97-1981, Rev. 3-2015	TCVN 9669:2017
	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
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 vai lợn đã xử lí nhiệt**

*Cooked cured pork shoulder*

### **1 Phạm vi áp dụng**

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm thịt vai lợn đã xử lí nhiệt, đóng trong bao gói làm bằng vật liệu thích hợp.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các sản phẩm thịt vai lợn muối đã xử lí nhiệt có các đặc tính về thành phần khác với quy định trong tiêu chuẩn này. Các sản phẩm này phải được gọi tên theo công bố chất lượng trong đó mô tả đúng bản chất sao cho không gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng và không gây nhầm lẫn với sản phẩm được đề cập trong tiêu chuẩn này.

### **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 nhuộm bản 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 9669:2017**

TCVN 5660:2010 (CODEX STAN 192-1995, Rev. 10-2009<sup>1)</sup>), *Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm*

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

TCVN 6711:2010 (CAC/MRL 2-2009)<sup>2)</sup>, *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 vi 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 thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

#### **3.1**

**Thịt vai lợn đã xử lý nhiệt** (cooked cured pork shoulder)

Sản phẩm được chế biến từ phần thịt vai của lợn; loại bỏ tất cả xương, sụn, gân và dây chằng; có thể loại bỏ hoặc giữ lại da và mỡ; thịt được ướp muối và có thể được xông khói, ướp gia vị và/hoặc ướp chất tạo hương.

CHÚ THÍCH: 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 khỏe cộng đồng và duy trì chất lượng trong các điều kiện bảo quản, vận chuyển và tiêu thụ.

### **4 Thành phần chính và yêu cầu chất lượng**

#### **4.1 Thành phần nguyên liệu chính**

- Thịt vai lợn chưa ướp muối;
- Nước;
- Muối thực phẩm;
- Kali nitrit hoặc natri nitrit.

---

<sup>1)</sup> Hiện nay đã có CODEX STAN 192-1995, Rev. 2017.

<sup>2)</sup> 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]*.

## 4.2 Thành phần nguyên liệu tùy chọn

- Sacarose, đường chuyển hoá, dextrose (glucose), lactose, maltose, xirô glucose (kể cả xirô ngô), mật ong;
- Gia vị;
- Protein đã thủy phân có mùi thơm và hòa tan trong nước;
- Gelatin dùng cho thực phẩm.

## 4.3 Yêu cầu chất lượng

### 4.3.1 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.

### 4.3.2 Thành phẩm

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

## 4.4 Hàm lượng thịt

- Hàm lượng trung bình protein thịt trên thành phần thịt không chứa chất béo: không nhỏ hơn 18,0 %;
- Hàm lượng tối thiểu protein thịt trên thành phần thịt không chứa chất béo: 16,0 %.

Đối với các sản phẩm đóng hộp, phần trăm protein thịt được tính từ tổng lượng chứa trong hộp và hiệu chỉnh đối với gelatin, nếu bổ sung, xem 9.1.

## 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 08.2.2 "Sản phẩm thịt gia súc, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ đã qua xử lý nhiệt", nhóm 08.2 "Sản phẩm thịt gia súc, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ 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<sup>[1],[2],[3]</sup> và các quy định cụ thể sau đây:

### **8.1 Tên sản phẩm**

Tên sản phẩm được công bố trên nhãn phải là “Thịt vai lợn đã xử lí nhiệt”.

Tên sản phẩm khi thích hợp phải bao gồm các nội dung sau:

- “có bì”;
- “trong/có nước thịt tự nhiên”;
- “có bổ sung X”, nếu bổ sung gelatin, thạch, các muối alginat hoặc carrageenan;
- “có xông khói”;
- “có bổ sung chất tạo hương khói”.

Việc công bố phải mô tả chính xác phương pháp chuẩn bị, chế biến hoặc việc trình bày phải thể hiện cùng với tên sản phẩm ở vị trí có thể nhìn thấy rõ, nếu bỏ qua điều này sẽ gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

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

Đối với các 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.

## 8.3 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.

### 9.1 Hiệu chỉnh đối với gelatin bổ sung

Đối với sản phẩm chưa biết hàm lượng gelatin bổ sung thì phải trừ 0,5 % protein từ phần trăm protein được tính theo thành phần thịt không chứa chất béo.



**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*

