

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

**TCVN 11931:2017
CODEX STAN 201-1995**

Xuất bản lần 1

YẾN MẠCH

Oats

HÀ NỘI - 2017

Lời nói đầu

TCVN 11931:2017 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 201-1995;

TCVN 11931:2017 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F1
Ngũ cốc và đậu đỗ biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng
thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Yến mạch

Oats

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho hạt yến mạch nêu trong Điều 2, được chế biến làm thực phẩm.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho yến mạch *Avena nuda* (yến mạch nguyên vỏ).

2 Mô tả

Yến mạch là hạt của các loài *Avena sativa* và *Avena byzantina*.

3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Chỉ tiêu chất lượng – Yêu cầu chung

3.1.1 Yến mạch phải an toàn và phù hợp để làm thực phẩm.

3.1.2 Yến mạch không được có mùi, vị lạ, côn trùng và động vật nhỏ sống.

3.2 Chỉ tiêu chất lượng và chỉ tiêu an toàn – Các yêu cầu cụ thể

3.2.1 Độ ẩm: tối đa 14,0 % khối lượng.

Giới hạn độ ẩm có thể thấp hơn tùy theo yêu cầu của nơi đến liên quan đến khí hậu, thời gian vận chuyển và bảo quản.

3.2.2 Hạt bị nấm cựa gà

Khối hạt bị đóng cứng do nấm *Claviceps purpurea* chiếm tối đa 0,05 % khối lượng.

3.2.3 Hạt có hại hoặc hạt có độc

Các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này không có những hạt có độc hoặc có hại sau đây với lượng có thể gây ra mối nguy cho sức khỏe con người:

Hạt muống/muống lác thuộc chi *Crotalaria* (*Crotalaria* spp.), hạt cỏ chường tím (*Agrostemma githago* L.), hạt thầu dầu (*Ricinus communis* L.), hạt cà độc dược (*Datura* spp.) và các loại hạt khác được ghi nhận là có hại cho sức khỏe con người.

3.2.4 Tạp chất

Các tạp chất có nguồn gốc động vật (bao gồm cả xác côn trùng) tối đa 0,1 % khối lượng.

3.2.5 Thành phần ngoại lai hữu cơ khác, tối đa 1,5 % khối lượng.

Được xác định là các thành phần hữu cơ khác với các hạt ngũ cốc ăn được (hạt lạ, thân, cành v.v...).

3.2.6 Thành phần ngoại lai vô cơ, tối đa 0,5 % khối lượng.

Được xác định là thành phần vô cơ bất kỳ (sỏi, bụi, v.v...).

4 Chất nhiễm bẩn

4.1 Kim loại nặng

Yến mạch không được chứa kim loại nặng với lượng có thể gây hại cho sức khỏe con người.

4.2 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Yến mạch phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép theo quy định hiện hành về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật.

5 Vệ sinh

5.1 Các sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này cần được chế biến và xử lý phù hợp với các phân 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* và các quy phạm thực hành khác có liên quan.

5.2 Sản phẩm không được có các tạp chất không mong muốn ở mức có thể thực hiện theo Thực hành sản xuất tốt (GMP).

5.3 Sản phẩm được lấy mẫu và thử nghiệm bằng phương pháp thích hợp, để sau khi làm sạch, phân loại và trước khi chế biến, sản phẩm phải đáp ứng các yêu cầu sau:

- không được chứa các vi sinh vật với lượng có thể gây hại đến sức khỏe con người;
- không được chứa động vật ký sinh mà có thể gây hại đến sức khỏe con người và;
- không được chứa bất kỳ chất nào có nguồn gốc từ vi sinh vật kể cả nấm mốc với lượng có thể gây hại đến sức khỏe con người.

6 Bao bì

6.1 Yến mạch phải được đóng trong vật chứa bảo đảm vệ sinh, duy trì được thành phần dinh dưỡng, đặc tính công nghệ và chất lượng cảm quan của sản phẩm.

6.2 Bao bì, bao gồm cả vật liệu bao gói, được làm bằng chất liệu đảm bảo an toàn và thích hợp với mục đích sử dụng. Bao bì không được thôi nhiễm chất độc hoặc mùi, vị không mong muốn vào sản phẩm.

6.3 Khi sản phẩm được đóng gói trong bao thì bao phải sạch, bền và được khâu chắc chắn.

7 Ghi nhãn

Ngoài các yêu cầu của 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:

7.1 Tên sản phẩm

Tên của sản phẩm phải được ghi rõ trên nhãn là "Yến mạch".

7.2 Ghi nhãn đối với vật chứa không dùng để bán lẻ

Thông tin đối với vật chứa không dùng để bán lẻ phải được ghi trên vật chứa hoặc trong tài liệu kèm theo, ngoại trừ tên của sản phẩm, thông số của lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc người đóng gói phải thể hiện trên vật chứa. Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc đóng gói có thể được thay thế bằng ký hiệu nhận dạng với điều kiện là ký hiệu đó có thể nhận biết rõ ràng trong các tài liệu kèm theo.

8 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Xem CODEX STAN 234 *Phương pháp phân tích và lấy mẫu* và các tiêu chuẩn liên quan.

Phụ lục A
(Tham khảo)

Các chỉ tiêu chất lượng khác

Trong trường hợp có nhiều hơn một chỉ tiêu giới hạn và/hoặc nhiều hơn một phương pháp phân tích được đưa ra thì người sử dụng sẽ chọn giới hạn và phương pháp phân tích thích hợp.

Chỉ tiêu chất lượng/Mô tả	Giới hạn	Phương pháp phân tích
1 Khối lượng riêng tối thiểu: Khối lượng của 100 lít yến mạch biểu thị bằng kilogam trên hectolit	Tối thiểu 46 kg/hl	Khối lượng riêng là khối lượng theo TCVN 4996-1 (ISO 7971-1) Ngũ cốc – Xác định dung trọng (khối lượng của 100 lít hạt) – Phần 1: Phương pháp chuẩn hoặc bất kỳ thiết bị khác cho kết quả tương đương biểu thị bằng kilogam trên hectolit như xác định trong phần mẫu thử của mẫu ban đầu
2 Hạt vỡ và hạt không vỏ (hạt không vỏ và hạt vỡ với kích cỡ bất kỳ)	Tối đa 5 % khối lượng	Tham khảo Phụ lục C, TCVN 11888:2017 Gạo trắng
3 Hạt ăn được khác với yến mạch (nguyên hoặc vỡ đồng nhất)	Tối đa 3 % khối lượng	Tham khảo Phụ lục C, TCVN 11888:2017
4 Hạt bị hư hỏng (bao gồm cả mảnh hạt cho thấy sự suy giảm do độ ẩm, thời tiết, bệnh, côn trùng, nấm mốc, nhiệt, lên men, nảy mầm hoặc nguyên nhân khác)	Tối đa 3 % khối lượng	Tham khảo Phụ lục C, TCVN 11888:2017
5 Yến mạch hoang dại: <i>Avena fatua</i> hoặc <i>Avena sterilis</i>	Tối đa 0,2 % khối lượng	Tham khảo Phụ lục C, TCVN 11888:2017
6 Hạt bị côn trùng gây hại: Hạt bị côn trùng đục lỗ	Tối đa 0,5 % khối lượng	TCVN 7847-3:2008 (ISO 6639-3:1986) Ngũ cốc và đậu đỗ – Xác định sự nhiễm côn trùng ẩn náu – Phần 3: Phương pháp chuẩn