

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10738:2015

Xuất bản lần 1

DỪA QUẢ TƯƠI

Young coconut

HÀ NỘI - 2015

Lời nói đầu

TCVN 10738:2015, được xây dựng trên cơ sở tham khảo ASEAN Standard 15:2000.

TCVN 10738:2015, do Cục Chế biến nông lâm thủy sản và Nghề muối biên soạn, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Dừa quả tươi

Young coconut

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho dừa quả tươi thu hoạch từ nhóm giống dừa lùn *Cocos nucifera* Linn., thuộc họ *Arecaceae* được cung cấp đến người tiêu dùng ở dạng tươi, sau khi sơ chế và đóng gói.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho dừa quả tươi dùng trong chế biến công nghiệp.

2 Yêu cầu về chất lượng

2.1 Yêu cầu tối thiểu

Tùy theo các yêu cầu cụ thể cho từng hạng và sai số cho phép, dừa quả tươi phải:

- nguyên quả, được bóc vỏ ngoài hoặc được bóc hết xơ;
- vỏ quả hoặc sọ dừa không bị rạn nứt;
- tươi;
- lành lặn, không bị thối hỏng hoặc dập nát đến mức không phù hợp để sử dụng;
- sạch, không có tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường;
- không bị sinh vật hại gây ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của sản phẩm;
- không bị hư hỏng bởi sinh vật hại;
- không bị ẩm bất thường ở ngoài vỏ, trừ khi bị ngưng tụ nước do vừa đưa ra khỏi kho lạnh;
- không có mùi và/hoặc vị lạ;

- đối với dừa nguyên quả, phải có bông con và cuống, đài hoa phải gắn chặt vào cuống hoa.

2.1.1 Mức độ phát triển và trạng thái của dừa quả tươi phải đảm bảo:

- chịu được vận chuyển và bốc dỡ;
- đến được nơi tiêu thụ với trạng thái tốt.

2.2 Phân hạng

Dừa quả tươi được phân thành 3 hạng như sau:

2.2.1 Hạng “đặc biệt”

Dừa quả tươi hạng này phải có chất lượng cao nhất. Chúng phải đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương phẩm. Không có các khuyết tật, trừ các khuyết tật rất nhẹ không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì.

2.2.2 Hạng I

Dừa quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Chúng phải đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương phẩm. Cho phép có những khuyết tật nhẹ, miễn là không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì:

- khuyết tật nhẹ về màu sắc và hình dạng;
- khuyết tật nhẹ trên vỏ do va chạm cơ học. Tổng diện tích bị ảnh hưởng không vượt quá 5 % tổng diện tích bề mặt quả.

Trong mọi trường hợp, các khuyết tật phải không được ảnh hưởng tới cùi và nước quả.

2.2.3 Hạng II

Dừa quả tươi thuộc hạng này không đáp ứng được các yêu cầu trong các hạng cao hơn nhưng phải đáp ứng được các yêu cầu tối thiểu quy định trong 2.1. Có thể cho phép dừa quả tươi có các khuyết tật sau với điều kiện vẫn đảm bảo được các đặc tính cơ bản về chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày của sản phẩm.

- khuyết tật về màu sắc và hình dạng;
- khuyết tật trên vỏ quả do va chạm cơ học. Tổng diện tích bị ảnh hưởng không vượt quá 15 % tổng diện tích bề mặt quả.

Trong mọi trường hợp, các khuyết tật phải không được ảnh hưởng tới cùi và nước quả.

3 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định theo khối lượng quả và được quy định trong các bảng dưới đây.

3.1 Quả nguyên vẹn

Mã kích cỡ	Khối lượng g
1	>2 400
2	1 901 – 2 400
3	1 401 – 1 900
4	901 – 1 400
5	400 - 900

3.2 Quả đã bóc vỏ ngoài

Mã kích cỡ	Khối lượng g
1	>1 500
2	1 201 – 1 500
3	901 – 1 200
4	601 – 900
5	300 - 600

3.3 Quả đã bóc hết xơ

Mã kích cỡ	Khối lượng g
1	>600
2	451 – 600
3	300 – 450

4. Sai số cho phép

Cho phép sai số về chất lượng và kích cỡ trong mỗi bao gói (hoặc lô sản phẩm để rời) đối với sản phẩm không đáp ứng các yêu cầu quy định của mỗi hạng.

4.1 Sai số về chất lượng

4.1.1 Hạng “đặc biệt”

Cho phép 5 % số lượng hoặc khối lượng dứa quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng “đặc biệt”, nhưng đạt chất lượng hạng I, hoặc nằm trong giới hạn sai số cho phép của hạng I.

4.1.2 Hạng I

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng dứa quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng I, nhưng đạt chất lượng hạng II, hoặc nằm trong giới hạn sai số cho phép của hạng II.

4.1.3 Hạng II

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng dứa quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng II cũng như các yêu cầu tối thiểu, nhưng không có quả bị thối hoặc bất kỳ hư hỏng nào khác dẫn đến không thích hợp cho việc sử dụng.

4.2. Sai số về kích cỡ

Đối với tất cả các hạng, cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng dứa quả tươi tương ứng với kích cỡ cao hơn hoặc thấp hơn liền kề được ghi trên bao bì.

5 Yêu cầu về cách trình bày

5.1. Độ đồng đều

Dứa quả tươi trong mỗi bao gói (hoặc lô sản phẩm để rời) phải đồng đều và chỉ gồm các quả có cùng kích cỡ, chất lượng, giống và/hoặc loại thương phẩm. Phần quả nhìn thấy được trên bao bì (hoặc lô sản phẩm để rời) phải đại diện cho toàn bộ quả trong bao bì.

5.2 Bao gói

Dứa quả tươi phải được bao gói sao cho bảo vệ được sản phẩm một cách phù hợp. Vật liệu sử dụng bên trong bao bì phải mới¹⁾, sạch và có chất lượng tốt để tránh được mọi nguy cơ hư hại bên trong hoặc bên ngoài sản phẩm. Cho phép sử dụng vật liệu giấy hoặc tem liên quan đến các yêu cầu thương mại với điều kiện là việc in nhãn hoặc dán nhãn phải sử dụng mực in hoặc keo dán không độc.

¹⁾ Đối với tiêu chuẩn này, vật liệu bao gói bao gồm cả vật liệu tái chế dùng cho thực phẩm.

Dừa quả tươi được đóng gói trong mỗi bao bì phải phù hợp với TCVN 9770:2013 (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004) *Quy phạm thực hành bao gói và vận chuyển rau, quả tươi*.

5.2.1 Bao bì

Bao bì phải đảm bảo chất lượng, vệ sinh, thông thoáng và bền, thích hợp cho việc bốc dỡ, chuyên chở bằng đường biển và bảo quản dừa quả tươi. Bao bì (hoặc lô sản phẩm để rời) không được chứa tạp chất và mùi lạ.

6 Ghi nhãn

6.1 Bao gói bán lẻ

Ngoài các yêu cầu của TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, Amd. 7-2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

6.1.1 Tên sản phẩm

Nếu sản phẩm không thể nhìn thấy được từ bên ngoài thì trên mỗi bao bì phải được dán nhãn ghi tên của sản phẩm và có thể ghi tên giống và/hoặc loại thương phẩm.

6.2 Bao gói không dùng để bán lẻ

Mỗi bao bì sản phẩm phải bao gồm các thông tin dưới đây, các chữ phải được tập trung về một phía, dễ đọc, không tẩy xóa được và có thể nhìn thấy từ bên ngoài hoặc phải có tài liệu kèm theo lô hàng. Đối với sản phẩm được vận chuyển rời thì cần phải có tài liệu kèm theo lô hàng.

6.2.1 Dấu hiệu nhận biết

Tên và địa chỉ nhà xuất khẩu, nhà đóng gói và/hoặc người gửi hàng. Mã số nhận biết (tùy chọn)²⁾.

6.2.2 Tên sản phẩm

Cần ghi rõ tên của sản phẩm, tên của giống hoặc loại thương phẩm (tùy chọn), nếu sản phẩm không thể nhìn thấy từ phía bên ngoài.

6.2.3 Nguồn gốc xuất xứ

Nước xuất xứ và vùng trồng (tùy chọn) hoặc tên khu vực hoặc địa phương.

6.2.4 Nhận biết về thương mại

²⁾ Ở một số quốc gia đòi hỏi phải khai báo rõ ràng tên và địa chỉ. Trong trường hợp sử dụng cách thức ghi mã số thì phải ghi "người đóng gói và/hoặc người gửi (hoặc các cách viết tắt tương đương)" ở chỗ nối gần nhất với mã số.

- hạng;
- kích cỡ (mã kích cỡ hoặc khối lượng trung bình, tính bằng gam);
- số lượng quả (tùy chọn);
- khối lượng tịnh (tùy chọn).

6.2.5 Dấu kiểm tra (tùy chọn).

7 Phụ gia thực phẩm

Xử lý sau thu hoạch sử dụng metabisulphit natri, axit ascorbic và những chất chống oxy hóa khác như các tác nhân chống tạo màu phải tuân theo TCVN 5660:2010 (CODEX STAN 192 -1995, Rev. 10-2009) *Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm và/hoặc các quy định của cơ quan có thẩm quyền cho sản phẩm này.*

8 Chất nhiễm bẩn

8.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về chất nhiễm bẩn theo CODEX STAN 193-1995³⁾ *General standard for contaminants and toxins in food and feed (Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi).*

8.2 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).*

9 Vệ sinh

9.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải 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 9994:2013 (CAC/RCP 53-2003, Rev. 2010) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với rau quả tươi*, các Quy phạm thực hành vệ sinh và Quy phạm thực hành khác có liên quan.

9.2 Sản phẩm phải tuân thủ các quy định về vi sinh vật theo TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997), *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm.*

³⁾ CODEX STAN 193-1995 được soát xét năm 2007 và đã được chấp nhận thành TCVN 4832:2009 *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi*, có sửa đổi về biên tập.

10. Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Phương pháp phân tích và lấy mẫu theo CODEX STAN 234-1999, Rev. 2-2007, Amd. 2013 *Recommended Methods of Analysis and Sampling (Các phương pháp khuyến cáo về phân tích và lấy mẫu)*.
