

TCVN 12443:2018

Xuất bản lần 1

SỮA ĐẬU NÀNH

Soybean milk

HÀ NỘI – 2018

Lời nói đầu

TCVN 12443:2018 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F6
Dinh dưỡng và thức ăn kiêng biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn
Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Sữa đậu nành

Soybean milk

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm sữa đậu nành và thức uống từ đậu nành được tiêu dùng trực tiếp.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. 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 3974 (CODEX STAN 150) *Muối thực phẩm*

TCVN 4849 (ISO 7555) *Đồ tương – Yêu cầu kỹ thuật*

TCVN 4882 (ISO 4831) *Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp phát hiện và định lượng coliform – Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất*

TCVN 4884-1 (ISO 4833-1) *Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp định lượng vi sinh vật – Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật đổ đĩa*

TCVN 4884-2 (ISO 4833-1) *Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp định lượng vi sinh vật – Phần 2: Đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật cấy bể mật*

TCVN 6958 *Đường tinh luyện*

TCVN 7270 *Đường trắng và đường tinh luyện – Yêu cầu vệ sinh*

TCVN 7597 (CODEX STAN 210) *Dầu thực vật*

TCVN 7602 *Thực phẩm – Xác định hàm lượng chì bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử*

TCVN 7968 (CODEX STAN 212) *Đường*

TCVN 8125 (ISO 20483) *Ngũ cốc và đậu đỗ – Xác định hàm lượng nitơ và tính hàm lượng protein thô – Phương pháp Kjeldahl*

TCVN 8275-1 (ISO 21527-1) *Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc – Phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95*

TCVN 11016 (CODEX STAN 175) *Các sản phẩm protein đậu tương*

TCVN 12346 (EN 16802) *Thực phẩm – Xác định các nguyên tố và các hợp chất hóa học của chúng – Xác định arsen vô cơ trong thực phẩm có nguồn gốc thực vật và động vật biển bằng HPLC-ICP-MS trao đổi anion*

3 Thuật ngữ và định nghĩa

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

3.1

Hạt đậu nành (soya bean)

Hạt của loài *Glycine max* (L.) Merr.

3.2

Sữa đậu nành (soya bean milk/soybean milk/soya milk/soymilk)

Sản phẩm được chế biến từ dịch chiết của hạt đậu nành, bột đậu nành, protein đậu nành đậm đặc (soy protein concentrate), protein đậu nành tinh chế (soy protein isolate) hoặc hỗn hợp của chúng, có thể bổ sung phụ gia thực phẩm (bao gồm chất tạo hương) và các thành phần tùy chọn (4.1.2).

3.3

Thức uống từ đậu nành (soya bean drink)

Sản phẩm được chế biến từ dịch chiết của hạt đậu nành, bột đậu nành, protein đậu nành đậm đặc, protein đậu nành tinh chế hoặc hỗn hợp của chúng, có thể bổ sung phụ gia thực phẩm (bao gồm chất tạo hương) và các thành phần tùy chọn (4.1.2), có hàm lượng protein thấp hơn hàm lượng protein của sữa đậu nành (3.2).

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Yêu cầu nguyên liệu

4.1.1 Thành phần chính

a) hạt đậu nành, theo TCVN 4849 (ISO 7555);

- b) các sản phẩm protein đậu nành, theo TCVN 11016 (CODEX STAN 175);
- b) nước được dùng trong chế biến thực phẩm, theo quy định hiện hành.

4.1.2 Thành phần tùy chọn

- a) dầu thực vật, theo TCVN 7597 (CODEX STAN 210);
- b) đường, theo TCVN 6958 và TCVN 7270 hoặc TCVN 7968 (CODEX STAN 212);
- c) muối thực phẩm, theo TCVN 3974 (CODEX STAN 150);
- d) các loại nguyên liệu khác (ví dụ: vừng, lạc, quả óc chó v.v..), đạt chất lượng dùng trong chế biến thực phẩm.

4.2 Yêu cầu cảm quan

Sản phẩm phải có hương vị, mùi, màu và cấu trúc đặc trưng. Không có tạp chất lạ quan sát bằng mắt thường.

4.3 Hàm lượng protein

Hàm lượng protein của sản phẩm được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Hàm lượng protein của sản phẩm

Loại sản phẩm	Hàm lượng protein, g/100 ml
1. Sữa đậu nành	không nhỏ hơn 2,0
2. Thức uống từ đậu nành	từ 0,8 đến dưới 2,0

5 Phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến sữa đậu nành và thức uống từ đậu nành phải tuân theo quy định hiện hành.

6 Chất ô nhiễm

6.1 Giới hạn kim loại nặng đối với các sản phẩm: theo quy định hiện hành.

6.2 Giới hạn vi sinh vật đối với các sản phẩm, được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Giới hạn vi sinh vật

Tên chỉ tiêu	Mức tối đa	
	Sản phẩm thanh trùng	Sản phẩm tiệt trùng
1. Vi sinh vật tổng số	10 ⁵ cfu/ml	10 cfu/0,1 ml
2. Coliform, cfu/ml	không được có	không được có
3. Nấm men và nấm mốc, cfu/ml	không quy định	không được có

7 Phương pháp thử

7.1 Xác định hàm lượng protein

Theo TCVN 8125 (ISO 20483) với hệ số chuyển đổi hàm lượng nitơ thành hàm lượng protein là 6,25 (hàm lượng nitơ tổng số x 6,25).

7.2 Xác định hàm lượng chì

Theo TCVN 7602.

7.3 Xác định hàm lượng asen vô cơ

Theo TCVN 12346 (EN 16802).

7.4 Xác định vi sinh vật tổng số

Theo TCVN 4884-1 (ISO 4833-1) hoặc TCVN 4884-2 (ISO 4833-2).

7.5 Xác định coliform

Theo TCVN 4882 (ISO 4831).

7.6 Xác định nấm men, nấm mốc

Theo TCVN 8275-1 (ISO 21527-1).

8 Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

8.1 Bao gói

Sản phẩm phải chứa trong các dụng cụ khô, sạch, có nắp đậy kín. Vật liệu làm dụng cụ chứa đựng phải đảm bảo an toàn thực phẩm, không ảnh hưởng đến chất lượng và sức khỏe của người sử dụng.

8.2 Ghi nhãn

Sản phẩm được ghi nhãn theo quy định hiện hành.

Tên sản phẩm phải phù hợp với Điều 3. Có thể sử dụng tên khác theo quy định tại nước bán sản phẩm và không gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng.

8.3 Bảo quản

Sản phẩm phải được bảo quản ở nơi khô, sạch, tránh ánh nắng trực tiếp.

8.4 Vận chuyển

Sản phẩm phải được vận chuyển bằng các phương tiện sạch, hợp vệ sinh.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 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] Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm
- [4] Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11 tháng 5 năm 2015 sửa đổi, bổ sung một số quy định của Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm
- [5] QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp
- [6] QCVN 12-4:2015/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm
- [7] CODEX STAN 322R-2015, Amd. 2017 *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products*
- [8] MS 1000:2003 *Specification for Soya Bean Milk and Drink* (Tiêu chuẩn quốc gia của Malaysia)