

# TIÊU CHUẨN NGÀNH

## 10TCN 567- 2003

### DỨA QUẢ TƯƠI XUẤT KHẨU FRESH PINEAPPLE FOR EXPORT

Ban hành kèm theo Quyết định số 76/2003/QĐ-BNN ngày 23 tháng 7 năm 2003

#### 1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho dứa quả tươi thuộc các nhóm giống dứa *Queen* (Bắc Bộ, Nam Bộ), Dứa *Cayenne* để xuất khẩu.

#### 2. Yêu cầu kỹ thuật

2.1. Dứa quả tươi xuất khẩu được phân thành 3 hạng và phải đạt những yêu cầu kỹ thuật quy định trong bảng 1.

Bảng 1

| Tên chỉ tiêu                                                   | Hạng chất lượng                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                | Hạng đặc biệt                                                                                                                                                                                 | Hạng 1                                                                                                                                                                                                       | Hạng 2                                                                                                                      |
| 1. Hình dạng bên ngoài<br>Quả dứa                              | Phải nguyên vẹn, tươi, sạch, hình dáng phát triển tự nhiên, có chồi ngon và một phần cuống quả. Không được có vết nứt dù vết nứt nông và đã lành.                                             |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                             |
| Vỏ quả                                                         | - Không có vết tổn thương chưa lành hay vết giập mới.<br>- Không có dấu hiệu rậm nắng.<br>- Không có côn trùng.                                                                               |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                             |
| Chồi ngon                                                      |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                             |
| - Chiều dài chồi ngon                                          | - Không lớn hơn 150% so với chiều cao thân quả.                                                                                                                                               | - Không lớn hơn 150% so với chiều cao thân quả.<br>Cho phép chồi ngon được cắt bớt một phần nhưng vết cắt của phần chồi ngon còn lại trên quả phải khô, lành, sạch, không thâm đen hoặc có dấu hiệu hư hỏng. |                                                                                                                             |
| - Hình dáng chồi ngon                                          | - Hình dáng tự nhiên, đẹp, thẳng so với trục của thân quả.                                                                                                                                    | - Cho phép chồi ngon hơi cong so với trục của thân quả.                                                                                                                                                      |                                                                                                                             |
| Cuống quả                                                      | Có độ dài không lớn hơn 2cm, mặt cắt vuông góc với cuống quả, sạch, lành, khô, được sát trùng bằng chất diệt nấm cho phép.                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                             |
| 2. Khuyết tật trên vỏ quả<br>Các vết xước, xây xát nhẹ đã lành | Không cho phép, ngoại trừ một vài vết xước rất nhỏ.                                                                                                                                           | Cho phép, với tổng diện tích các vết xước, xây xát không lớn hơn 4% diện tích toàn bộ vỏ quả.                                                                                                                | Cho phép, nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng thịt quả bên trong, và không ảnh hưởng trong quá trình bảo quản, vận chuyển. |
| 3. Độ chín<br>Độ chín 1                                        | Dứa quả tươi xuất khẩu được phân thành 3 độ chín nhận biết theo màu sắc của vỏ quả như sau:<br>- Dứa quả đã được mở mắt toàn quả, đã bắt đầu có kẽ vàng từ 1 đến 2 hàng mắt ở phần cuống quả. |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                             |
| Độ chín 2                                                      | - Màu vàng ngoài vỏ quả chiếm từ 1/3 chiều cao quả trở xuống                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                             |
| Độ chín 3                                                      | - Màu vàng ngoài vỏ quả chiếm từ 1/3 đến 2/3 chiều cao quả.                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                             |
| 4. Trạng thái, màu sắc thịt quả bên trong                      | - Thịt quả chắc, không bị nhớt, không mềm nhũn, không khô xốp.<br>- Mặt cắt ngang quả không được có vết nâu hoặc thâm.<br>- Màu sắc thịt quả từ trắng ngà đến vàng tùy theo độ chín.          |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                             |
| 5. Mùi vị của thịt quả                                         | Thịt quả có mùi thơm nhẹ đến thơm đặc trưng của dứa chín, có vị chua ngọt đến ngọt. Không có mùi vị lạ.                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                             |

|                   |                                                                                                       |                                                                                                 |                                                                                                                      |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6. Tỷ lệ cho phép | Tỷ lệ quả không đạt yêu cầu ở hạng đặc biệt, nhưng đạt yêu cầu ở hạng 1, không lớn hơn 5% khối lượng. | Tỷ lệ quả không đạt yêu cầu ở hạng 1, nhưng đạt yêu cầu ở hạng 2, không lớn hơn 10% khối lượng. | Tỷ lệ quả không đạt yêu cầu ở các hạng trên, nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng quả, không lớn hơn 10% khối lượng. |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

2.2. Khối lượng quả dưa tươi xuất khẩu (kể cả chồi ngọn) được phân thành 3 cỡ tương ứng với từng nhóm giống, như quy định trong Bảng 2

**Bảng 2**

| Tên nhóm giống   | Khối lượng quả (g)   |                      |             |
|------------------|----------------------|----------------------|-------------|
|                  | Nhỏ (S)              | Trung bình (M)       | To (L)      |
| Dứa Queen Bắc bộ | 500 – đến dưới 700   | 700 – đến dưới 1000  | 1000 – 1300 |
| Dứa Queen Nam bộ | 700 – đến dưới 900   | 900 – đến dưới 1200  | 1200 – 1500 |
| Dứa Cayenne      | 1000 - đến dưới 1300 | 1300 – đến dưới 1600 | 1600 – 2000 |

### 2.3. Chỉ tiêu vệ sinh

Chỉ tiêu vệ sinh của Dứa quả tươi xuất khẩu theo Quyết định 867/1998/QĐ-BYT ngày 4/4/1998 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm” và đáp ứng các yêu cầu sau:

- Không có vi sinh vật với số lượng có thể gây nguy hiểm đến sức khỏe người tiêu dùng.
- Không có các đối tượng sâu bệnh, theo hợp đồng thương mại quy định (nếu có), hoặc đối tượng kiểm dịch thực vật của nước mua hàng.
- Không chứa bất cứ chất nào do vi sinh vật gây ra với lượng có thể gây nguy hiểm đến sức khỏe người tiêu dùng.

### 2.4. Chỉ tiêu dư lượng hóa chất bảo quản và hóa chất bảo vệ thực vật

Hàm lượng dư lượng hóa chất bảo quản và hóa chất bảo vệ thực vật của Dứa quả tươi xuất khẩu theo Quyết định 867/1998/QĐ-BYT ngày 4/4/1998 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm”.

## 3. Phương pháp thử

### 3.1. Lấy mẫu

Theo TCVN 5102-90 (ISO 874 – 1980)

### 3.2. Tiến hành thử

#### 3.2.1. Xác định hình dạng bên ngoài, độ chín quả, khuyết tật trên vỏ quả:

Quan sát vỏ quả, chồi ngọn, cuống quả bằng mắt thường trong điều kiện đủ ánh sáng và đánh giá kết quả.

#### 3.2.2. Xác định côn trùng, sâu bệnh, nấm bệnh:

a/ Dụng cụ: kính lúp có độ phóng đại 7 – 10 lần

b/ Tiến hành: quan sát từng quả bằng mắt thường hay kính lúp để phát hiện côn trùng, sâu bệnh, nấm bệnh và đánh giá kết quả.

#### 3.2.3. Xác định trạng thái bên trong và mùi vị của thịt quả:

a/ Dụng cụ: dao mỏng, sắc

b/ Tiến hành:

- Dùng dao sắc cắt nhẹ nhàng tạo mặt cắt ngang vuông góc với trục quả dưa, ở vị trí có đường kính lớn nhất, và ở một vài vị trí khác.
- Xác định trạng thái, mùi vị thịt quả ở mặt cắt ngang lớn nhất bằng cảm quan rồi đánh giá kết quả.
- Quan sát thịt quả ở các mặt cắt ngang để phát hiện vết nâu, thâm, hoặc các biểu hiện không bình thường khác trên thịt quả rồi đánh giá kết quả.

#### 3.2.4. Xác định khối lượng quả, cỡ quả:

a/ Dụng cụ: cân có độ chính xác  $\pm 20g$

b/ Tiến hành:

Cân các quả dưa trong kiện mẫu đã được lấy ngẫu nhiên theo mục 3.1.

So sánh giá trị cân được với quy định về khối lượng tương ứng với cỡ quả, quy định trong Bảng 2.

#### **4. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển**

##### **4.1. Bao gói**

###### **4.1.1. Thùng carton**

Thùng carton phải khô, sạch, không bị mốc mọt, không có mùi lạ gây ảnh hưởng đến phẩm chất quả. Thùng carton phải có tính chịu lực tốt, có tính ổn định cao khi xếp chồng để có khả năng bảo vệ quả bên trong, trong quá trình đóng gói, vận chuyển đường dài. Thành thùng phải được đục lỗ để thông gió tốt.

###### **4.1.2. Cách xếp dứa**

Dứa quả tươi được xếp nằm ngang thành 2 hàng trong thùng carton. Phần cuống quả quay ra thành thùng, phần chồi ngọn quay vào trong. Mỗi chồi ngọn được xếp xen giữa 2 thân quả của hàng dứa đối diện. Dứa quả tươi được đóng gói 6 quả hoặc 8 quả trong một thùng carton. Cho phép kiểu đóng gói khác theo thỏa thuận trong hợp đồng thương mại.

4.1.3. Dứa quả tươi đóng gói trong một kiện hàng phải tương đối đồng đều về độ chín, khối lượng, cỡ quả. Chỉ được đóng gói một cỡ quả trong 1 kiện hàng. Khối lượng tịnh mỗi kiện hàng tùy thuộc vào cỡ quả, giống dứa.

Cho phép sử dụng loại bao bì khác theo thỏa thuận trong hợp đồng thương mại.

##### **4.2. Ghi nhãn**

4.2.1. Quả dứa tươi xuất khẩu được dán nhãn trước khi được đóng gói vào thùng carton. Ghi nhãn hàng hóa theo Quy chế ghi nhãn hàng hoá lưu thông trong nước và hàng hoá xuất khẩu, nhập khẩu ban hành kèm theo Quyết định số 178/1999/QĐ-TTg ngày 30/8/1999 của Thủ tướng Chính phủ.

Đối với các hạng chất lượng khác nhau nhãn phải được thiết kế khác nhau.

4.2.2. Thùng carton phải được in ký mã hiệu ở mặt ngoài bao bì rõ ràng, bằng mực không phai theo các nội dung quy định tại Quy chế ghi nhãn hàng hoá lưu thông trong nước và hàng hoá xuất khẩu, nhập khẩu ban hành kèm theo Quyết định số 178/1999/QĐ-TTg ngày 30/8/1999 của Thủ tướng Chính phủ. Đối với nội dung về chỉ tiêu chất lượng phải ghi rõ hạng chất lượng và cỡ quả.

Cho phép ký mã hiệu in trên thùng carton thể hiện tên người nhập khẩu và/hoặc các yêu cầu khác theo thỏa thuận trong hợp đồng thương mại.

4.2.3 Trong mỗi kiện hàng có phiếu đóng gói với các nội dung sau:

- Tên sản phẩm
- Tên đơn vị đóng gói hoặc/ và tên người đóng gói
- Khối lượng tịnh
- Ngày đóng gói.

##### **4.3. Bảo quản**

4.3.1. Kho bảo quản dứa quả tươi xuất khẩu phải khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, không có mùi lạ ảnh hưởng đến chất lượng quả. Kho không được chứa hóa chất độc hại hay hàng hóa có mùi vị lạ chung với dứa quả tươi xuất khẩu.

4.3.2. Nếu khoảng cách vận chuyển đến nơi tiêu thụ xa thì dứa quả tươi xuất khẩu được đưa vào kho mát, có làm lạnh nhân tạo, sau khi thu hái càng sớm càng tốt. Thời gian lưu dứa tại kho không được quá 48 giờ kể từ khi thu hái đến khi vận chuyển hàng ra cảng.

4.3.3. Nhiệt độ bảo quản tối ưu của dứa quả tươi tùy thuộc vào giống dứa, độ chín, điều kiện vệ sinh, thời gian vận chuyển đến nơi tiêu thụ, nhưng không được thấp hơn +8°C

4.3.4. Các kiện dứa phải được xếp cách tường ít nhất 0,6 m, được xếp lên các bục gỗ cách nền ít nhất 0,3m và phải đảm bảo độ thông gió cho các kiện hàng. Các kiện dứa được xếp cao khoảng từ 5 – 8 kiện, tùy theo chất lượng bao bì carton và khối lượng tịnh của kiện dứa tươi.

##### **4.4. Vận chuyển**

4.4.1. Các phương tiện vận chuyển dứa quả tươi từ nơi thu hái về nhà đóng gói và kho bảo quản phải khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, có mái che, không có mùi lạ và các chất độc hại gây ảnh hưởng đến phẩm chất quả.

4.4.2. Dứa quả tươi xuất khẩu bằng đường biển có thể vận chuyển bằng tàu lạnh hoặc bằng container có làm lạnh nhân tạo.

4.4.3. Cách xếp các kiện hàng lên các phương tiện vận chuyển (xe hoặc container)

Các kiện hàng phải được xếp chắc chắn, tránh rủi ro cho sản phẩm tươi bên trong trong quá trình vận chuyển.

Các kiện hàng nên được xếp sát nhau thành một khối chắc chắn, các lỗ thông gió trên thành kiện hàng phải được xếp thẳng hàng để đảm bảo độ thông gió cho sản phẩm tươi bên trong.

Cho phép tạo khe hở để đảm bảo độ thông gió trong một khối hàng bằng cách: cứ mỗi hai hàng ngang kiện hàng tính từ cuối xe hoặc container được chèn nẹp gỗ dày khoảng 1cm theo phương thẳng đứng. Các nẹp gỗ được chèn sao cho không được che lỗ thông gió trên thành kiện hàng.

TaiLieu.vn