

TIÊU CHUẨN NGÀNH

10TCN 568- 2003

CHUỐI TIÊU TƯƠI XUẤT KHẨU
Fresh Cavendish Banana 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 chuối tiêu tươi (tên khác là chuối già), dùng để xuất khẩu ở dạng nải hoặc dạng chùm.

2. Yêu cầu kỹ thuật

Chuối tiêu 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			
Quả chuối	- Quả chuối phải nguyên vẹn, phát triển tự nhiên, không giập, gãy, nứt. Không cho phép quả dính đôi, dị dạng.		
Vỏ quả	- Vỏ quả phải xanh, tươi, khô ráo, sạch sẽ. Không cho phép vỏ quả bị rám nắng, rám muội, thâm đen, dính nhựa, dính bụi đất.		
Cuống chuối	- Mặt cắt cuống chuối phải khô, không thâm đen và phải được xử lý bằng hóa chất bảo quản thích hợp để tránh hư, thối cuống.		
Nải, chùm chuối	- Chuối được cắt thành từng nải hoặc chùm tùy theo yêu cầu của hợp đồng thương mại và được cắt sát cuống buồng, loại bỏ toàn bộ phần thân buồng. Cho phép tia không quá 2 quả hồng trong một nải, nhưng không ảnh hưởng đến hình thức chung của nải chuối. - Không cho phép đóng gói chuối còn nhựa ướt, chưa khô, có dấu hiệu bị nấm mốc, chớm thối hoặc còn sót phần thân buồng.		
Khuyết tật trên vỏ quả	Hạng đặc biệt - Cho phép vỏ quả có vết xước nhẹ nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng và hình thức quả. - Tổng diện tích vết xước trên bề mặt mỗi quả, không lớn hơn 1cm ² . - Số quả có vết xước không lớn hơn 1/4 số quả của 1 nải.	Hạng 1 và 2 - Cho phép quả có vết sẹo, vết xước, vết muội nhẹ cũ trong quá trình sinh trưởng của quả nhưng không ảnh hưởng đến phẩm chất quả. - Cho phép quả có vết xước nhẹ mới do va chạm cơ học trong quá trình thu hái, vận chuyển, đóng gói nhưng không gây hư hỏng đến thịt quả bên trong, và trong quá trình bảo quản, vận chuyển sau. - Tổng diện tích các vết xước trên bề mặt mỗi quả, không lớn hơn 3cm ² . - Số quả có vết xước trên vỏ quả không lớn hơn 1/3 số quả của 1 nải.	
2. Độ chín	Chuối tiêu tươi xuất khẩu phải đạt độ chín thu hoạch (có độ già 75 – 80%), biểu hiện cụ thể là : - Vỏ quả có màu xanh lục hoặc xanh sáng; - Cạnh quả chuối hơi tròn nhưng rõ cạnh; - Vỏ quả còn dính sát vào thịt quả và khó bóc; - Thịt quả cứng, chắc, bẻ dễ gãy, có màu trắng ngà. Khi bẻ quả có to nhựa dính và trong, nhựa không chảy thành giọt. Thịt quả còn vị chất, chưa có mùi đặc trưng của chuối chín.		

3. Kích thước, khối lượng			
Chiều dài quả, cm, không nhỏ hơn	17	15	13
Đường kính quả, mm, không nhỏ hơn	32	30	28
Nải chuối:			
- Số quả một nải, không lớn hơn	25	25	25
- Khối lượng nải, kg, không nhỏ hơn	1,7	1,5	1,3
Chùm chuối:	6 - 8	6 - 8	8
- Số quả một chùm			
4. 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.

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

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

3.2.2. Xác định độ chín

- Quả chuối tiêu tươi đại diện để xác định độ chín là quả ở giữa và ở hàng ngoài của nải chuối, có hình dáng bình thường, không dị dạng trong kiện mẫu lấy ngẫu nhiên từ lô hàng theo mục 3.1

- Cắt đôi quả chuối ở vị trí giữa quả :

+ Quan sát màu sắc của vỏ quả, trạng thái liên kết giữa vỏ quả và thịt quả và hình dáng cạnh của vỏ quả.

+ Quan sát màu sắc, trạng thái thịt quả.

+ Quan sát trạng thái tơ nhựa của quả chuối.

+ Xác định mùi vị thịt quả bằng cảm quan.

3.2.3. Xác định kích thước quả

a/ Xác định chiều dài quả

- Quả đại diện để xác định chiều dài quả là quả có chiều dài lớn nhất, ở hàng ngoài của nải chuối.

- Tiến hành đo chiều dài đường cong ngoài của quả, kết quả là trung bình cộng của các giá trị đã đo nói trên.

b/ Xác định đường kính quả

- Quả đại diện để xác định đường kính quả là quả ở giữa nải chuối, và ở hàng ngoài của nải chuối.

- Cắt ngang quả ở vị trí giữa quả. Tiến hành đo khoảng cách hẹp nhất giữa hai cạnh của mặt cắt kể cả chiều dày của vỏ quả.

- Kết quả là trung bình cộng của các giá trị đã đo nói trên.

3.2.4. Xác định số quả của nải chuối

- Tiến hành đếm số quả các nải chuối trong kiện mẫu đã được lấy mẫu ngẫu nhiên theo mục 3.1.

- So sánh giá trị đếm được với quy định về số quả trong một nải chuối ở mục 3.1

3.2.5. Xác định khối lượng nải chuối

- Tiến hành cân các nải chuối trong kiện mẫu đã được lấy mẫu ngẫu nhiên theo mục 3.1.
- So sánh giá trị cân được với quy định với khối lượng nải chuối ở mục 3.2

3.2.6. Xác định tỉ lệ quả không đạt

- Cắt rời những quả không đạt yêu cầu trong nải chuối và cân khối lượng những quả không đạt.
- Tỉ lệ quả không đạt là tỉ lệ giữa khối lượng những quả không đạt yêu cầu của các nải chuối được lấy mẫu ngẫu nhiên theo mục 3.1. với tổng khối lượng của các nải chuối này.

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

4.1. Bao gói

4.1.1. Chuối tiêu tươi xuất khẩu được đóng gói trong bao polyethylene và được đặt trong thùng carton:

- Bao polyethylene được dán đáy. Chất lượng và độ dày của màng polyethylene phải đảm bảo để bao không bị rách trong quá trình đóng gói chuối.
- Thùng carton phải khô, sạch, không bị mốc mọt, không có mùi lạ gây ảnh hưởng đến chất lượng quả. Thùng carton phải có tính chịu lực tốt, có tính ổn định cao khi xếp chồng để có khả năng bảo vệ chuối tươi bên trong trong quá trình đóng gói, vận chuyển đường dài. Thành thùng phải được đục lỗ, đảm bảo thông gió tốt.

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

4.1.2. Khi xếp chuối vào bao polyethylene phải xếp đứng nải hay chùm theo kiểu xếp thìa, cuống chuối quay vào trong. Chuối không được xếp quá hai lớp, giữa hai lớp phải được lót bằng giấy mềm.

Đối với chuối đóng gói dạng nải: cho phép đóng gói thêm 1 – 2 chùm chuối trong một kiện để điều chỉnh khối lượng tịnh theo yêu cầu. Chùm chuối dùng điều chỉnh khối lượng tịnh là 1/2 nải nhỏ hoặc 1/3 nải lớn.

Sau khi xếp và cân điều chỉnh khối lượng tịnh của chuối trong mỗi kiện, miệng bao polyethylene phải được dán kín hoặc gấp kín lại và gài nhẹ nhàng giữa các quả chuối.

4.1.3. Khối lượng tịnh mỗi kiện không nhỏ hơn 10kg và không lớn hơn 18kg tùy theo yêu cầu của khách hàng.

4.2. Ghi nhãn

4.2.1. Chuối tươi xuất khẩu được dán nhãn trước khi được đóng gói vào thùng carton. Nhãn hàng hóa phải tuân 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 và phải ghi rõ tên sản phẩm kèm theo tên giống và hạng chất lượng.

Nhãn của các hạng chất lượng khác nhau 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 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, và ghi rõ hạng chất lượng, số nải trong kiện hàng và nhiệt độ bảo quản tối ưu.

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 chuối tiêu 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 với chuối tiêu tươi xuất khẩu.

4.3.2. Nếu khoảng cách vận chuyển đến nơi tiêu thụ xa thì chuối tiêu tươi xuất khẩu nên được đưa vào kho mát có làm lạnh nhân tạo, sau khi thu hái càng sớm càng tốt. Thời gian lưu chuối 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 chuối tươi tùy thuộc vào độ chín, điều kiện vệ sinh, thời gian vận chuyển chuối tiêu tươi đến nơi tiêu thụ.

Đối với chuối tiêu tươi ở độ chín thu hoạch (độ già 75 –80%), nhiệt độ bảo quản tối ưu là 12 – 14^oC, với độ ẩm tương đối của không khí từ 85 - 90% ở điểm lạnh nhất của kho bảo quản.

4.3.4. Các kiện chuối phải được xếp cách tường ít nhất 0,6m, 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 chuối được xếp cao khoảng từ 5 – 8 kiện, tùy theo chất lượng bao bì carton và khối lượng tịnh của kiện chuối tiêu tươi.

4.4. Vận chuyển

4.4.1. Các phương tiện vận chuyển chuối tiêu tươi xuất khẩu từ nơi thu hái tới 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 chất lượng quả.

Chuối tiêu tươi xuất khẩu phải được chèn lót để chống va chạm khi vận chuyển, tốt nhất là vận chuyển bằng xe chuyên dùng có dàn treo để treo buồng chuối khi vận chuyển.

4.4.2. Chuối tiêu tươi xuất khẩu bằng đường biển có thể vận chuyển bằng tàu lạnh hoặc bằng container lạnh.

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 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 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 được chèn nẹp gỗ dày khoảng 1 cm theo phương thẳng đứng. Các nẹp gỗ được chèn sao cho không được che lỗ thông gió trên thành kiện hàng.