

TIÊU CHUẨN NGÀNH

28TCN118:1998

SẢN PHẨM THUỶ SẢN ĐÔNG LẠNH - THỊT NGHÊU LƯỢC

Frozen fishery product -Cooked clam (Meretrix lyrata) meat

LỜI NÓI ĐẦU :

28TCN118:1998 'sản phẩm thuỷ sản đông lạnh - Thịt nghêu luộc' do Trung tâm Kiểm tra Chất lượng vệ sinh thuỷ sản biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ đề nghị, Bộ Thuỷ sản ban hành theo Quyết định số : 535/1998/QĐ-BTS ngày 10 tháng 9 năm 1998.

1 Đối tượng và phạm vi áp dụng

1.1 Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về chất lượng và an toàn vệ sinh cho sản phẩm thịt nghêu (Meretrix lyrata) luộc đông lạnh.

1.2 Tiêu chuẩn này áp dụng cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thịt nghêu luộc đông lạnh.

2 Yêu cầu về nguyên liệu

Nghêu dùng để làm nguyên liệu, phải còn sống và được khai thác từ các vùng nước đáp ứng tiêu chuẩn về vệ sinh môi trường do cơ quan Nhà nước có thẩm quyền ban hành.

3 Yêu cầu kỹ thuật

3.1 Chỉ tiêu cảm quan của sản phẩm phải theo đúng các yêu cầu quy định trong Bảng 1.

Bảng 1. Chỉ tiêu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Trắng đến trắng ngà đặc trưng của sản phẩm luộc chín; không có màu lạ, hoặc khác màu.
2. Mùi	Mùi tự nhiên đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.
3. Vị	Ngọt đặc trưng, không có vị lạ
4. Trạng thái	- Cơ thịt săn chắc, cỡ đều; tỉ lệ lẫn cỡ không quá 5%; tỉ lệ đứt hai rìa (trọc đầu) không quá 5%; tổng tỉ lệ đứt 1 và 2 rìa không quá 10%. - Băng phải được mạ đều trên bề mặt sản phẩm. Đối với sản phẩm đông IQF, tỉ lệ dính nhau 2 - 3 con không quá 5%.
5. Tạp chất	Không cho phép
6. Khối lượng	Khối lượng tịnh của mỗi đơn vị sản phẩm trên mẫu kiểm sau khi đã đông nhanh để ráo nước, cho phép sai khác 2,5%; song giá trị trung bình của tổng số mẫu kiểm, phải đạt giá trị ghi trên bao bì.

3.2 Chỉ tiêu hoá học của sản phẩm phải theo đúng mức quy định trong Bảng 2.

Bảng 2. Chỉ tiêu hoá học

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng tổng số Nitơ bazơ bay hơi, tính bằng số mg trong 100 g sản phẩm, không lớn hơn	30
2. Hàm lượng thủy ngân (Hg), tính bằng số mg trong 1kg sản phẩm, không lớn hơn	0,5
3. Hàm lượng chì (Pb), tính bằng số mg trong 1kg sản phẩm, không lớn hơn	0,5
4. Hàm lượng Cadimi (Cd), tính bằng số mg trong 1kg sản phẩm, không lớn hơn	1,0

5. Hàm lượng độc tố gây liệt cơ (PSP): - Định tính bằng thử sinh hoá trên chuột - Trong trường hợp cần thiết, kiểm chứng định lượng bằng sắc ký lỏng cao áp: Hàm lượng PSP tính bằng số microgam (m g) Saxitoxin trong 100g sản phẩm, không lớn hơn	Âm tính 80
6. Hàm lượng độc tố gây tiêu chảy (DSP): - Định tính bằng thử sinh hoá trên chuột - Trong trường hợp cần thiết, kiểm chứng định lượng bằng sắc ký lỏng cao áp: Hàm lượng DSP tính bằng số microgam (m g) axit Okadeic và Dinophysitoxin 1 (DTX - 1) trong 100 g sản phẩm, không lớn hơn	Âm tính 60
7. Hàm lượng độc tố gây mất trí nhớ (ASP) định lượng bằng sắc ký lỏng cao áp, tính bằng số microgam (m g) axit Domoic trong 100g sản phẩm, không lớn hơn	20

3.3 Chỉ tiêu vi sinh của sản phẩm phải theo đúng mức quy định trong Bảng 3.

Bảng 3. Chỉ tiêu vi sinh

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí chịu nhiệt trung bình (300C), tính bằng số khuẩn lạc trong 1g sản phẩm	m = 50.000 M = 500.000 n = 5 c = 2
2. Vi sinh vật chỉ thị vệ sinh - Staphylococcus aureus, tính bằng số khuẩn lạc trong 1g sản phẩm	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2
- Coliform phân (440C trong môi trường đặc), tính bằng số khuẩn lạc trong 1g sản phẩm,	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Hoặc E. coli (trên môi trường đặc), tính bằng số khuẩn lạc trong 1g sản phẩm	m = 10 M = 100 n = 5 c = 1
3. Vi sinh vật gây bệnh, tính bằng số khuẩn lạc trong 25 g sản phẩm : - Salmonell	Không cho phép n = 5 c = 0
- Shigella	Không cho phép n = 5 c = 0

- Vibrio cholera	Không cho phép n = 5 c = 0
------------------	----------------------------------

+ Trong đó :

- n là số mẫu.

- m là giới hạn dưới. Mẫu có số khuẩn lạc đếm được ở dưới giới hạn này được coi là đạt.

- M là giới hạn chấp nhận được. Mẫu có số khuẩn lạc vượt quá giới hạn này được coi là không đạt.

- c là số mẫu có số khuẩn lạc đếm được giữa m và M

+ Chất lượng của một lô được xem là :

- Đạt khi tất cả các mẫu có số khuẩn lạc $\leq 3m$

- Chấp nhận được khi tất cả các mẫu có số khuẩn lạc trong khoảng $3m$ và $10m$ (M) và khi $c : n \leq 5$, hoặc thấp hơn.

+ Chất lượng của một lô được xem là không đạt khi :

- Trong tất cả các mẫu, số khuẩn lạc đều lớn hơn M.

- Khi $c : n > 5$

4 Phương pháp thử

4.1 Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu theo TCVN 5276 - 90.

4.2 Thử chỉ tiêu cảm quan theo phần 3 của TCVN 2068:1993.

4.3 Thử chỉ tiêu hoá học

- Thử hàm lượng tổng số Nitơ bazơ bay hơi theo phương pháp của Hiệp hội các nhà hoá học phân tích (AOAC) công bố năm 1990, mục 955.04, trang 17, quyển 1.

- Thử Pb, Hg, Cd theo phương pháp của AOAC công bố năm 1990 :

Thử Pb theo mục 972.23, trang 257, quyển 1

Thử Hg theo mục 977.15, trang 263, quyển 1

Thử Cd theo mục 973.34, trang 247, quyển 1

- Thử DSP, PSP và ASP theo quy định của Phụ lục 1 Quy chế kiểm soát an toàn vệ sinh trong thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ ban hành theo Quyết định số 386b QĐ/KHCN ngày 31 tháng 7 năm 1997 của Bộ Thủy sản.

4.4 Thử các chỉ tiêu vi sinh theo TCVN 5287:1994

Riêng thử Coliforms, phân E. coli trên môi trường đặc và Vibrio cholera theo phương pháp của AOAC công bố năm 1990:

- Thử Coliforms, phân, E. coli theo mục 983.25, trang 437, quyển 1

- Thử Vibrio cholera theo mục 988.20, trang 492, quyển 1

5 Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản

5.1 Bao gói và ghi nhãn theo TCVN 2643-88; TCVN 5512-1991; TCVN 5653-1992 và Quyết định số 23 TCĐ/QĐ ngày 20 tháng 2 năm 1995 của Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng quy định về bao gói, ghi nhãn sản phẩm hàng hoá.

5.2 Vận chuyển và bảo quản theo TCVN 4378:1996.