

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 5835 - 1994

TÔM THỊT ĐÔNG LẠNH IQF XUẤT KHẨU

Individual quick frozen peeled shrimp for export

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các cơ sở chế biến thủy sản đông lạnh xuất khẩu

1. Nguyên liệu

Nguyên liệu dùng để chế biến tôm thịt đông lạnh rời (IQF) bao gồm các loài tôm thẻ, tôm sú, tôm bông, tôm rào, tôm sắt... Chất lượng nguyên liệu phải đạt các chỉ tiêu hạng 1 của TCVN 3726-1989.

2. Thuật ngữ và giải thích

- Đơn vị sản phẩm: là lượng sản phẩm chứa trong các túi hoặc hộp bao gói sản phẩm.
- Các thuật ngữ khác: theo quy định của TCVN 4381 - 1992.

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1. Tôm thịt đông lạnh IQF xuất khẩu được chế biến thành các dạng sản phẩm dưới đây:

- Bóc vỏ, để lại đốt đuôi và đuôi (PTO);
- Bóc nõn; bóc nõn cắt khúc hoặc khía mình...

3.2. Tôm thịt đông lạnh IQF phải được chế biến tại các doanh nghiệp chế biến thủy sản đạt yêu cầu về an toàn và vệ sinh cho sản xuất hàng thủy sản chín xuất khẩu do cơ quan có thẩm quyền quy định.

3.3. Tôm thịt đông lạnh IQF được chế biến theo các cỡ và các hạng chất lượng quy định trong bảng 1.

Bảng 1

Chỉ tiêu	Yêu cầu	
	Tôm thịt PTO	Tôm thịt IQF các dạng khác
1. Hạng chất lượng	1 hạng	hạng 1 và hạng 2
2. Cỡ sản phẩm tính bằng số thân tôm trong 1 cân Anh (1 pound = 453,6g)	8/12, 13/15, 16/20, 21/25, 26/30, 31/40, 41/50, 51/60, 61/70, 71/90, 91/110, 110/130, 130/150, 150/180	2/4, 4/6, 6/8, 8/12, 13/15, 16/20, 21/25, 26/30, 31/40, 41/50, 51/60, 61/70, 71/90, 91/120, 120/200, 200/300, 300/500

3.4. Thời gian làm đông không quá 4h, nhiệt độ trung tâm sản phẩm không lớn hơn âm 18°C.

3.5. Trạng thái sản phẩm sau khi cấp đông, mạ băng: các thân tôm phải nguyên vẹn, hoàn toàn tách rời nhau. Lớp băng phải bóng, nhẵn và phủ kín hoàn toàn thân tôm. Nhiệt độ trung tâm của thân tôm không lớn hơn âm 18°C.

3.6. Khối lượng tịnh

- Khối lượng trung bình của thân tôm không vượt ra ngoài giới hạn khối lượng thân tôm của cỡ.
- Khối lượng tịnh của mỗi đơn vị sản phẩm sau khi rã đông để ráo nước cho phép sai số $\pm 2,5\%$ so với khối lượng quy định, nhưng khối lượng trung bình của các mẫu kiểm phải đạt khối lượng quy định.

3.7. Các chỉ tiêu cảm quan của tôm thịt đông lạnh IQF phải theo đúng quy định trong bảng 2.

Bảng 2

Chỉ tiêu	Yêu cầu		
	Tôm PTO	Tôm IQF thường	
		Hạng 1	Hạng 2
1. Trạng thái	Thân tôm nguyên vẹn, vỏ đốt đuôi và đuôi đầy đủ và dính chặt vào thân tôm	Thân tôm nguyên vẹn, cho phép tỷ lệ đứt đuôi không quá 5% số thân tôm. Các cỡ từ U8 đến 71/90 phải lấy hết đường tiêu hóa.	
2. Màu sắc	Màu tự nhiên của tôm tươi cho phép viền đuôi có màu đen nhạt, tỷ lệ đen đuôi không vượt quá 10% số thân tôm. Không cho phép có đốm đen trên thân tôm.	Màu tự nhiên của tôm tươi. Không cho phép có đốm đen hoặc màu lạ khác trên thân tôm.	Cho phép biến màu nhẹ. Cho phép không quá 3 đốm đen trên thân nhưng chưa ăn sâu vào thịt.
3. Mùi vị và cơ cấu	Mùi đặc trưng của thịt tôm tươi. Thịt đàn hồi. Sau khi luộc mùi thơm, vị ngọt, thịt săn chắc, nước luộc trong.		Mùi kém đặc trưng, thịt kém đàn hồi. Sau khi luộc vị hơi nhạt, đốt đầu hơi bở, nước luộc đục.
4. Tạp chất	Không cho phép		
5. Hóa chất và chất phụ gia	Theo quy định về sử dụng hóa chất và chất phụ gia dùng cho thực phẩm của cơ quan có thẩm quyền và thỏa thuận trong hợp đồng với khách hàng.		

4. Yêu cầu vi sinh vật

Theo TCVN 5289 - 1992

5. Phương pháp thử

Thử cảm quan theo TCVN 5277 - 90.

Thử vi sinh vật theo TCVN 5287 - 1994.

6. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản

6.1. Bao gói

Theo quy phạm sản xuất quy định cho từng loại sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền, và yêu cầu của khách hàng.

6.2. Ghi nhãn

Theo TCVN 2643 - 88.

6.3. Vận chuyển và bảo quản

Tôm thịt đông lạnh IQF phải được vận chuyển trong các phương tiện có máy lạnh đảm bảo nhiệt độ bảo quản không lớn hơn âm 18°C.

Tôm thịt đông lạnh IQF phải được bảo quản trong kho lạnh với nhiệt độ không lớn hơn âm 25°C.