

TIÊU CHUẨN NGÀNH

10 TCN 252:1996

ĐỒ HỘP QUẢ

CHÔM CHÔM NHỒI DỨA NƯỚC ĐƯỜNG*

YÊU CẦU KỸ THUẬT - PHƯƠNG PHÁP THỬ

Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm chôm chôm nhồi dứa nước đường, được chế biến từ chôm chôm và dứa, đóng hộp cùng với nước đường, được ghép kín nắp và thanh trùng.

1. Yêu cầu kỹ thuật

1.1. Chôm chôm nhồi dứa nước đường phải được sản xuất theo đúng quy trình công nghệ đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y.

1.2. Để sản xuất chôm chôm nhồi dứa nước đường, nguyên vật liệu phải đạt các yêu cầu như sau:

1.2.1. Chôm chôm: chín, tươi, tốt, vỏ quả có màu vàng hoặc vàng da cam, tùy theo giống chôm chôm. Đầu và "râu" quả có màu từ xanh đến vàng. Không dùng những quả giáp, thối, men mốc, xanh non hay quá chín. Đường kính quả đo ở chỗ to nhất không dưới 24mm.

Dứa: chín, tươi tốt, không bị các khuyết tật như : xanh non, quá chín, rậm nắng, ủng thối, men mốc. Độ chín từ 2 mắt trở lên.

1.2.2. Đường kính : Dùng đường kính loại I, theo TCVN 1695-88.

Axit xitric: Theo TCVN 5516-91.

Clorua canxi: Trắng khô loại dùng cho thực phẩm.

1.3. Các chỉ tiêu cảm quan của chôm chôm nhồi dứa nước đường phải theo đúng lúc yêu cầu ghi trong bảng 1.

Bảng 1

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Hình thức trạng thái	Chôm chôm: Đã bóc vỏ, bỏ hạt, không sót "mày" của hạt, không lẫn mảnh vỏ "râu" và các tạp chất khác. Quả chôm chôm đã lấy hạt tương đối nguyên vẹn, không rách, không lứt tớp. Miếng dứa: Không sót mắt, không dập hoặc ủng thối. Mỗi quả chôm chôm được nhồi một miếng dứa nằm gọn ở bên trong. Trong một đơn vị bao gói, kích thước quả phải tương đối đồng đều. Trạng thái: Chôm chôm mềm, miếng dứa giòn hoặc hơi mềm. Không nhũn nát.
2. Màu sắc	Màu trắng đục, tự nhiên của chôm chôm, có ánh vàng do màu của dứa. Cho phép màu phớt hồng. Trong một đơn vị bao gói, màu sắc các quả tương đối đồng đều.
3. Hương và vị	Hương và vị đặc trưng của sản phẩm. Hương và vị hài hoà giữa chôm chôm và dứa ngâm trong nước đường. Không có hương và vị lạ.
4. Dung dịch	Trong, cho phép lẫn một vài mảnh thịt của dứa.
5. Tạp chất	Không được có

* Ban hành kèm theo quyết định số: 193/QĐ BNN-KHCN ngày 13 tháng 2 năm 1996 của Bộ Nông nghiệp và PTNT

1.4. Các chỉ tiêu lý hoá: Khối lượng tịnh, khối lượng ráo nước, độ khô, độ axit... cho phép thoả thuận trong các hợp đồng mua bán sản phẩm.

1.5. Hàm lượng kim loại nặng: Theo TCVN 3572-81 hoặc/và theo thoả thuận trong các hợp đồng mua bán sản phẩm.

1.6. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Không được có các vi sinh vật gây bệnh và các hiện tượng hư hỏng do vi sinh vật gây ra.

2. Phương pháp thử:

2.1. Kiểm tra các chỉ tiêu cảm quan và các chỉ tiêu lý hoá: Theo các TCVN 4409-87; 4410-87; 4112-87; 4413-87; 4415-87; 4589-88; 4590-88; 4591-88; 4592-88; 4593-88; 4594-88; và TCVN 3216-94.

2.2. Kiểm tra hàm lượng kim loại nặng: Theo các TCVN 1976-88; 1977-88; 1978-88; 1980-88; 1981-88

2.3. Kiểm tra các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo các TCVN 280-68.

3. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản:

3.1. Chôm chôm nhồi dừa nước đường được đóng trong hộp sắt, mạ thiếc, đáy và nắp hộp có thể sơn véc ni phía trong.

Tiêu chuẩn hộp sắt theo TCVN 166-64 hoặc/ và theo thoả thuận trong các hợp đồng mua bán sản phẩm.

3.2. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản sản phẩm theo TCVN 167-86, hoặc và theo sự thảo thuận của hợp đồng mua, bán sản phẩm.