

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 4379 – 86

THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH XUẤT KHẨU - CÁ – YÊU CẦU KỸ THUẬT

Products Aquatic frozen for export - Fishes - Technical Requirements

Tiêu chuẩn này thay thế cho TCVN 2068 – 77 và TCVN 2067 – 77 quy định những yêu cầu kỹ thuật chung cho cá nguyên con và cá làm sẵn đông lạnh xuất khẩu.

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT CHUNG

1.1. Cá đông lạnh xuất khẩu được sản xuất từ cá tươi hoặc cá ướp nước đá đạt chất lượng quy định trong TCVN 2646 – 78.

1.2. Các chỉ tiêu cảm quan và hóa học của cá đông lạnh phải theo đúng quy định của bảng 1 dưới đây:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu kỹ thuật	
	Cá nguyên con bỏ nội tạng	Cá làm sẵn
1. Cảm quan 1.1. Trạng thái tự nhiên	- Lớp băng phủ kín thân cá không có hiện tượng rạn, nứt. - Mắt cá sáng, đầy đặn, thân cá thẳng không xây sát, không dính máu, sạch nội tạng, không còn nhớt, thịt cá đàn hồi, vết mổ thẳng. - Sau khi luộc chín thịt săn chắc, không mềm, không khô xác.	
	Sạch vây, vẩy và mang	Cá được bỏ đầu, đuôi, vây, vẩy
1.2. Màu sắc	Sáng đặc trưng của từng loại cá tươi.	
1.3. Mùi, vị	- Mùi đặc trưng của từng loại cá tươi, không có mùiươn hay mùi lạ. - Sau khi luộc chín có mùi thơm đặc trưng của từng loại cá tươi, nước luộc trong, vị ngọt.	
2. Hóa học 2.1. Hàm lượng Nitơ Amôniac (mg)	Không lớn hơn 25	
2.2. Phản ứng H ₂ S	Âm tính	

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1. Thử các chỉ tiêu cảm quan và vật lý theo TCVN 2068 – 86.

2.2. Thử các chỉ tiêu hóa học theo TCVN 3697 – 81, TCVN 3699 – 81 và 3706 – 81.

3. BAO BÌ, GHI NHÃN, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

3.1. Cá đông lạnh phải được bao gói riêng từng con, theo từng dạng mặt hàng, hạng chất lượng và được đóng vào một bao kiện theo khối lượng quy định.

3.2. Phương pháp trình bày nhãn phải theo đúng quy định trong TCVN 2643 – 78: Nội dung của nhãn phải thống nhất với sản phẩm bên trong bao bì.

3.3. Cá đông lạnh phải được vận chuyển trong các phương tiện có máy lạnh đảm bảo nhiệt độ bảo quản như sau:

- Thời gian vận chuyển dưới 10h, nhiệt độ bảo quản không lớn hơn âm 10°C.

- Thời gian vận chuyển trên 10h, nhiệt độ bảo quản không lớn hơn âm 18°C.

3.4. Cá đông lạnh phải được bảo quản trong kho lạnh với nhiệt độ không lớn hơn âm 18°C. Thời gian bảo quản kể từ khi đóng gói không quá 6 tháng.

4. Yêu cầu vệ sinh trong chế biến cá đông lạnh xuất khẩu theo TCVN 4378 – 86.