

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 4381 – 86

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

Products aquatic frozen for export. Shrimps and prawns. Tails shelled frozen. Technical Requirement.

Tiêu chuẩn này và TCVN 4380 – 86 thay thế cho TCVN 2060 – 77 áp dụng cho tôm tươi bỏ đầu đông lạnh xuất khẩu.

Nguyên liệu dùng để sản xuất tôm vỏ đông lạnh xuất khẩu gồm các loại tôm: Thẻ (he), sú (rầm), sát, gân, chì (bộp), rảo (bạc đất), vàng (bạc nghệ), bông, đá (nilon) và càng.

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Tôm vỏ đông lạnh được sản xuất thành hai hạng:

- Hạng I: Ký hiệu A₁ – I

- Hạng II: Ký hiệu A₁ – II

1.2. Trạng thái bên ngoài của bánh tôm: Lốp băng phải bao kín bên ngoài bánh tôm, màu băng trắng trong hay trắng mờ, không cho phép có màu hồng hay màu lạ khác. Thẻ cỡ phải ở đúng vị trí quy định.

1.3. Khối lượng tịnh của mỗi bánh tôm (sau khi rã đông và để ráo nước) cho phép sai lệch $\pm 2,5$ % so với khối lượng quy định: nhưng khối lượng trung bình của toàn bộ mẫu kiểm không dưới khối lượng quy định.

1.4. Cỡ sản phẩm tính theo số thân tôm trên một cân Anh (Pound = 453,6g) theo quy định như sau:

1.5. Tôm vỏ đông lạnh được chế biến thành các cỡ: U8, 8 – 12, 13 – 15, 16 – 20, 21 – 25, 26 – 30, 31 – 40, 41 – 50, 51 – 60, 61 – 70, 71 – 90, riêng tôm rảo (bạc đất) có thêm cỡ 91 – 100.

1.6. Độ đồng đều của cỡ: Những thân tôm trong cùng một cỡ phải đồng nhất, không được sai lệch quá 25% so với khối lượng bình quân, số thân tôm của một cỡ nhỏ hơn hay lớn hơn giới hạn khối lượng quy định chỉ cho phép dưới 5% tổng số tôm.

1.7. Các chỉ tiêu cảm quan về vật lý của tôm vỏ đông lạnh phải theo đúng quy định của bảng dưới đây:

Tên chỉ tiêu	YÊU CẦU	
	Hạng I (A ₁ – I)	Hạng II (A ₁ – II)
1. Hình dạng bên ngoài	Thân tôm nguyên vẹn không ôm trứng, sạch ruột, đối với tôm hạng I phải sạch đường trứng non (nếu có). Vỏ cứng tự nhiên của tôm tươi. Cho phép không quá 5% số tôm có vết vỡ trên vỏ, những vết vỡ không quá 1/3 chu vi đốt.	
2. Màu sắc	Màu tự nhiên của tôm tươi, sáng bóng, không có đốm đen.	Như hạng I và cho phép: - Vỏ không sáng bóng, và có không quá 3 đốm đen nhưng chưa ăn sâu vào thịt. - Vành bụng và đuôi có vết đen nhạt, nhưng không quá 5% số thân tôm.
3. Mùi vị và trạng thái	Mùi đặc trưng của tôm tươi, thịt đàn hồi, sau khi luộc thịt tôm săn, chắc, vị ngọt, mùi thơm, nước luộc trong.	Như hạng I và cho phép đốt đầu hơi bở.
4. Tạp chất lẫn trong tôm và nước tan băng,	3	5

tính bằng số mảnh trong một bánh tôm không quá		
---	--	--

1.8. Nghiêm cấm cho các vật lạ vào tôm.

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1. Yêu cầu vệ sinh: Theo các tiêu chuẩn hiện hành: Chỉ tiêu và phương pháp thử vi sinh vật theo TCVN 4186 – 86.

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

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

3.1. Mỗi bánh tôm vỏ đông lạnh được bao gói bằng một túi PE và đựng trong 1 hộp giấy, sáu hộp cùng chủng loại, kích cỡ, hạng xếp trong một thùng cacton có đai nẹp chắc chắn; Hộp giấy, thùng cacton phải là bao bì chuyên dùng và đạt chất lượng quy định.

3.2. Phương pháp ghi nhãn trên thẻ cỡ, hộp giấy, thùng cacton theo TCVN 2643 – 78.

Nội dung của nhãn trên thẻ cỡ, hộp giấy, thùng cacton phải thống nhất với sản phẩm bên trong.

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

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

3.4. Thời hạn bảo quản kể từ ngày đóng gói không quá 6 tháng.