

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 4545 – 1994

TÔM HÙM ĐÔNG LẠNH

Frozen Spiny Lobster

Lời nói đầu

TCVN 4545-1994 thay thế cho TCVN 4545-88;

TCVN 4545-1994 được xây dựng trên các chỉ tiêu chất lượng nêu trong các phụ kiện kỹ thuật của hợp đồng với khách hàng nước ngoài;

TCVN 4545-1994 do Ban kỹ thuật Thủy sản biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn – Đo lường – Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường ban hành.

TÔM HÙM ĐÔNG LẠNH

Frozen Spiny Lobster

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các doanh nghiệp chế biến thủy sản đông lạnh.

1. Nguyên liệu

Nguyên liệu dùng để chế biến tôm hùm đông lạnh bao gồm các loài tôm hùm gai (*P. orinatus*), tôm hùm đỏ (*P. longipes*), tôm hùm ma (*P. penicillatus*), tôm hùm điệp (*P. hormarus*), tôm hùm xanh (*P. versicolor*), tôm hùm lông (*P. stimpsoni*), tôm hùm xám (*P. polyphagus*). Nguyên liệu trước khi chế biến phải còn sống hoàn toàn.

2. Thuật ngữ và giải thích

Theo quy định của TCVN 4381-1992

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1. Tôm hùm đông lạnh được sản xuất thành các dạng sản phẩm sau:

- Tôm hùm vỏ đông lạnh dạng IQF;
- Tôm hùm thịt đông lạnh dạng IQF;
- Tôm hùm thịt vụn (BM) đông lạnh dạng bánh (block).

3.2. Tôm hùm đông lạnh phải được sản xuất theo quy trình công nghệ do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

3.3. Thời gian làm đông không quá 4h, nhiệt độ trung tâm sản phẩm không lớn hơn âm 18°C. Riêng tôm hùm thịt vụn cho phép thời gian làm đông không quá 6h, nhiệt độ trung tâm sản phẩm không lớn hơn âm 12°C.

3.4. Tôm hùm đông lạnh được sản xuất theo các cỡ tính bằng oz/thân tôm (1oz = 28,35 g) theo quy định trong bảng 1

Bảng 1

Tôm hùm và tôm hùm thịt IQF		Tôm thịt vụn BM
1/2	12/16	Bao gồm thân tôm thịt các cỡ không nguyên vẹn, đông dạng bánh: 200 g/ bánh
2/4	16/20	
4/6	20/24	
6/8	24/28	

8/10	28/32	
10/12	32 trở lên	

3.5. Trạng thái sản phẩm sau khi cấp đông, mạ băng phải nguyên vẹn, không dập vỡ, màu sắc tự nhiên, lớp băng phải phủ kín đồng đều toàn bộ sản phẩm.

3.6. Khối lượng tịnh của một đơn vị sản phẩm sau khi rã đông và để ráo nước, cho phép sai số $\pm 2,5\%$ so với khối lượng quy định. Nhưng khối lượng trung bình của toàn bộ mẫu kiểm không nhỏ hơn khối lượng quy định.

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

Bảng 2

Chỉ tiêu	Yêu cầu		
	Tôm hùm vỏ IQF	Tôm hùm thịt IQF	Tôm hùm thịt BM dạng bánh
1. Mức độ nguyên vẹn	Thân tôm nguyên vẹn, không dập vỡ, sạch ruột	Thân tôm nguyên vẹn, sạch màng bao quanh thân, sạch ruột.	Sạch màng bao quanh thân, sạch ruột; cho phép thân tôm không nguyên vẹn nhưng không dập nát.
2. Trạng thái cơ thịt	Săn chắc đàn hồi, thịt bám chắc vào vỏ.	Thịt săn chắc, đàn hồi.	nt
3. Màu sắc	Màu của vỏ và thịt tự nhiên của tôm hùm tươi		
4. Mùi	Mùi tự nhiên của tôm hùm tươi, không có mùi ươn hoặc mùi lạ khác.		
5. Sau khi luộc chín	Màu tự nhiên, mùi thơm, cơ thịt săn chắc, đốt đầu không bỏ, nước luộc trong.		Màu tự nhiên, mùi thơm, vị kém ngọt, cơ thịt không bỏ, nước luộc vẫn đục nhẹ.
6. Tạp chất lạ	Không cho phép		

4. Yêu cầu vi sinh vật

Theo TCVN 5289 – 1992.

5. Phương pháp thử

Thử cảm quan, vật lý 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

Mỗi đơn vị sản phẩm tôm hùm vỏ đông lạnh được bao bằng túi polyetylen, miệng túi được gấp lại và buộc chặt. Sản phẩm tôm hùm thịt đông lạnh được gói kín trong giấy polyetylen. Tôm hùm thịt vụn (BM) mỗi bánh được cho vào một túi PE, hàn kín miệng túi.

Bao gói xong, sản phẩm cùng dạng, cùng hạng và cùng cỡ được xếp vào thùng cáctông theo số lượng và khối lượng quy định, sau đó đai nẹp thùng chắc chắn.

Túi PE và dây phải sạch sẽ, không có mùi hôi dầu và mùi lạ khác, thùng cáctông phải chắc chắn, bền, sạch và được tráng paraffin chống ẩm.

6.2. Ghi nhãn

Theo TCVN 2643-88.

6.3. Vận chuyển và bảo quản

Theo điều 4.2 và điều 4.3 của TCVN 4381 - 1992.

TaiLieu.vn