

TIÊU CHUẨN NGÀNH
10 TCN 578:2004
TIÊU CHUẨN MẬN QUẢ TƯƠI

I. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho Mận quả tươi dùng làm nguyên liệu cho bảo quản tươi và chế biến các loại sản phẩm mận nước đường, mứt mận...

Các giống mận thông dụng gồm: Mận Tam Hoa và mận Hậu có tên La Tinh là *Prunus salicina* Lindl.

II. Yêu cầu kỹ thuật

Mận quả dùng cho bảo quản tươi và chế biến phải đạt các yêu cầu kỹ thuật quy định như sau:

2.1. Hình dạng bên ngoài và trạng thái bên trong

2.1.1. Hình dạng bên ngoài

Mận quả tươi tốt, còn cuống, phát triển bình thường, cân đối, vỏ quả láng bóng.

Không cho phép quả bị sâu thối, lên men, mốc, giập nát, nẫu, dính ứớt, sâu bệnh và mùi vị lạ.

2.1.2. Trạng thái bên trong

Thịt quả chắc tự nhiên. Không cho phép có vết nâu hoặc thâm.

2.2. Độ chín

Được thể hiện bởi màu sắc, hàm lượng chất khô hoà tan, hàm lượng axit theo quy định tại mục 7.

2.3. Màu sắc

2.3.1. Với mận Tam Hoa

- Nếu để chế biến: Màu đỏ đến đỏ tím.

- Nếu để bảo quản tươi: Màu đỏ của vỏ quả chiếm khoảng 30-40%.

2.3.2. Với mận Hậu

- Màu xanh ánh vàng đến vàng ánh xanh nếu để chế biến

- Màu xanh ánh vàng nếu để bảo quản tươi

2.4. Hương vị

- Hương đặc trưng của mận quả tươi tốt.

- Vị chua ngọt hài hoà; cho phép có vị chát nhẹ.

- Không cho phép có mùi vị lạ.

2.5. Kích thước

- Đường kính quả (đo ở chỗ lớn nhất): Không nhỏ hơn 28mm

2.6. Hàm lượng chất khô hoà tan (đo bằng khúc xạ kế ở 20°C): Không nhỏ hơn 9%

2.7. Hàm lượng Axit (tính theo Axit citric): Không lớn hơn 1,2%

2.8. Khuyết tật

2.8.1. Đối với bảo quản tươi: Không cho phép

2.8.2. Đối với chế biến

- Cho phép có những vết rám nhẹ ngoài vỏ nhưng không ảnh hưởng đến thịt quả.

- Cho phép có những quả mận không còn cuống nhưng không có tổn thương đến phần thịt quả ở vị trí cuống.

2.9. Các chỉ tiêu vệ sinh an toàn thực phẩm

Theo quyết định 867/1998/ QĐ-BYT ngày 04/04/1998 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc Ban hành “Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm”.

2.10. Bao gói, vận chuyển và bảo quản

2.10.1. Bao gói

Khi quả mận đạt độ chín kỹ thuật (qui định ở mục 2) thì tiến hành thu hái và đựng trong các bao bì thích hợp có lót giấy mềm/lá. Bao bì phải khô, sạch, không mốc, không có mùi vị lạ.

2.10.2. Vận chuyển

Phương tiện vận chuyển mận quả phải khô ráo, thoáng mát, có mái che, sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh. Không có mùi lạ ảnh hưởng đến chất lượng quả mận. Việc vận chuyển phải cẩn thận tránh bị xây sát, giập nát.

2.10.3. Bảo quản

- Mận được bảo quản trong kho sạch sẽ, khô ráo, thoáng mát.
- Thời gian từ khi thu hái đến khi đưa vào xử lý bảo quản tươi không quá 12 giờ .
- Thời gian từ khi thu hái đến khi đưa vào chế biến không quá 48 giờ.

III. Phương pháp thử

3.1. Lấy mẫu: Theo TCVN 5102 – 90; ISO 874 - 1980.

3.2. Kiểm tra các chỉ tiêu: cảm quan, lý và hoá

- Phương pháp thử cảm quan theo TCVN 4410 - 87.
- Phương pháp chuẩn bị mẫu để phân tích hoá theo TCVN 4413-87
- Phương pháp xác định hàm lượng chất khô hoà tan bằng khúc xạ kế theo TCVN 4414-87.

3.3. Kiểm tra hàm lượng các kim loại nặng

- Quy định chung theo TCVN 1976 – 88.
- Xác định hàm lượng Asen theo TCVN 5367 - 91.
- Xác định hàm lượng đồng theo TCVN 5368 - 91.
- Xác định hàm lượng kẽm theo TCVN 5487 - 91.
- Xác định hàm lượng chì theo TCVN 1978 - 88.
- Xác định hàm lượng thiếc theo TCVN 1981 - 88.
- Xác định hàm lượng Thủy Ngân theo TCVN 6542 - 1999.

3.4. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

- Phương pháp lấy mẫu xác định dư lượng thuốc trừ dịch hại: Theo TCVN 5139 - 90.
- Phương pháp xác định: Theo TCVN 5140-90; TCVN 5141-90.

3.5. Kiểm tra các chỉ tiêu vi sinh vật

Theo TCVN 280 - 91; TCVN 5449

3.6. Vận chuyển và bảo quản

Theo TCVN 5002 – 89; ISO 1838 - 1975