

TIÊU CHUẨN NGÀNH

10TCN 845:2006

TIÊU CHUẨN RAU QUẢ QUY TRÌNH CHẾ BIẾN MẬN NƯỚC ĐƯỜNG

1. Phạm vi áp dụng

Quy trình này áp dụng cho việc chế biến sản phẩm mận nước đường từ quả mận nguyên vỏ (sau khi đã được làm sạch) và dung dịch đường. Thành phẩm được đóng trong bao bì kín và thanh trùng.

2. Yêu cầu kỹ thuật

2.1. Yêu cầu nguyên vật liệu

2.1.1. Mận quả

2.1.1.1. Trạng thái

Mận quả tươi tốt, không sâu bệnh, khuyết tật.

2.1.1.2. Độ chín: Đảm bảo độ chín kỹ thuật (không quá chín, mềm, hoặc còn xanh).

2.1.1.3. Màu sắc

Vỏ quả màu vàng xanh đến vàng (đối với giống Mận Hậu).

Vỏ quả màu đỏ đến tím (đối với giống Mận Tam Hoa).

2.1.1.4. Kích thước

Đường kính quả: Từ 25mm đến 38mm

2.1.1.5. Hàm lượng chất khô hoà tan (đo bằng khúc xạ kế ở 20°C)

Không nhỏ hơn 9%

2.1.1.6. Hàm lượng Axit (tính theo Axit xitric)

Không lớn hơn 1,5%

2.1.1.7. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Theo Quyết định số 867/1998 QĐ-BYT ngày 04/4/1998 của Bộ Y tế về việc ban hành “Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm”.

2.1.2. Đường kính

Theo TCVN 6958:2001; TCVN 6959:2001; TCVN 7270:2003

2.1.3. Axit xitric

Theo TCVN 5516:1991

2.1.4. Muối ăn (NaCl)

Theo TCVN 8974-84 hoặc TCVN 3974-84.

2.1.5. Bao bì.

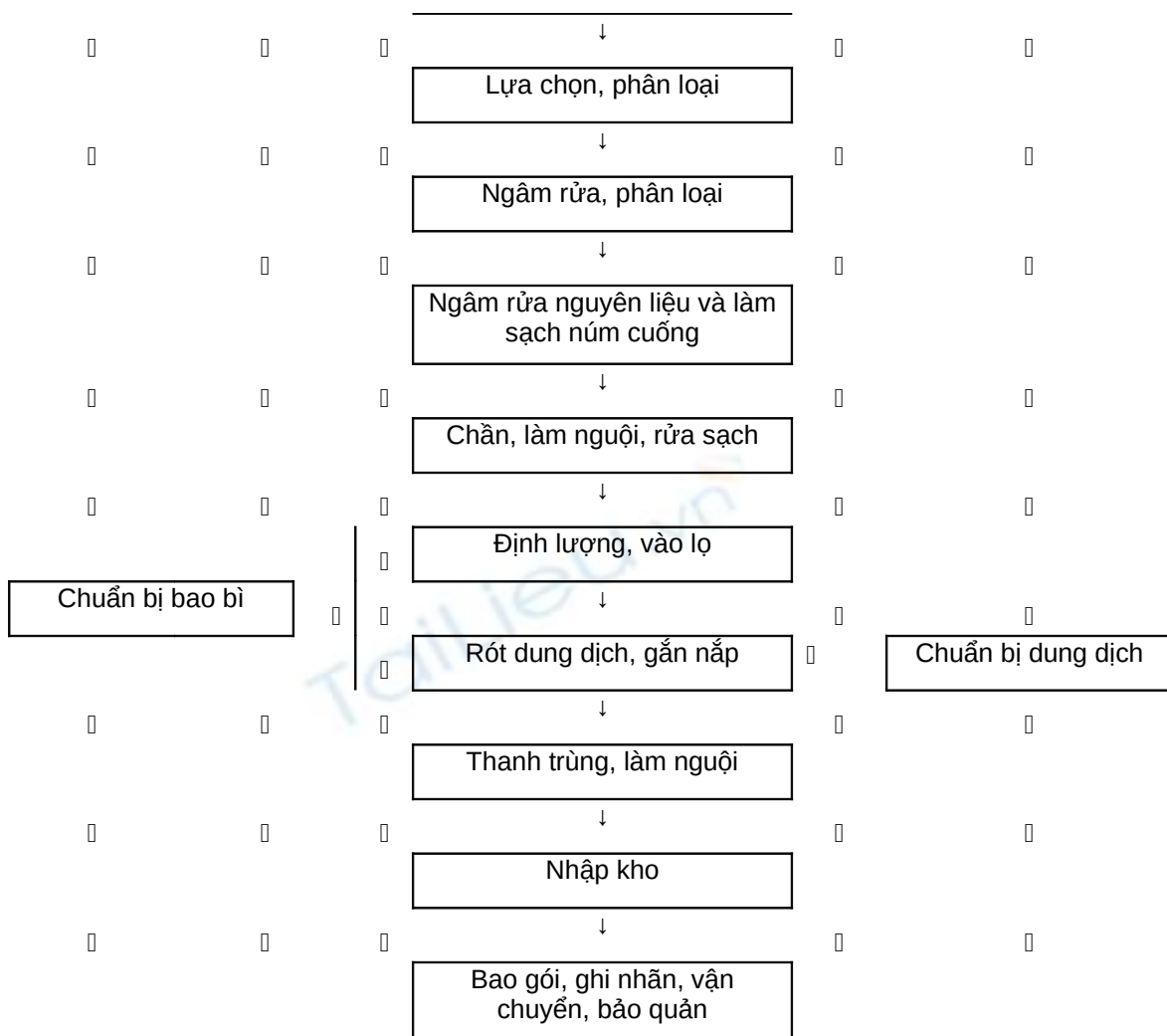
Lọ thủy tinh và nắp đủ tiêu chuẩn kỹ thuật theo 10TCN 253-96.

Hộp sắt dùng cho thực phẩm theo TCVN 166-94; 10TCN 172-93.

3. Quy trình chế biến

3.1. Sơ đồ công nghệ

Nguyên liệu



3.2. Thuyết minh quy trình

3.2.1. Nguyên liệu

Theo quy định tại 2.1.1.

3.2.2. Lựa chọn và phân loại

Mận quả trước khi đưa vào chế biến phải được chọn lựa và phân loại theo chất lượng, kích thước và độ chín.

3.2.2.1. Phân loại theo chất lượng: Theo mục 2.1.1.

3.2.2.2. Phân loại theo kích thước

Từ 25mm đến 28mm.

Từ >28mm đến 38mm.

3.2.2.3. Phân loại theo độ chín:

Quả chín (có màu tím đỏ).

Quả chín vừa (có màu đỏ).

3.2.3. Ngâm rửa nguyên liệu-Làm sạch núp cuống

Mận quả sau khi phân loại được ngâm riêng trong các bể nước sạch, thời gian từ 1 đến 2 giờ. Sau đó rửa sạch tạp chất và làm sạch núm cuống trong thùng hoặc chậu nước sạch.

3.2.4. Chần, làm nguội, rửa sạch

Chần trong nước nóng (hoặc hơi nước).

Thời gian chần từ 1 đến 2 phút.

Nhiệt độ chần lớn hơn 90°C.

Mận quả chần xong được làm nguội và kết hợp rửa sạch, để ráo nước.

3.2.5. Định lượng bao bì

Bao bì được rửa sạch, để ráo nước.

Nắp lọ được ngâm trong nước nóng lớn hơn 90°C trong thời gian 20 phút.

Mận đã ráo nước, tiến hành vào bao bì ngay. Trong trường hợp dây chuyền có trục trặc, cần ngâm ngay mận quả vào thùng nước sạch (thời gian không quá 1 giờ).

Khối lượng cái thông thường như sau:

Bao bì	Khối lượng cái (gam)	Chú ý
Lọ 820 ml	460 ÷ 470	Các quả mận phải có kích thước và màu sắc tương đối đồng đều trong cùng một bao bì.
Lọ 720 ml	400 ÷ 410	
Lọ 540 ml	300 ÷ 310	
Hộp 30oz	490 ÷ 500	

3.2.6. Rót dung dịch, gắn nắp

Dung dịch nước đường rót lọ được chuẩn bị nhíp nhàng với tốc độ dây chuyền.

Cần chú ý vào độ khô, độ axit của mận quả trước khi vào lọ để pha chế dung dịch.

Đun sôi dung dịch và lọc sạch trước khi rót. Nhiệt độ của dung dịch rót $\geq 90^{\circ}\text{C}$.

Trong một vài trường hợp (nếu cần thiết) có thể bổ sung thêm CaCl_2 tinh khiết vào dung dịch để làm tăng độ chắc của quả mận. Hàm lượng CaCl_2 bổ sung theo Quyết định 867-1998 QĐ/BYT ngày 04/4/1998 của Bộ Y tế về việc ban hành 'Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lượng thực, thực phẩm'.

Lọ mận đã được định lượng đủ, rót dung dịch vào và gắn nắp kịp thời. Nắp đã gắn phải đảm bảo kín hoàn toàn.

3.2.7. Thanh trùng- Làm nguội

Thanh trùng theo công thức sau:

Bao bì	Công thức thanh trùng	Chú ý
Lọ 820 ml		- Thực hiện chuẩn xác công thức thanh trùng. - Làm nguội lọ sản phẩm đến nhiệt độ 40°C thì vớt ra. Quá trình làm nguội thực hiện từ từ để tránh bị vỡ.
Lọ 720 ml		
Lọ 540 ml		
Hộp 30z		

(Tuỳ thuộc vào dung tích bao bì áp dụng công thức thanh trùng thích hợp)

3.2.8. Nhập kho

Lau khô bao bì chứa sản phẩm và vận chuyển cẩn thận vào kho, tránh va đập.

Các cây sản phẩm xếp trong kho phải ghi biểu lô (ngày ... tháng ... năm sản xuất), che đậy tránh bụi bẩn, đảm bảo thông thoáng...

Kiểm tra thường xuyên các cây sản phẩm xếp trong kho, loại bỏ sản phẩm bị phồng chảy, các khuyết tật có thể nhìn thấy bằng mắt thường, định kỳ đảo sản phẩm.

Thời gian bảo ôn: Mùa hè 10 ngày, mùa đông 15 ngày.

3.2.9. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển, bảo quản

Theo Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 về nhãn hàng hoá và TCVN 167-86 về bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản.

4. Yêu cầu thành phẩm

4.1. Chỉ tiêu cảm quan

4.1.1. Trạng thái

Quả mận giữ nguyên hình dạng tự nhiên, mềm vừa phải, không vỡ nát. Cho phép vỏ quả có vết nứt nhẹ.

4.1.2. Màu sắc

Sản phẩm có màu tự nhiên của mận chín.

4.1.3. Hương vị

Ngọt chua hài hoà, tự nhiên của sản phẩm mận nước đường. Cho phép có vị chát nhẹ của nguyên liệu, không có mùi vị lạ.

4.1.4. Tạp chất

Không cho phép.

4.2. Chỉ tiêu lý, hoá

4.2.1. Mức đầy tối thiểu (khối lượng tịnh)

Đảm bảo theo yêu cầu.

4.2.2. Khối lượng cái

Không nhỏ hơn 52% khối lượng tịnh.

4.2.3. Hàm lượng chất khô hoà tan (đo bằng khúc xạ kế ở 20°C)

Từ 18% ÷ 22%.

4.2.4. Hàm lượng axit (tính theo axit xitric)

Không lớn hơn 0,8%.

4.3. Chỉ tiêu vệ sinh an toàn thực phẩm

4.3.1. Chỉ tiêu vi sinh vật

Theo quyết định số 867/1998 QĐ-BYT ngày 04/4/1998 của Bộ Y tế về việc ban hành “Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm”.

Không cho phép có: VKHK; bào tử NM-NM; Coliforms; E.Coli; S.Aureus

4.3.2. Hàm lượng kim loại nặng

Theo quyết định số 867/1998 QĐ-BYT ngày 04/4/1998 của Bộ Y tế về việc ban hành “Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm”.

Kim loại nặng	Giới hạn tối đa cho phép (mg/kg)
Asen (As)	1
Chì (Pb)	2
Đồng (Cu)	30
Thiếc (Sn)	40
Kẽm (Zn)	40
Hg (Hg)	0,05

4.3.3. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Theo Thông tư số 01/2000/TT-BYT ngày 21/01/2000 và Quyết định số 867/1998 QĐ-BYT ngày 04/4/1998 của Bộ Y tế về việc ban hành “Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm”.