

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 12098:2017
CODEX STAN 17-1981, REVISED 2001
Xuất bản lần 1

XÓT TÁO ĐÓNG HỘP

Canned applesauce

HÀ NỘI - 2017

Lời nói đầu

TCVN 12098:2017 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 17-1981, soát xét năm 2001;

TCVN 12098:2017 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F10 *Rau quả và sản phẩm rau quả* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Xốt táo đóng hộp

Canned applesauce

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho xốt táo đóng hộp như định nghĩa trong Điều 2 dưới đây và để tiêu thụ trực tiếp, bao gồm cả mục đích "cung cấp suất ăn sẵn" hoặc để đóng gói lại, nếu cần.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho sản phẩm dùng để chế biến tiếp theo.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Xốt táo đóng hộp là sản phẩm được nghiền nhỏ hoặc xay nhỏ:

- a) được chế biến từ quả táo có các đặc trưng của quả thuộc họ *Malus domestica* Borkhausen, đã được rửa sạch, có thể bỏ vỏ và cắt gọt những phần không ăn được.
- b) có hoặc không có các thành phần cho phép khác nêu trong 3.1.2; và
- c) được gia nhiệt, theo cách thích hợp, trước hoặc sau khi ghép kín hộp nhằm ngăn ngừa sự hư hỏng sản phẩm;

2.2 Các dạng sản phẩm

2.2.1 Xốt táo đóng hộp có đường – có bổ sung đường và/hoặc chất tạo ngọt carbohydrat khác như mật ong; có tổng hàm lượng chất rắn hòa tan không nhỏ hơn 16,5 % (16,5 °Bx).

2.2.2 Xốt táo đóng hộp không đường – không bổ sung chất tạo ngọt; có tổng hàm lượng chất rắn hòa tan không nhỏ hơn 9,0 % (9,0 °Bx).

2.2.3 Các dạng khác

Cho phép bất kỳ cách trình bày nào khác của sản phẩm với điều kiện sản phẩm:

- a) đủ để phân biệt với các dạng trình bày khác quy định trong tiêu chuẩn này;
- b) đáp ứng được tất cả các yêu cầu của tiêu chuẩn, khi có thể; và
- c) được mô tả đầy đủ trên nhãn để tránh nhầm lẫn hoặc gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng.

3 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Thành phần

3.1.1 Thành phần cơ bản

Táo phải đáp ứng các yêu cầu như trong 2.1(a).

3.1.2 Thành phần cho phép khác

- a) muối (natri clorua);
- b) gia vị;
- c) đường phù hợp với TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999, Amd. 1-2001) *Đường và/hoặc chất tạo ngọt carbohydrat*, ví dụ: mật ong phù hợp với TCVN 5267-1:2008 (CODEX STAN 12-1981, Rev. 2-2001) *Mật ong – Phần 1: Sản phẩm đã chế biến và sử dụng trực tiếp*;
- d) nước.

3.2 Chỉ tiêu chất lượng

3.2.1 Màu sắc, hương, vị và cấu trúc

Xốt táo đóng hộp phải có màu sắc, hương, vị tự nhiên và phải có cấu trúc đặc trưng của sản phẩm. Số lượng, kích cỡ và các khuyết tật rõ (như hạt hoặc mảnh hạt, vỏ quả, lá non, miếng táo bị thâm, đen và bất kỳ chất ngoại lai tự nhiên khác) không được ảnh hưởng nghiêm trọng đến hình thức bên ngoài hoặc chất lượng sử dụng của sản phẩm.

3.3 Phân loại hộp “khuyết tật”

Hộp bị coi là khuyết tật khi không đáp ứng một hoặc một số các yêu cầu chất lượng hoặc yêu cầu về tổng hàm lượng chất rắn theo quy định nêu trong 2.2.

3.4 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng các yêu cầu về chất lượng quy định đối với tổng hàm lượng chất rắn nêu trong 2.2 và tiêu chí chất lượng trong 3.2 khi số “khuyết tật” không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp với AQL bằng 6,5.

4 Phụ gia thực phẩm

4.1 Chất điều chỉnh độ axit, được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Chất điều chỉnh độ axit

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
296	Axit malic	Giới hạn bởi GMP
330	Axit xitric	

4.2 Chất chống ôxi hóa, được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Chất chống ôxi hóa

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
300	Axit ascorbic	Giới hạn bởi GMP (đơn lẻ hoặc kết hợp)
315	Axit erythorbic	

4.3 Chất tạo hương, được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3 – Chất tạo hương

Các chất tạo hương tự nhiên và nhân tạo trừ các chất tạo hương táo	Giới hạn bởi GMP
--	------------------

5 Chất nhiễm bẩn

5.1 Kim loại nặng

Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về kim loại nặng và chất nhiễm bẩn theo CODEX STAN 193-1995¹⁾ *General standard for contaminants and toxins in food and feed* (Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi).

¹⁾ CODEX STAN 193-1995 đã được soát xét 2009, sửa đổi 2015 và được chấp nhận thành TCVN 4832:2015 *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi*, có sửa đổi về biên tập.

5.2 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ mức giới hạn tối đa cho phép về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo TCVN 5624 *Danh mục giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật và giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật ngoại lai* (gồm hai phần).

6 Vệ sinh

6.1 Các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này nên được sơ chế và xử lý theo các quy định tương ứng của TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm* và các tiêu chuẩn khác có liên quan như quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh.

6.2 Các sản phẩm phải tuân thủ các tiêu chí vi sinh được thiết lập theo TCVN 9632:2016 (CAC/GL 21-1997, Rev. 2013) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

7 Khối lượng và phương pháp đo

7.1 Độ đầy của hộp

7.1.1 Độ đầy tối thiểu

Hộp phải được nạp đầy sản phẩm và chiếm không nhỏ hơn 90 % dung tích nước của hộp. Dung tích nước của hộp là thể tích nước cất ở 20 °C khi hộp được nạp đầy và ghép kín.

7.1.2 Xác định hộp “khuyết tật”

Hộp không đáp ứng được yêu cầu về mức đầy tối thiểu (90 % dung tích của hộp chứa) quy định ở 7.1.1 bị coi là hộp “khuyết tật”.

7.1.3 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng được yêu cầu ở 7.1.1 khi số lượng hộp “khuyết tật” xác định trong 7.1.2 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp với AQL bằng 6,5.

8 Ghi nhãn

Các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này được ghi nhãn theo TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, Amd 2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, ngoài ra cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

8.1 Tên sản phẩm

8.1.1 Tên của sản phẩm là “xốt táo đóng hộp”.

8.1.2 Nếu sản phẩm có đường phù hợp với 2.2.1 thì tên sản phẩm phải kèm theo cụm từ “có đường” gắn sát với tên của sản phẩm.

8.1.3 Nếu sản phẩm không đường và phù hợp với các yêu cầu trong 2.2.2 thì cần có cụm từ “không đường” gắn sát với tên của sản phẩm.

8.1.4 Nếu có thành phần bổ sung, được xác định trong 3.1.2, làm thay đổi hương đặc trưng của sản phẩm thì tên của sản phẩm phải bổ sung cụm từ thích hợp, ví dụ “có hương X”.

8.1.5 **Các dạng khác:** Nếu sản phẩm được chế biến phù hợp với các dạng khác (trong 2.2.3) thì trên nhãn phải ghi từ hoặc cụm từ phụ gắn sát với tên sản phẩm, để tránh gây hiểu nhầm hoặc gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

8.2 Ghi nhãn bao gói sản phẩm không dùng để bán lẻ

Ngoài tên của sản phẩm, dấu hiệu nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói, nhà phân phối hoặc nhà nhập khẩu, cũng như các hướng dẫn bảo quản phải được ghi trên nhãn thì thông tin đối với các vật chứa sản phẩm không để bán lẻ cũng phải ghi trên nhãn hoặc trong các tài liệu kèm theo. Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói, nhà phân phối hoặc nhà nhập khẩu có thể thay bằng ký hiệu nhận biết, với điều kiện là ký hiệu đó có thể dễ dàng nhận biết cùng với các tài liệu kèm theo lô hàng.

9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Xem CODEX STAN 234 *Recommended methods of analysis and sampling* (Các phương pháp khuyến cáo về phân tích và lấy mẫu).