

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 7979 : 2009

CODEX STAN 207 - 1999

SỮA BỘT VÀ CREAM BỘT

Milk powders and cream powders

Lời nói đầu

TCVN 7979 : 2009 thay thế TCVN 5538 : 2002 và TCVN 7404 : 2004;

TCVN 7979 : 2009 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 207 - 1999;

TCVN 7979 : 2009 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F 12 *Sữa và sản phẩm sữa* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

SỮA BỘT VÀ CREAM BỘT

Milk powders and cream powders

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại sữa bột và cream bột để sử dụng trực tiếp hoặc chế biến tiếp, phù hợp với mô tả trong Điều 2 của tiêu chuẩn này.

2. Mô tả sản phẩm

Sữa bột và cream bột là các sản phẩm sữa thu được bằng cách loại bỏ nước ra khỏi sữa hoặc cream. Hàm lượng chất béo và/hoặc protein của sữa hoặc cream có thể được điều chỉnh để phù hợp với các yêu cầu về thành phần qui định trong Điều 3 của tiêu chuẩn này, bằng cách bổ sung và/hoặc loại bớt thành phần sữa mà không làm thay đổi tỷ lệ giữa protein và casein của sữa đã điều chỉnh.

3. Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

3.1. Nguyên liệu

Sữa và cream

Các sản phẩm sữa sau đây cho phép sử dụng để điều chỉnh protein như sau:

- milk retentat: là sản phẩm thu được bằng cách cô đặc protein sữa bằng lọc qua máy siêu lọc sữa, sữa tách một phần chất béo hoặc sữa gầy;

- mik permeate: là sản phẩm thu được bằng cách tách protein sữa và chất béo sữa (milkfat) ra khỏi sữa, sữa tách một phần chất béo hoặc sữa gầy bằng lọc qua máy siêu lọc; và

- lactoza *

3.2. Thành phần

Cream bột

Hàm lượng chất béo sữa tối thiểu: 42 % (khối lượng)

Hàm lượng nước tối đa **: 5 % (khối lượng)

Hàm lượng tối thiểu protein sữa trong chất khô không béo **: 34 % (khối lượng)

* Yêu cầu kỹ thuật, xem tiêu chuẩn Codex có liên quan.

** Hàm lượng nước không bao gồm nước làm kết tinh lactoza; hàm lượng chất khô không béo của sữa bao gồm cả nước làm kết tinh lactoza.

Sữa bột nguyên chất

Hàm lượng chất béo sữa:	tối thiểu 26 % và nhỏ hơn 42 % (khối lượng)
Hàm lượng nước tối đa ^{**} :	5 % (khối lượng)
Hàm lượng tối thiểu protein sữa trong chất khô không béo ^{**} :	34 % (khối lượng)

Sữa bột đã tách một phần chất béo

Hàm lượng chất béo sữa:	lớn hơn 1,5 % và nhỏ hơn 26 % (khối lượng)
Hàm lượng nước tối đa ^{**} :	5 % (khối lượng)
Hàm lượng tối thiểu protein sữa trong chất khô không béo ^{**} :	34 % (khối lượng)

Sữa bột gầy

Hàm lượng chất béo sữa tối đa:	1,5 % (khối lượng)
Hàm lượng nước tối đa ^{**} :	5 % (khối lượng)
Hàm lượng tối thiểu protein sữa trong chất khô không béo ^{**} :	34 % (khối lượng)

4. Phụ gia thực phẩm

Chỉ các phụ gia thực phẩm được liệt kê dưới đây có thể được sử dụng và chỉ nằm trong các giới hạn qui định.

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
Chất ổn định		
331	Natri xitrat	5 g/kg đơn lẻ hay kết hợp tính theo chất khô
332	Kali xitrat	
Chất làm đặc		
508	Kali clorua	Giới hạn bởi GMP
509	Canxi clorua	
Chất điều chỉnh độ axit		
339	Natri phosphat	5 g/kg riêng lẻ hay kết hợp tính theo chất khô
340	Kali phosphat	
450	Diphosphat	
451	Triphosphat	
452	Polyphosphat	
500	Natri cacbonat	
501	Kali cacbonat	
Chất nhũ hóa		
322	Lexitin (hoặc phospholipit từ các nguồn tự nhiên)	Giới hạn bởi GMP
471	Monoglyxerit và diglyxerit của các axit béo	2,5 g/kg
Chất chống vón		
170 (i)	Canxi cacbonat	10 g/kg riêng lẻ hay kết hợp
341(iii)	Tricanxi ortophosphat	
343(iii)	Trimagie ortophosphat	

504(i)	Magie cacbonat	
530	Magie oxit	
551	Silicon dioxit, không kết tinh	
552	Canxi silicat	
553	Magie silicat	
554	Natri nhôm silicat	
556	Canxi nhôm silicat	
559	Nhôm silicat	
Chất chống oxi hóa		
300	Axit L-ascorbic	0,5 g/kg tính theo axit ascorbic
301	Natri ascorbat	
304	Ascorbyl palmitat	
320	Hydroxyanisol đã butylat hóa (BHA)	0,01 % khối lượng

5. Chất nhiễm bẩn

5.1. Kim loại nặng

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân theo các giới hạn tối đa về các chất nhiễm bẩn do cơ quan quản lý có thẩm quyền qui định.

5.2. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân theo các giới hạn tối đa về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật do cơ quan quản lý có thẩm quyền qui định.

6. Vệ sinh

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này nên được chế biến và xử lý theo các điều khoản 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*, CAC/RCP 57-2004 Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products (*Quy phạm thực hành vệ sinh đối với sữa và sản phẩm sữa*) và các tiêu chuẩn liên quan khác như Quy phạm thực hành vệ sinh và các Quy phạm thực hành. Các sản phẩm này cần tuân thủ các tiêu chí vi sinh vật được thiết lập theo CAC/GL 21-1997 Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (*Nguyên tắc Thiết lập và Áp dụng các Tiêu chí Vi sinh vật trong Thực phẩm*).

7. Ghi nhãn

Ngoài các điều qui định trong TCVN 7087 : 2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn* và CODEX STAN 206-1999 General Standard for the Use of Dairy Terms (*Tiêu chuẩn chung về việc sử dụng các thuật ngữ về sữa*), còn áp dụng các điều cụ thể sau đây:

7.1. Tên sản phẩm

Tên sản phẩm, tùy thuộc vào thành phần qui định trong 3.2 là:

- Cream bột;
- Sữa bột nguyên chất;
- Sữa bột đã tách một phần chất béo;
- Sữa bột gầy.

Sữa bột đã tách một phần chất béo có thể được gọi là "Sữa bột nửa béo" với điều kiện là hàm lượng chất béo sữa không vượt quá 16 % khối lượng và không được nhỏ hơn 14 % khối lượng.

Nếu qui định của quốc gia cho phép hoặc ở nước bán sản phẩm cho phép thì "sữa bột nguyên chất" có thể được gọi là "sữa bột nguyên kem" và "sữa bột gầy" có thể được gọi là "sữa bột có hàm lượng chất béo thấp".

7.2. Công bố hàm lượng chất béo

Để tránh gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng, thì việc công bố hàm lượng chất béo sữa có thể được thực hiện theo quy định của nước bán sản phẩm, bằng phần trăm khối lượng hoặc bằng gam trên khẩu phần định lượng trên nhãn khi số khẩu phần được công bố trên nhãn.

7.3. Công bố hàm lượng protein sữa

Để tránh gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng, thì việc công bố hàm lượng protein sữa có thể được thực hiện theo quy định của nước bán sản phẩm, bằng phần trăm khối lượng hoặc bằng gam trên khẩu phần định lượng trên nhãn khi số khẩu phần được công bố trên nhãn.

7.4. Danh mục thành phần

Mặc dù điều khoản trong 4.2.1 của TCVN 7087 : 2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn* có quy định nhưng các sản phẩm sữa chỉ dùng để điều chỉnh protein thì không phải công bố.

7.5. Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ

Thông tin yêu cầu trong Điều 7 của tiêu chuẩn này và 4.1 đến 4.8 của TCVN 7087 : 2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn* và nếu cần, hướng dẫn bảo quản cũng phải ghi trên vật chứa hoặc trong các tài liệu kèm theo, trừ khi tên của sản phẩm, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc đóng gói được ghi trên vật chứa. Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất hoặc đóng gói có thể thay bằng ký hiệu nhận dạng, với điều kiện là ký hiệu đó có thể nhận biết rõ ràng cùng với các tài liệu kèm theo.

8. Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Phương pháp phân tích và lấy mẫu xem CODEX STAN 234-2007 *Recommended Methods of Analysis and Sampling*.

Phụ lục

(tham khảo)

(Phụ lục này chỉ dùng để cho các bên có liên quan áp dụng tự nguyện)

Các chỉ tiêu chất lượng bổ sung

Yêu cầu	Sữa bột nguyên chất	Sữa bột tách một phần chất béo	Sữa bột gầy	Phương pháp thử
Độ axit chuẩn độ (số ml NaOH 0,1 N/10 g chất khô không béo)	tối đa 18,0	tối đa 18,0	tối đa 18,0	IDF Standard 86:1981
Các hạt cháy sém	tối đa Đĩa B	tối đa Đĩa B	tối đa Đĩa B	IDF Standard 107A:1995
Chỉ số hòa tan (ml)	tối đa 1,0	tối đa 1,0	tối đa 1,0	IDF Standard 129A:1988