

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

**TCVN 6389 : 2003
CODEX STAN 90 - 1995**

Soát xét lần 1

THỊT CUA ĐÓNG HỘP

Canned crab meat

THU 0009
HÀ NỘI - 2003
Số

Lời nói đầu

TCVN 6389 : 2003 thay thế TCVN 6389 : 1998 (CODEX STAN 90 - 1981);

TCVN 6389 : 2003 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 90 - 1995;

TCVN 6389 : 2003 do Ban kỹ thuật Tiêu chuẩn TCVN/TC/F11 *Thuỷ sản và sản phẩm thuỷ sản* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành.

Thịt cua đóng hộp

Canned crab meat

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho thịt cua đóng hộp. Tiêu chuẩn này không áp dụng cho sản phẩm có thành phần thịt cua ít hơn 50 % khối lượng thành phẩm.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Thịt cua đóng hộp (Canned crab meat): Được chế biến riêng biệt hoặc hỗn hợp từ thịt của chân, càng, thân cua đã bỏ vỏ của một số loài cua ăn được thuộc bộ phụ *Barachyura* của bộ Decapoda và tất cả các loài của họ *Lithodidae*.

2.2 Định nghĩa quá trình

Là quá trình thịt cua được đóng trong các hộp, ghép mí kín và được xử lý đủ để đảm bảo tiệt trùng.

2.3 Trình bày

3 Thành phần cơ bản và yêu cầu chất lượng

3.1 Thịt cua

Thịt cua dùng để đóng hộp phải được chế biến từ cua tươi sống của các loài được xác định trong 2.1, cua phải tươi sống cho tới trước khi bắt đầu chế biến và chất lượng phải thích hợp để dùng cho con người.

3.2 Các thành phần khác

Tất cả các thành phần khác dùng để đóng hộp phải đạt chất lượng làm thực phẩm và phù hợp với các tiêu chuẩn tương ứng.

3.3 Thành phẩm

Sản phẩm được coi là thoả mãn các yêu cầu của tiêu chuẩn này khi các lô hàng được kiểm tra phù hợp với điều 9, đáp ứng được các yêu cầu trong điều 8. Các sản phẩm phải được kiểm tra bằng các phương pháp trong điều 7.

4 Phụ gia thực phẩm

Chỉ được phép sử dụng các phụ gia dưới đây:

Phụ gia	Giới hạn tối đa trong thành phẩm
Chất điều chỉnh axit	
330 Axit xitric	GMP (thực hành sản xuất tốt)
338 Axit octhosphoric	10 mg/kg tính theo P ₂ O ₅ đơn lẻ hoặc kết hợp (bao gồm cả phosphat tự nhiên)
450 Dinatri phosphat	
Tác nhân chelat hoá	
385 Canxi dinatri EDTA	250 mg/kg
Chất điều vị	
621 Mì chính	GMP (thực hành sản xuất tốt)

5 Vệ sinh và xử lý

5.1 Sản phẩm cuối cùng không được chứa bất kỳ tạp chất lạ nào gây hại cho sức khoẻ con người.

5.2 Khi thử nghiệm bằng các phương pháp lấy mẫu và kiểm tra thích hợp theo qui định sản phẩm phải:

- 1) Không được có các vi sinh vật có thể phát triển trong các điều kiện bảo quản thông thường và

- 2) Không được có bất kỳ các chất nào khác bao gồm cả các chất có nguồn gốc từ các vi sinh vật với một lượng có thể gây hại đến sức khoẻ của con người theo các tiêu chuẩn qui định và
- 3) Không được đựng trong hộp có khuyết tật.

5.3 Sản phẩm phù hợp với tiêu chuẩn này phải được xử lý theo các phần tương ứng của Quy phạm thực hành về các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm [TCVN 5603 : 1998 (CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 3 - 1997)] và các quy phạm sau:

- 1) Quy phạm thực hành về thuỷ sản đóng hộp [TCVN 7266 : 2003 (CAC/RCP 10 - 1976)];
- 2) Quy phạm về vệ sinh đối với đồ hộp thực phẩm axit thấp và axit thấp đã axit hóa [TCVN 5542 - 91 (CAC 23 - 1979)].
- 3) Các phần về sản phẩm thuỷ sản trong dự thảo đề nghị của quy phạm thực hành quốc tế đối với thuỷ sản và sản phẩm thuỷ sản (đang soạn thảo)¹.
- 4) Quy phạm thực hành đối với cua (CAC/RCP 28 - 1983).

6 Ghi nhãn

Ngoài các điều khoản trong tiêu chuẩn về ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn [TCVN 7087 : 2002 (CODEX STAN 1 : 1995, Rev. 3 - 1999)] còn phải áp dụng các điều khoản sau:

6.1 Tên gọi của sản phẩm

6.1.1 Tên gọi của sản phẩm phải là “cua” hoặc “thịt cua”.

6.1.2 Ngoài ra, nhãn phải bao gồm cả các thuật ngữ mô tả khác để tránh lừa dối hoặc gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

7 Lấy mẫu, kiểm tra và phân tích

7.1 Lấy mẫu

- 1) Việc lấy mẫu các lô hàng để kiểm tra thành phẩm được quy định trong 3.3. phải phù hợp với các phương án lấy mẫu thực phẩm bao gói sẵn của Ủy ban thực phẩm Codex FAO/WHO (1969), (AQL - 6,5) (CAC/RM 42 - 1969).

¹ Dự thảo Quy phạm thực hành được đề nghị, sau khi hoàn thành sẽ thay thế tất cả các quy phạm thực hành đối với thuỷ sản và sản phẩm thuỷ sản.

- Việc lấy mẫu các lô hàng để kiểm tra khối lượng tịnh và khối lượng ráo nước phải tiến hành theo phương án lấy mẫu thích hợp, đáp ứng được các yêu cầu qui định.

7.2 Kiểm tra cảm quan và vật lý

Mẫu lấy để kiểm tra cảm quan và vật lý phải do nhân viên đã được đào tạo đảm nhiệm và phải phù hợp với phụ lục A và *Hướng dẫn đối với việc đánh giá cảm quan cá và loài nhuyễn thể, giáp xác trong các phòng thử nghiệm (CAC/GL 31-1999)*.

7.3 Xác định khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh của tất cả các đơn vị mẫu phải được xác định theo trình tự sau:

- Cân hộp chưa mở.
- Mở hộp và lấy sản phẩm ra.
- Cân hộp rỗng (kể cả nắp) sau khi đã lấy hết chất lỏng và thịt cua bám dính.
- Khối lượng tịnh là hiệu của khối lượng hộp chưa mở và khối lượng của hộp rỗng.

7.4 Xác định khối lượng ráo nước

Khối lượng ráo nước của tất cả các đơn vị mẫu phải được xác định theo trình tự sau:

- Duy trì hộp ở nhiệt độ khoảng từ 20 °C đến 30 °C tối thiểu là 12 giờ trước khi kiểm tra.
- Mở và nghiêng hộp đổ lượng chứa trong hộp lên rây tròn đã biết trước khối lượng của rây, rây có mắt lưới vuông kích thước 2,8 mm x 2,8 mm.
- Nghiêng rây một góc khoảng từ 17 °C đến 20 °C, để cho thịt cua ráo nước trong 2 phút, tính từ khi cho sản phẩm vào rây.
- Cân rây có đựng thịt cua đã ráo nước.
- Xác định khối lượng của thịt cua ráo nước thu được bằng cách lấy khối lượng của rây có đựng thịt cua đã ráo nước trừ đi khối lượng của rây.

8 Xác định khuyết tật

Đơn vị mẫu bị coi là có khuyết tật khi thấy có bất kỳ các tính chất sau:

8.1 Tạp chất lạ

Bất kỳ tạp chất nào có trong đơn vị mẫu mà không có nguồn gốc từ cua, không có hại đến sức khoẻ con người, và dễ dàng nhận biết được bằng các phương pháp thông thường mà không cần phải khuếch đại hoặc có mặt ở mức có thể xác định được bằng bất kỳ phương pháp nào, kể cả phương pháp khuếch đại cho thấy mẫu không phù hợp với thực hành sản xuất tốt và thực hành vệ sinh tốt (GMP và GSP).

8.2 Mùi/ vị

Đơn vị mẫu bị ảnh hưởng bởi mùi hoặc vị khó chịu và dễ nhận thấy, chứng tỏ sản phẩm đã bị phân huỷ hoặc ôi dầu.

8.3 Kết cấu cơ thịt

- 1) Thịt quá nhão không đặc trưng cho sản phẩm hoặc
- 2) Thịt quá cứng không đặc trưng cho sản phẩm.

8.4 Biến màu

Đơn vị mẫu bị ảnh hưởng bởi sự biến màu rõ do có sự phân huỷ hoặc ôi dầu hoặc lớn hơn 5 % khối lượng thịt cua ráo nước bị biến màu xanh, xám, đen hoặc lớn hơn 5 % khối lượng thịt cua ráo nước bị biến thành màu đen do sunphua hoá.

8.5 Chất không mong muốn

Đơn vị mẫu bị ảnh hưởng bởi các tinh thể " struvit " có chiều dài lớn hơn 5 mm.

9 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là thoả mãn các yêu cầu của tiêu chuẩn này khi:

- 1) tổng số khuyết tật xác định theo điều 8 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp trong: Các phương án lấy mẫu thực phẩm bao gói sẵn (AQL – 6,5) (CAC/RM 42 - 1977);
- 2) tổng số các đơn vị mẫu không thoả mãn qui định trong 2.3, không được vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp trong: Các phương án lấy mẫu thực phẩm bao gói sẵn (AQL – 6,5) (CAC/RM 42 - 1977);
- 3) khối lượng tịnh trung bình và khối lượng ráo nước trung bình của tất cả các đơn vị mẫu kiểm tra không được nhỏ hơn khối lượng ghi trên nhãn và khối lượng của hộp riêng lẻ bất kỳ cũng không được thiếu;
- 4) các yêu cầu về phụ gia thực phẩm, vệ sinh và ghi nhãn phải thoả mãn các điều 4, 5.1, 5.2 và 6.

Phụ lục A

(qui định)

Kiểm tra cảm quan và vật lý

- 1) Kiểm tra bề ngoài hộp để phát hiện khuyết tật về độ nguyên vẹn của hộp hoặc hai đáy hộp là những chỗ dễ bị biến dạng bề ngoài.
- 2) Mở hộp và xác định khối lượng theo các qui định trong 7.3 và 7.4.
- 3) Kiểm tra về sự biến màu, tạp chất lạ và chất không mong muốn của sản phẩm.
- 4) Đánh giá mùi, vị và kết cấu cơ thịt theo *Hướng dẫn đánh giá cảm quan cá và loài nhuyễn thể, giáp xác trong các phòng thử nghiệm (CAC/GL 31 - 1999)*.