

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10744:2015
CODEX STAN 197-1995, REV.2013

Xuất bản lần 1

BƠ QUẢ TƯƠI

Avocado

HÀ NỘI - 2015

Lời nói đầu

TCVN 10744:2015 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 197-1995;
Soát xét năm 2013;

TCVN 10744:2015 do Cục Chế biến nông lâm thủy sản và Nghề muối biên soạn, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Bơ quả tươi

Avocado

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống bơ thương phẩm thuộc loài *Persea americana* Mill., họ *Lauraceae*, được tiêu thụ dưới dạng quả tươi, sau khi sơ chế và đóng gói.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các loại bơ quả tươi không hạt hoặc dùng trong chế biến công nghiệp.

2 Yêu cầu về chất lượng

2.1 Yêu cầu tối thiểu

Tùy theo các yêu cầu cụ thể cho từng hạng và sai số cho phép, bơ quả tươi phải:

- nguyên vẹn;
- lành lặn, không bị thối hỏng hoặc dập nát đến mức không phù hợp để sử dụng;
- sạch, không có tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường;
- không bị hư hỏng bởi sinh vật hại gây ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của sản phẩm;
- không bị ẩm bất thường ở ngoài vỏ, trừ khi bị ngưng tụ nước do vừa đưa ra khỏi kho lạnh;
- không có mùi và/hoặc vị lạ;
- không bị hư hỏng do nhiệt độ thấp và/hoặc nhiệt độ cao;
- cuống không được dài quá 10 mm và vết cắt phải sạch. Tuy nhiên, quả không có cuống không bị coi là khuyết tật với điều kiện ở vị trí cuống dính với quả đã khô và nguyên vẹn.

2.1.1 Bơ quả tươi phải đạt được độ phát triển sinh lý, đảm bảo cho quá trình tiếp tục chín, tương ứng với các đặc tính của giống và vùng trồng. Quả chín không bị đắng.

Mức độ phát triển và trạng thái của bơ quả tươi phải đảm bảo:

- chịu được vận chuyển và bốc dỡ;
- đến được nơi tiêu thụ với trạng thái tốt.

2.1.2 Yêu cầu về độ chín

Tại thời điểm thu hoạch, quả bơ cần có hàm lượng chất khô tối thiểu¹⁾, đo được bằng cách sấy khô đến khối lượng không đổi, tùy thuộc vào giống:

- 21 % đối với giống Hass;
- 20 % đối với giống Torres, Fuert, Pinkerton, Edranol và Reed.

Các giống khác bao gồm Antill/Tây Ấn/Guatemala có thể cho hàm lượng chất khô thấp hơn.

2.2 Phân hạng

Bơ quả tươi được phân thành ba hạng như sau:

2.2.1 Hạng “đặc biệt”

Bơ quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất. Chúng phải đặc trưng cho giống. Chúng không được có các khuyết tật, trừ các khuyết tật rất nhẹ không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì. Nếu quả có cuống thì cuống phải còn nguyên vẹn.

2.2.2 Hạng I

Bơ quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Chúng phải đặc trưng cho giống. Cho phép có các khuyết tật nhẹ miễn là không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì:

- khuyết tật nhẹ về hình dạng và màu sắc quả;
- khuyết tật nhẹ trên vỏ quả (xốp, đốm nhỏ đã lành) và bị rám nắng; tổng diện tích tối đa không vượt quá 4 cm².

¹⁾ Yêu cầu áp dụng cho lô quả và không áp dụng cho từng quả.

Trong mọi trường hợp, các khuyết tật phải không được ảnh hưởng đến thịt quả.

Cuống có thể bị hư hỏng nhẹ, nếu có.

2.2.3 Hạng II

Bơ quả tươi thuộc hạng này không đáp ứng được các yêu cầu trong các hạng cao hơn nhưng phải đáp ứng được các yêu cầu tối thiểu quy định trong 2.1. Có thể cho phép bơ quả tươi có các khuyết tật sau đây với điều kiện vẫn đảm bảo được các đặc tính cơ bản về chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày của sản phẩm.

- khuyết tật về hình dạng và màu sắc quả;
- khuyết tật vỏ (xốp, đốm nhỏ đã lành) và bị rám nắng; tổng diện tích tối đa không vượt quá 6 cm².

Trong mọi trường hợp, các khuyết tật phải không được ảnh hưởng đến thịt quả.

Cuống có thể bị hư hỏng, nếu có.

3 Yêu cầu về kích cỡ

Bơ quả tươi có thể được phân theo kích cỡ như sau:

a) theo khối lượng quả, phù hợp với Bảng sau:

Mã kích cỡ	Khối lượng g
2	> 1 220
4	từ 781 đến 1 220
6	từ 576 đến 780
8	từ 456 đến 576
10	từ 364 đến 462
12	từ 300 đến 371
14	từ 258 đến 313
16	từ 227 đến 274
18	từ 203 đến 243
20	từ 184 đến 217
22	từ 165 đến 196
24	từ 151 đến 175
26	từ 144 đến 157
28	từ 134 đến 147
30	từ 123 đến 137
32	từ 80 đến 123 (chỉ đối với giống bơ Hass)

TCVN 10744:2015

Khối lượng tối thiểu đối với bơ quả tươi giống Antill/Tây Ấn/Guatemala và các giống khác chưa xác định là 170 g.

b) theo quả: để đảm bảo độ đồng đều về kích cỡ giữa các sản phẩm trong cùng bao bì khi đếm để phân theo kích cỡ thì khối lượng của quả nhỏ nhất không được nhỏ hơn 75 % khối lượng của quả lớn nhất.

4 Sai số cho phép

Cho phép sai số về chất lượng và kích cỡ quả trong mỗi bao gói đối với sản phẩm không đáp ứng các yêu cầu quy định của mỗi hạng.

4.1 Sai số về chất lượng

4.1.1 Hạng “đặc biệt”

Cho phép 5 % số lượng hoặc khối lượng bơ quả tươi không đáp ứng yêu cầu của hạng “đặc biệt”, nhưng đạt chất lượng hạng I hoặc nằm trong giới hạn sai số cho phép của hạng I.

4.1.2 Hạng I

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng bơ quả tươi không đáp ứng yêu cầu của hạng I, nhưng đạt chất lượng hạng II hoặc nằm trong giới hạn sai số cho phép của hạng II. Trong đó, cho phép bơ quả tươi bị thối không được vượt quá 1 %.

4.1.3 Hạng II

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng bơ quả tươi không đáp ứng yêu cầu của hạng II cũng như các yêu cầu tối thiểu, trừ quả thối không được vượt quá 2 %.

4.2 Sai số về kích cỡ

Đối với tất cả các hạng, cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng bơ quả tươi tương ứng với kích cỡ cao hơn hoặc thấp hơn kích cỡ liền kề được ghi trên bao bì.

5 Yêu cầu về cách trình bày

5.1 Độ đồng đều

Bơ quả tươi trong mỗi bao bì phải đồng đều và chỉ gồm các quả có cùng kích cỡ, chất lượng, giống và xuất xứ. Phần quả nhìn thấy được trên bao bì phải đại diện cho toàn bộ quả trong bao bì.

5.2 Bao gói

Bơ quả tươi phải được bao gói sao cho bảo vệ được sản phẩm một cách phù hợp. Vật liệu được sử dụng bên trong bao bì phải mới ²⁾, sạch và có chất lượng tốt để tránh được mọi nguy cơ hư hại bên trong hoặc bên ngoài sản phẩm. Cho phép sử dụng vật liệu giấy hoặc tem liên quan đến các yêu cầu thương mại với điều kiện việc in nhãn hoặc dán nhãn phải sử dụng mực in hoặc keo dán không độc.

Bơ quả tươi được đóng gói trong mỗi bao bì phải phù hợp với TCVN 9770:2013 (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004) *Quy phạm thực hành bao gói và vận chuyển rau, quả tươi*.

5.2.1 Bao bì

Bao bì phải đảm bảo chất lượng, vệ sinh, thông thoáng và bền, thích hợp cho việc bốc dỡ, chuyên chở bằng đường biển và bảo quản bơ quả tươi. Bao bì không được chứa tạp chất và mùi lạ.

6 Ghi nhãn

6.1 Bao gói bán lẻ

Ngoài các yêu cầu của TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, Amd. 7-2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

6.1.1 Tên sản phẩm

Nếu sản phẩm không thể nhìn thấy được từ bên ngoài thì trên mỗi bao bì phải được dán nhãn ghi tên sản phẩm và có thể ghi tên giống.

6.2 Bao gói không dùng để bán lẻ

Mỗi bao bì sản phẩm phải bao gồm các thông tin dưới đây, các chữ phải được tập trung về một phía, dễ đọc, không tẩy xóa được và có thể nhìn thấy từ bên ngoài hoặc phải có tài liệu kèm theo lô hàng. Đối với sản phẩm được vận chuyển rời thì cần phải có tài liệu kèm theo lô hàng.

6.2.1 Dấu hiệu nhận biết

Tên và địa chỉ nhà xuất khẩu, nhà đóng gói và/hoặc người gửi hàng. Mã số nhận biết (tùy chọn)³⁾.

6.2.2 Tên sản phẩm

Cần ghi rõ tên của sản phẩm, tên của giống (tùy chọn), nếu sản phẩm không thể nhìn thấy từ bên ngoài.

²⁾ Đối với tiêu chuẩn này, vật liệu bao gói bao gồm cả vật liệu tái chế dùng cho thực phẩm.

³⁾ Ở một số quốc gia đòi hỏi phải khai báo rõ ràng tên và địa chỉ. Trong trường hợp sử dụng cách thức ghi mã số thì phải ghi "người đóng gói và/hoặc người gửi (hoặc các cách viết tắt tương đương)" ở chỗ nổi gần nhất với mã số.

6.2.3 Nguồn gốc xuất xứ

Nước xuất xứ và vùng trồng (tùy chọn) hoặc tên khu vực hoặc địa phương.

6.2.4 Nhận biết về thương mại

- hạng;
- kích cỡ biểu thị bằng khối lượng tối đa và tối thiểu tính bằng gam hoặc bằng số quả (số đếm);
- khối lượng tịnh (tùy chọn).

6.2.5 Dấu kiểm tra (tùy chọn).

7 Chất nhiễm bẩn

7.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về chất nhiễm bẩn theo CODEX STAN 193-1995⁴⁾ *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)*.

7.2 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)*.

8 Vệ sinh

8.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải 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*, TCVN 9994:2013 (CAC/RCP 53-2003, Rev. 2010) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với rau quả tươi*, các Quy phạm thực hành vệ sinh và Quy phạm thực hành khác có liên quan.

8.2 Sản phẩm phải tuân thủ các quy định về vi sinh vật theo TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997), *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

⁴⁾ CODEX STAN 193-1995 được soát xét năm 2007 và đã được chấp nhận thành TCVN 4832:2009 *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.