

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 9763:2013
CODEX STAN 177-1991, Rev.1-2011

Xuất bản lần 1

CƠM DỪA SẤY KHÔ

Desiccated coconut

HÀ NỘI – 2013

Lời nói đầu

TCVN 9763: 2013 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 177-1991, Rev.1-2011.

TCVN 9763: 2013 do Cục Chế biến, Thương mại 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.

Cơm dừa sấy khô

Desiccated coconut

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho cơm dừa sấy khô, được định nghĩa tại Điều 2. Tiêu chuẩn này không áp dụng cho cơm dừa tẩm muối, đường, hương liệu hoặc rang.

2 Mô tả sản phẩm

2.1 Định nghĩa sản phẩm

2.1.1 Cơm dừa sấy khô là sản phẩm:

- được chế biến từ cùi dừa tươi màu trắng lấy ra từ quả dừa nguyên vẹn (*Cocos Nucifera* L.) đã phát triển đến độ thích hợp cho chế biến, không trích ly dầu theo quy định tại 3.2.4 (c);
- được chế biến bằng phương pháp thích hợp như: bóc vỏ xơ, tách vỏ cứng (gáo dừa), gọt bỏ lớp vỏ nâu của cùi dừa, rửa, nghiền, sấy khô và phân loại (bằng rây).
- được mô tả tại 2.1.1 (a) và 2.1.1 (b) nhưng đã tách bớt một phần dầu, theo quy định tại 3.2.4 (c), bằng phương pháp vật lý phù hợp.

2.2 Kích cỡ (tùy chọn)

Theo cỡ hạt cơm dừa sấy khô được phân ra như sau:

- Cơm dừa sấy khô siêu mịn: không dưới 90 % khối lượng cơm dừa sấy khô loại này dễ dàng lọt qua rây lỗ vuông 0,85 mm, trong đó tối đa 25 % khối lượng lọt qua rây lỗ vuông 0,50 mm.
- Cơm dừa sấy khô mịn: không dưới 80 % khối lượng cơm dừa sấy khô loại này lọt qua rây lỗ vuông 1,40 mm, trong đó tối đa 20 % khối lượng lọt qua rây lỗ vuông 0,71 mm.
- Cơm dừa sấy khô mịn trung bình: không dưới 90 % khối lượng cơm dừa sấy khô loại này lọt qua rây lỗ vuông 2,80 mm, trong đó tối đa 20 % khối lượng lọt qua rây lỗ vuông 1,40 mm.
- Cơm dừa sấy khô kích cỡ khác: tất cả các loại khác như "các mảnh được cắt/nạo theo hình trang trí" hoặc được cắt/nạo theo dạng đặc thù (mảnh mỏng, mỏng và dài, hình trang trí đặc biệt, dài, tiêu chuẩn v.v...).

3 Thành phần chính và chỉ tiêu chất lượng

3.1 Thành phần

3.1.1 Thành phần cơ bản

Sản phẩm được quy định tại 2.1.

3.2 Chỉ tiêu chất lượng

3.2.1 Màu sắc và cấu trúc

Phải có màu trắng tự nhiên đến màu kem vàng nhạt. Phải có cấu trúc đặc trưng của sản phẩm.

3.2.2 Vị

Phải có vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ do bị hỏng hoặc do hấp phụ chất lạ.

3.2.3 Mùi

Phải có mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi mốc, phomat, khói, lên men hoặc ôi khét và không được có mùi không mong muốn.

3.2.4 Các chỉ tiêu lý, hóa

Bảng 1- Chỉ tiêu hóa, lý của cơm dừa sấy khô

Chỉ tiêu	Yêu cầu
a) Độ axit tổng số của dầu trích ly	$\leq 0,3$ % khối lượng (m/m), tính theo axit lauric (FFA)
b) Độ ẩm	≤ 4 % khối lượng
c) Hàm lượng dầu	≥ 60 % khối lượng đối với cơm dừa sấy khô quy định tại 2.1.1 a) và 2.1.1 b)
	≥ 35 % và < 60 % khối lượng đối với cơm dừa quy định tại 2.1.1 c)
d) Hàm lượng tro	$\leq 2,5$ % khối lượng
e) <u>Tap chất lạ nguồn gốc thực vật</u> : loại không độc hại lẫn vào sản phẩm	≤ 15 mảnh trên 100 g
<u>Tap chất lạ khác</u> : những vật nhìn thấy hoặc vật thường không lẫn vào sản phẩm	Không được có trong 100 g

3.3 Phân loại "khuyết tật"

Một bao bì cơm dừa sấy khô không đáp ứng một hoặc một số yêu cầu chất lượng quy định tại 3.2, được coi là bị "khuyết tật".

3.4 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng các yêu cầu chất lượng nêu tại 3.2 khi số lượng "khuyết tật", theo quy định tại 3.3, không vượt quá số chấp nhận (c) theo phương pháp lấy mẫu mô tả trong Mục 10.

4 Phụ gia thực phẩm

4.1 Trong tiêu chuẩn này sử dụng các chất chống oxy hóa và chất bảo quản quy định tại Bảng 1 và Bảng 2 của TCVN 5660:2010 (CODEX STAN 192-1995) *Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm* đối với phân nhóm 04.1.2.2 - Quả khô.

4.2 Cho phép sử dụng chất chống oxy hóa dưới đây đối với sản phẩm của tiêu chuẩn này khi áp dụng thực hành sản xuất tốt.

Bảng 2- Tên phụ gia sử dụng cho cơm dừa sấy khô

Số INS	Tên phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
330	Axit xitric	GMP

5 Chất nhiễm bẩn

5.1 Sản phẩm áp dụng tiêu chuẩn này phải tuân thủ mức tối đa quy định trong TCVN 5660:2010 (CODEX STAN 192-1995) *Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm*.

5.2 Sản phẩm áp dụng tiêu chuẩn này phải tuân thủ mức tối đa về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo quy định của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (CAC).

6 Vệ sinh

6.1 Sản phẩm áp dụng tiêu chuẩn này được chế biến và xử lý theo các điều 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 9218:2012 (CAC/RCP 4-1971) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với cơm dừa khô* và các tiêu chuẩn Codex liên quan khác như quy phạm thực hành vệ sinh và quy phạm thực hành.

6.2 Sản phẩm phải đáp ứng các chỉ tiêu vi sinh vật quy định tại TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

7 Khối lượng và đo lường

Bao bì phải được chứa đầy, nhưng không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và phải phù hợp với công bố về khối lượng sản phẩm.

8 Bao gói, vận chuyển và bảo quản

Cơm dừa sấy khô phải được bao gói, vận chuyển và bảo quản phù hợp với TCVN 9218:2012 (CAC/RCP 4-1971) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với cơm dừa khô*.

9 Ghi nhãn

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

9.1 Tên sản phẩm

9.1.1 Tên sản phẩm là "cơm dừa sấy khô" đứng trước hoặc đứng sau tên gọi thông dụng hoặc chính thức được chấp nhận tại nước bán lẻ.

9.1.2 Tên sản phẩm phải ghi hàm lượng dầu của sản phẩm phù hợp với mô tả tại 3.2.4 (c).

9.1.3 Nếu có thể, tên sản phẩm có thể ghi kích cỡ của sản phẩm phù hợp với mô tả tại 2.2.

9.2 Ghi nhãn bao bì hàng không bán lẻ

Thông tin đối với bao bì hàng không bán lẻ phải được ghi trên bao bì hoặc trong các tài liệu kèm theo, ngoài tên sản phẩm, dấu hiệu nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất, đóng gói, phân phối hoặc nhập khẩu, phải ghi hướng dẫn bảo quản trên bao bì. Tuy nhiên, dấu hiệu nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất, đóng gói, phân phối hoặc nhập khẩu có thể được thay bằng nhãn hiệu nhận biết với điều kiện là nhãn hiệu nhận biết đó phải tương đồng với tài liệu kèm theo.

10 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Bảng 3 - Các chỉ tiêu và phương pháp phân tích

Chỉ tiêu	Phương pháp	Nguyên tắc	Loại
Hàm lượng tro	AOAC 950.49	Phân tích khối lượng	I
Tạp chất nguồn gốc thực vật	Như mô tả ở dưới*	Đếm vát lạ bằng mắt thường	IV
Độ ẩm	AOAC 925.40	Phân tích khối lượng (Khối lượng mất đi khi sấy)	I
Hàm lượng dầu	AOAC 948.22	Phân tích khối lượng	I
Axit tổng số của dầu trích ly	TCVN 6127: 2010 (ISO 660: 2009) <i>Dầu mỡ động vật và thực vật Xác định trị số axit và độ axit</i> ; hoặc AOCS Cd 3d-63 (09)	Chuẩn độ	I

*Xác định tạp chất nguồn gốc thực vật được thực hiện bằng cách trải 100 g mẫu thành lớp mỏng lên bề mặt trắng và đếm tạp chất bằng mắt thường.