

TCVN 10341:2015

Xuất bản lần 1

SÚP LƠ

Cauliflowers

HÀ NỘI – 2015

Lời nói đầu

TCVN 10341:2015 được xây dựng trên cơ sở tham khảo tiêu chuẩn FFV - 11:2010 của Ủy ban Kinh tế Liên hiệp quốc về Châu Âu (UNECE).

TCVN 10341:2015 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.

Súp lơ

Cauliflowers

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho súp lơ thuộc giống *Brassica oleracea* var. *botrytisa* L. cung cấp đến người tiêu dùng ở dạng tươi. Tiêu chuẩn này không áp dụng cho súp lơ sử dụng trong chế biến công nghiệp.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 4832:2009 *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm* ;

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*;

TCVN 5624-2:2009, *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 - Phần 2: Theo nhóm sản phẩm*;

TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997), *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng tiêu chí vi sinh vật đối với thực phẩm*.

3 Yêu cầu về chất lượng

3.1 Yêu cầu tối thiểu

Súp lơ ở các hạng phải:

- nguyên vẹn; súp lơ có thể “có lá”, “không có lá” hoặc “được cắt tỉa” miễn sao phù hợp với các quy định dưới đây

- “có lá”: súp lơ được bọc bởi các lá xanh lành lặn, vừa đủ số lượng và đủ dài để ôm và bảo vệ hoa. Cuống súp lơ phải được cắt sát ngay dưới các lá bảo vệ.
 - “không có lá”: súp lơ không có lá và phần cuống không ăn được. Tối đa có thể có 5 lá nhỏ xanh nhạt, không cắt tỉa còn lại trên hoa.
 - “được cắt tỉa”: súp lơ còn một số lá để bảo vệ hoa. Lá phải lành lặn, xanh và được cắt tỉa không dưới 3 cm tính từ đỉnh hoa. Cuống súp lơ phải được cắt sát với lá bảo vệ cuối cùng.
- lành lặn; loại bỏ các sản phẩm bị dập nát hoặc hư hỏng tới mức không còn phù hợp để sử dụng
 - sạch, không chứa tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường
 - tươi
 - hầu như không chứa sâu và bệnh
 - hầu như không bị hư hỏng do sâu và bệnh gây ra
 - không có độ ẩm bên ngoài bất thường
 - không có mùi, vị lạ.

Sự phát triển và trạng thái của súp lơ phải đảm bảo:

- chịu được vận chuyển và sơ chế
- đến nơi tiêu thụ với trạng thái sử dụng tốt.

3.2 Phân loại

Súp lơ được phân thành 3 hạng, như sau:

3.2.1 Hạng “đặc biệt”

Súp lơ ở hạng này phải có chất lượng hảo hạng, đặc trưng cho giống và tên thương mại.

Súp lơ phải:

- phát triển đầy đủ, chắc
- nhánh hoa sát nhau
- màu sắc đặc trưng cho giống

Không cho phép có khuyết tật, trừ các khuyết tật nhẹ bên ngoài, miễn sao không ảnh hưởng đến trạng thái chung của sản phẩm, chất lượng, duy trì chất lượng và trình bày trong bao bì.

Ngoài ra, nếu súp lơ được bán “có lá” hoặc “được cắt tỉa” thì lá phải tươi.

3.2.2 Hạng I

Súp lơ hạng này phải có chất lượng tốt. Chúng phải đặc trưng cho loài và/hoặc tên thương mại.

Súp lơ phải:

- phát triển đầy đủ, chắc
- nhánh hoa sát nhau
- màu sắc đặc trưng cho giống
- không có khuyết tật như vết bẩn, lá nhô ra ngoài, dấu vết bị đông lạnh, vết thâm.

Cho phép có những khuyết tật nhẹ dưới đây, miễn sao chúng không ảnh hưởng đến trạng thái chung của sản phẩm, chất lượng giữ gìn chất lượng và cách trình bày trong bao bì:

- khuyết tật nhẹ về hình dạng
- mất màu nhẹ
- nở hoa ít

Ngoài ra, nếu súp lơ được bán “có lá” hoặc “được cắt tỉa” thì lá phải tươi.

3.2.3 Hạng II

Hạng này gồm súp lơ không đáp ứng yêu cầu của các hạng trên, nhưng thỏa mãn những yêu cầu tối thiểu quy định ở 3.2.1.

Có thể cho phép những khuyết tật dưới đây, miễn sao súp lơ giữ được những đặc tính liên quan đến chất lượng, duy trì chất lượng và cách trình bày trong bao bì:

- khuyết tật về hình dạng
- nhánh hoa hơi mềm
- màu hơi vàng
- vết xém nắng

- không quá 5 lá xanh nhạt nhô ra ngoài
- nở hoa ít

Ngoài ra, chúng có thể có 2 trong những khuyết tật sau:

- vết hư hỏng nhẹ do sâu và bệnh gây ra
- hư hỏng nhẹ bên ngoài do đông lạnh
- bầm dập nhẹ.

4 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định bằng đường kính tối đa của hoa.

Để đảm bảo tính đồng nhất về kích cỡ, sự sai khác về kích cỡ giữa các hoa súp lơ trong cùng bao bì không được quá 4 cm.

5 Yêu cầu về dung sai

Cho phép dung sai về chất lượng và kích cỡ trong mỗi lô sản phẩm không đáp ứng yêu cầu của hạng đã nêu.

5.1 Dung sai về chất lượng

5.1.1 Hạng “đặc biệt”

Cho phép 5 %, tính bằng số lượng hoặc khối lượng súp lơ không đáp ứng yêu cầu của hạng “đặc biệt”, nhưng đáp ứng yêu cầu của hạng I. Trong dung sai đó không lớn hơn 0,5 % tổng số có thể gồm sản phẩm đáp ứng yêu cầu của hạng II.

5.1.2 Hạng I

Cho phép 10 % tính theo số lượng hoặc khối lượng súp lơ không đáp ứng yêu cầu của hạng I, nhưng đáp ứng yêu cầu của hạng II. Trong giới hạn dung sai này, không lớn hơn 1 % tổng số có thể gồm sản phẩm không đáp ứng cả yêu cầu của hạng II cũng như yêu cầu tối thiểu, hoặc sản phẩm bị hỏng do thời rữa.

5.1.3 Hạng II

Cho phép 10 % tính theo số lượng hoặc khối lượng súp lơ không đáp ứng cả yêu cầu của hạng II cũng như yêu cầu tối thiểu. Trong giới hạn dung sai này không lớn hơn 2 % tổng số có thể gồm sản phẩm bị hỏng do thời rữa.

5.2 Dung sai về kích cỡ

Đối với tất cả các hạng, cho phép 10 % tính theo số lượng hoặc khối lượng súp lơ không đáp ứng yêu cầu về kích cỡ.

6 Yêu cầu về trình bày

6.1 Độ đồng đều

Sản phẩm trong mỗi bao bì phải đồng đều về chất lượng, kích cỡ và chỉ gồm súp lơ có cùng nguồn gốc xuất xứ, hạng hoặc tên thương mại.

Ngoài ra, đối với hạng “đặc biệt” phải đồng đều về màu sắc.

Tuy nhiên, súp lơ khác biệt rõ rệt về tên thương mại và/hoặc màu sắc có thể đóng chung trong một bao bì, miễn sao chúng phải đồng nhất về chất lượng và đối với mỗi tên thương mại và/hoặc màu sắc phải cùng nguồn gốc xuất xứ.

Phản nhìn thấy được của khối súp lơ trong bao bì phải đại diện cho cả khối sản phẩm bên trong.

6.2 Bao gói

Súp lơ phải được bao gói sao cho có thể bảo vệ sản phẩm tốt nhất.

Vật liệu sử dụng làm bao bì phải sạch và có chất lượng tốt để tránh làm hư hại bên trong hoặc bên ngoài sản phẩm. Cho phép sử dụng vật liệu, đặc biệt là giấy, tem mang các thông tin thương mại với điều kiện phải sử dụng mực in hoặc keo dán nhãn không độc.

Nhãn dán lên sản phẩm phải là loại khi bóc không để lại dấu vết hoặc keo dán không làm hại da của người tiêu dùng.

Bao bì không chứa tạp chất.

7 Yêu cầu về ghi nhãn

Mỗi bao bì¹ phải có nhãn chứa thông tin dưới đây, viết bằng chữ ở cùng một phía, rõ ràng và không thể tẩy xóa và có thể nhìn từ bên ngoài:

7.1 Dấu hiệu nhận biết

Người đóng gói và/hoặc người gửi hàng/người vận chuyển:

¹ Yêu cầu ghi nhãn không áp dụng cho gói lớn, gồm nhiều kiện nhỏ.

Tên và địa chỉ (Ví dụ đường phố/thành phố/mã số bưu điện và nếu không là nước xuất xứ hàng hóa thì ghi tên nước) hoặc mã số².

7.2 Tên sản phẩm

- “Súp lơ” nếu không nhìn thấy hàng hóa từ bên ngoài.
- Tên thương mại nếu không nhìn thấy hàng hóa từ bên ngoài
- “Hỗn hợp súp lơ” hoặc tên gọi tương đương trong trường hợp hỗn hợp súp lơ khác biệt rõ rệt về tên thương mại và/hoặc màu sắc. Nếu không nhìn thấy hàng hóa từ bên ngoài, thì phải nêu rõ tên thương mại và/hoặc màu sắc và số lượng hoa súp lơ trong bao bì.

7.3 Nguồn gốc sản phẩm

- nước xuất xứ³ và tùy chọn thêm tên vùng trồng hoặc quốc gia, vùng hoặc địa phương.
- Trong trường hợp hỗn hợp súp lơ khác biệt rõ rệt về tên thương mại và/hoặc màu sắc, có nguồn gốc xuất xứ khác nhau, thì tên mỗi nước, nguồn gốc xuất xứ phải được ghi ngay sau tên thương mại và/hoặc màu sắc.
- Trong trường hợp hỗn hợp súp lơ mới có loại và nguồn gốc xuất xứ khác nhau, thì tên mỗi nước hoặc nguồn gốc xuất xứ phải được ghi ngay sau tên loại súp lơ.

7.4 Yêu cầu thương mại

- Hạng
- Kích cỡ tính bằng đường kính nhỏ nhất và lớn nhất hoặc số lượng súp lơ.

7.5 Dấu hiệu kiểm tra chính thức (không bắt buộc)

8 Chất nhiễm bẩn

8.1 Súp lơ áp dụng Tiêu chuẩn này phải tuân theo mức tối đa cho phép về chất nhiễm bẩn theo TCVN 4832:2009.

8.2 Súp lơ áp dụng Tiêu chuẩn này phải tuân theo mức dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật cho phép quy định tại TCVN 5624-2:2009.

² Luật pháp quốc gia của nhiều nước yêu cầu khai báo rõ ràng tên và địa chỉ. Tuy nhiên, nếu có mã số, thì thông tin về “người đóng gói và/hoặc người gửi hàng (hoặc các ký hiệu tương đương)” phải được để gần với mã số và phải đi kèm ISO 3166 (alpha) mã nước/mã vùng, nếu không phải là nước xuất xứ..

³ Ghi tên đầy đủ hoặc tên sử dụng chung

9 Vệ sinh

9.1 Súp lơ áp dụng các quy định của 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); TCVN 9994:2013 (CAC/RCP 53-2003, Rev. 2010) và các quy phạm liên quan khác của Codex như quy phạm thực hành vệ sinh và Quy phạm thực hành.

9.2 Sản phẩm phải tuân theo các quy định về chỉ tiêu vi sinh vật trong TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997).
