TCVN **T I Ê U C H U Ẩ N Q U Ố C G I A**

TCVN 10343:2015

Xuất bản lần 1

CẢI BẮP

Headed cabbages

HÀ NỘI – 2015

Lời nói đầu

TCVN 10343:2015 được xây dựng trên cơ sở tham khảo tiêu chuẩn FFV -09:2012 của Ủy ban Kinh tế Liên hiệp quốc về Châu Âu (UNECE).

TCVN 10343:2015 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.

CẢI BẮP

Headed cabbages

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho cải bắp thuộc giống *Brassica oleracea* var. *capitata* L. (gồm cả cải bắp tím và cải bắp đầu nhọn) và giống *Brassica oleracea* var. *sabauda* L. (cải bắp xoăn) cung cấp đến người tiêu dùng ở dạng tươi. Tiêu chuẩn này không áp dụng cho cải bắp 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 9632:2013 (CAC/GL 21-1997), *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm;*

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.*

3 Yêu cầu về chất lượng

3.1 Yêu cầu tối thiểu

Cải bắp ở các hạng phải:

- nguyên vẹn

- 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
- tươi
- hầu như không chứa sâu và bệnh
- hầu như không bị hư hỏng do sâu và bệnh gây ra
- không bị bầm dập và tổn thương
- không bị hư hỏng do đông lạnh
- không có ẩm bên ngoài bất thường
- không có mùi, vị lạ.

Cuống cải bắp phải được cắt ngay dưới điểm thấp nhất của lá; lá phải bám chắc vào cuống và vết cắt phải sạch.

Sự phát triển và trạng thái của cải bắp phải đảm bảo:

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

3.2 Phân loại

Cải bắp được phân thành 2 hạng, như sau:

3.2.1 hạng I

Cải bắp ở hạng này phải có chất lượng tốt, đặc trưng cho giống và tên thương mại.

Tùy theo giống và/hoặc tên thương mại, cải bắp phải chắc, lá phải bám chắc vào cuống.

Cải bắp qua bảo quản có thể có một vài lá bên ngoài rời khỏi bắp. Cải bắp xoăn xanh và cải bắp thu hoạch sớm phải được tỉa lá xanh một cách thích hợp, nhưng có thể giữ lại một số lá ngoài cùng để bảo vệ bắp.

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

- vết nứt nhỏ ở những lá ngoài cùng

- vết bầm dập và vết cắt tỉa nhỏ ở lá ngoài cùng
- mất màu nhẹ do đông lạnh đối với cải bắp xanh

3.2.2 Hạng II

Hạng này gồm cải bắp không được xếp vào hạng I, nhưng đáp ứng các yêu cầu tối thiểu tại Mục 3.2.1.

Cho phép có những khuyết tật dưới đây, nhưng cải bắp vẫn giữ được các đặc tính liên quan đến chất lượng, duy trì chất lượng và cách trình bày trong bao bì:

- vết nứt ở những lá ngoài cùng
- một số lá ngoài có thể bị tách rời
- vết bầm dập lớn và lá ngoài cùng có thể bị cắt tỉa nhiều
- không chắc
- mất màu do đông lạnh đối với cải bắp xanh.

4 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định theo khối lượng của bắp.

Khối lượng tối thiểu của 1 bắp là 350 g đối với cải bắp thu hoạch sớm và 500 g đối với các loại cải bắp khác.

Để đảm bảo tính đồng nhất về kích cỡ sản phẩm trong cùng một bao bì, khối lượng bắp nặng nhất không được gấp 2 lần khối lượng bắp nhẹ nhất. Trường hợp khối lượng của bắp nặng nhất bằng hoặc nhỏ hơn 2 kg thì sai khác giữa bắp nặng nhất và nhẹ nhất có thể cho phép tới 1 kg.

Tính đồng nhất về kích cỡ là bắt buộc đối với cải bắp được bao gói.

Yêu cầu về kích cỡ không áp dụng đối với cải bắp mini/baby[1] (miniature produce).

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

[1] Sản phẩm mini/baby là một giống/dòng rau, thu được từ lai tạo và/hoặc kỹ thuật canh tác đặc biệt, không bao gồm những mẫu từ các sản phẩm không phải mini/baby mà không phát triển đầy đủ hoặc kích thước không phù hợp. Các yêu cầu khác của tiêu chuẩn này phải được đáp ứng đầy đủ.

5.1.1 Hạng I

Cho phép 10 % tính theo số lượng hoặc khối lượng cải bắp 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 thối.

5.1.2 Hạng II

Cho phép 10 % tính theo số lượng hoặc khối lượng cải bắp 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 thối.

5.2 Dung sai kích cỡ

Đối với tất cả các hạng (nếu phân hạng), cho phép 10 % tính theo số lượng hoặc khối lượng cải bắp không đáp ứng yêu cầu về kích cỡ.

Tuy nhiên, không bắp nào được phép có khối lượng nhỏ hơn 350 g đối với cải bắp thu hoạch sớm và 500 g đối với các loại khác.

6 Trình bày

6.1 Độ đồng đều

Sản phẩm trong mỗi bao bì (hoặc lô hàng để rời trong phương tiện vận chuyển) phải đồng đều và chỉ gồm cải bắp có cùng nguồn gốc xuất xứ, loại hoặc tên thương mại, chất lượng và kích cỡ (nếu phân kích cỡ).

Cải bắp hạng I phải đồng đều về hình dạng và màu sắc.

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

Cải bắp non phải đồng đều tương đối về kích cỡ. Chúng có thể đóng chung trong bao bì với cải bắp non khác loài và nguồn gốc xuất xứ.

Phần nhìn thấy được của khối cải bắp trong bao bì (hoặc lô hàng để rời trong phương tiện vận chuyển) phải đại diện cho cả khối sản phẩm bên trong.

6.2 Bao gói

Cải bắp 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.

Đề can 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 (hoặc lô hàng để rời trong phương tiện vận chuyển) không được chứa tạp chất.

7. Yêu cầu về ghi nhãn

Mỗi bao bì[2] 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.

Đối với cải bắp vận chuyển ở dạng rời (chất trực tiếp lên phương tiện vận chuyển) các thông tin dưới phải được thể hiện trong tài liệu kèm theo hàng hóa và để ở chỗ nhìn thấy được trong phương tiện vận chuyển.

7.1 Dấu hiệu nhận biết

Người đóng gói và/hoặc người gửi hàng/người chuyên chở.

Tên và địa chỉ (Ví dụ đường phố/thành phố/mã số bưu điện và nếu không phải là nước xuất xứ hàng hóa thì ghi tên nước) hoặc mã số[3].

7.2 Tên sản phẩm

- "cải bắp trắng" nếu hàng hóa không nhìn thấy được từ bên ngoài.
- "cải bắp hỗn hợp" hoặc tên gọi tương đương trong trường hợp hỗn hợp cải bắp khác biệt rõ rệt về tên thương mại và/hoặc màu sắc. Nếu không nhìn thấy sản phẩm từ bên ngoài, thì phải nêu rõ tên thương mại và/hoặc màu sắc và số lượng cải bắp trong bao bì.
- "cải bắp mini", "cải bắp baby" hoặc tên gọi tương đương.

7.3 Nguồn gốc sản phẩm

- nước xuất xứ và tùy chọn thêm tên vùng trồng hoặc quốc gia, vùng hoặc địa phương.

---

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

[3] 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..

- trong trường hợp hỗn hợp cải bắp khác biệt rõ rệt về tên thương mại và/hoặc màu sắc, có nguồn gốc xuất xứ khác nhau, thì tên mỗi nước xuất xứ phải được ghi ngay sau tên thương mại và/hoặc màu sắc.

- trong trường hợp hỗn hợp cải bắp non 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 cải bắp.

7.4 Yêu cầu thương mại

- hạng

- số lượng bắp (không bắt buộc)

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

8 Chất nhiễm bẩn

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

8.2 Cải bắp áp dụng Tiêu chuẩn này phải tuân thủ mức giới hạn tối đa cho phép về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo TCVN 5624-2:2009.

9 Vệ sinh

9.1 Cải bắp 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).