

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10395:2014

CODEX STAN 299-2010

Xuất bản lần 1

TÁO TÂY QUẢ TƯƠI

Apples

HÀ NỘI – 2014

Lời nói đầu

TCVN 10395:2014 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 299-2010;

TCVN 10395:2014 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F10 *Rau quả và sản phẩm rau quả* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Táo tây quả tươi

Apples

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống táo tây thương phẩm thuộc loài *Malus domestica* Borkh, họ *Rosaceae*, sau khi sơ chế và đóng gói, được tiêu thụ dưới dạng tươi.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho táo tây quả tươi 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, tất cả các hạng táo tây quả tươi phải:

- nguyên vẹn, có thể không có cuống, miễn là vị trí phần cuống bị gãy phải sạch và phần vỏ liền kề không bị hư hỏng;
- lành lặn, không bị dập nát hoặc hư hỏng đến mức không phù hợp cho sử dụng;
- rắn chắc¹⁾;
- sạch, hầu như không có bất kỳ tạp chất lạ nào nhìn thấy bằng mắt thường;
- hầu như không chứa côn trùng ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của sản phẩm;
- không bị ẩm bất thường ngoài vỏ, trừ khi bị ngưng tụ nước do vừa đưa ra khỏi môi trường bảo quản lạnh;
- không có bất kỳ mùi và/hoặc vị lạ nào;
- không bị hư hỏng do nhiệt độ thấp và/hoặc nhiệt độ cao;
- hầu như không có dấu hiệu bị mất nước;

¹⁾ Độ cứng trong tiêu chuẩn này được dùng để chỉ độ chín thích hợp của quả ngoài giai đoạn chín và độ chín này được công nhận theo sự thay đổi về giống táo.

2.1.1 Táo tây quả tươi phải có màu đặc trưng cho giống và vùng trồng.

Mức độ phát triển và tình trạng của táo tây phải:

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

2.2 Yêu cầu về độ chín

Táo tây quả tươi ở giai đoạn phát triển, đảm bảo có thể tiếp tục chín, đạt đến độ chín yêu cầu, tương ứng với các đặc trưng của giống.

Để kiểm tra độ chín tối thiểu, nên xem xét một vài thông số như: hình dạng quả, độ cứng và chỉ số khúc xạ.

2.3 Phân hạng

Ngoài các khuyết tật quy định trong Phụ lục A thì táo tây quả tươi được phân thành ba hạng như sau:

2.3.1 Hạng “đặc biệt”

Táo tây quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất. Thịt quả phải lành lặn. Chúng phải đặc trưng cho giống. Không được có các khuyết tật, ngoại 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 ²⁾.

2.3.2 Hạng I

Táo tây quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Thịt quả phải lành lặn. 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 ²⁾:

- khuyết tật nhẹ về hình dạng quả và độ phát triển;
- khuyết tật nhẹ về màu sắc;
- khuyết tật nhẹ trên vỏ quả hoặc các khuyết tật khác (xem Phụ lục A).

2.3.3 Hạng II

Táo tây 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 táo tây quả tươi có các khuyết

²⁾ Vỏ và các khuyết tật khác không vượt quá các giới hạn quy định trong Phụ lục A.

tật sau với điều kiện vẫn đảm bảo được các đặc tính cơ về chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày của sản phẩm²⁾:

- khuyết tật về hình dạng và độ phát triển;
- khuyết tật về màu sắc;
- khuyết tật trên vỏ quả hoặc các khuyết tật khác (xem Phụ lục A).

2.4 Màu sắc

Trong tất cả các hạng, có thể áp dụng các mã màu sắc như sau, trừ giống táo xanh và táo vàng

Mã	Màu sắc (tính theo %)
A	75 % hoặc cao hơn
B	50 % hoặc cao hơn
C	25 % hoặc cao hơn
D	Nhỏ hơn 25 %

3 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định theo đường kính tối đa của quả hoặc theo khối lượng của từng quả.

Đối với tất cả các giống và tất cả các hạng thì kích cỡ tối thiểu là 60 mm nếu đo theo đường kính hoặc 90 g nếu đo bằng cách cân. Có thể chấp nhận quả có kích cỡ nhỏ hơn miễn là quả đáp ứng được độ Brix hoặc vượt quá 10,5 °Bx và kích cỡ không nhỏ hơn 50 mm hoặc 70 g.

4 Yêu cầu về sai số cho phép

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

4.1 Sai số cho phép về chất lượng

Việc áp dụng các sai số cho phép sau đây cần tính đến các giai đoạn sau khi xuất khẩu; các sản phẩm có thể có liên quan đến các yêu cầu về tiêu chuẩn:

- không tươi và bị phồng rộp;
- táo tây quả tươi được phân hạng theo các hạng khác ngoài hạng "đặc biệt", các hư hỏng nhẹ do quá trình phát triển và có nguy cơ bị thối hỏng.

4.1.1 Hạng “đặc biệt”

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

Trong đó, cho phép không quá 1 % táo tây quả tươi bị ảnh hưởng do bị thối hoặc hỏng bên trong.

4.1.2 Hạng I

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng táo tây quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng I, nhưng đạt chất lượng hạng II hoặc nằm trong giới hạn sai số cho phép của hạng đó.

Trong đó, cho phép không quá 1 % táo tây quả tươi bị ảnh hưởng do bị thối hoặc hỏng bên trong.

4.1.3 Hạng II

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng táo tây quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng II cũng như các yêu cầu tối thiểu, ngoại trừ quả bị ảnh hưởng do bị thối hoặc hỏng bên trong không lớn hơn 2 %.

Trong đó, cho phép tối đa là 2 % theo số lượng hoặc khối lượng quả có thể có các khuyết tật sau:

- cuống bị xước;
- vỏ bị hư hỏng nhẹ hoặc vết nứt bị xây xát chưa lành.
- có côn trùng bên trong hoặc hư hỏng thịt quả do dịch hại³⁾.

4.2 Sai số cho phép về kích cỡ

Đối với tất cả các hạng, cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng táo tây quả tươi không đáp ứng được kích cỡ được ghi trên bao bì.

Sai số cho phép này có thể không đưa ra để tính cho sản phẩm có kích cỡ nhỏ hơn 50 mm hoặc 70 g nếu chỉ số khúc xạ dưới 10,5 °Bx.

5 Yêu cầu về cách trình bày

5.1 Độ đồng đều

Lượng táo tây quả tươi chứa trong mỗi bao bì phải đồng đều và chỉ gồm các quả có cùng xuất xứ, chất lượng, kích cỡ (nếu phân loại theo kích cỡ) và giống. Đối với hạng “đặc biệt” thì màu sắc phải đồng

³⁾ Việc áp dụng này không ảnh hưởng đến nguyên tắc bảo vệ thực vật thích hợp.

đều. Bao bì để bán lẻ (khối lượng tịnh không vượt quá 5 kg) thì có thể gồm hỗn hợp của các giống và các kích cỡ miễn là chúng phải đồng đều về chất lượng và từng loại xuất xứ, giống. Phần quả nhìn thấy được trên bao bì phải đại diện cho toàn bộ quả trong bao bì, ngoại trừ kích cỡ và loại giống.

Độ đồng đều của táo tây quả tươi phải phù hợp với một trong các lựa chọn sau:

A. Theo đường kính

Chênh lệch đường kính tối đa của táo tây quả tươi trong cùng một bao bì phải được giới hạn đến:

- 5 mm nếu đường kính của quả nhỏ nhất nhỏ hơn 80 mm;
- 12 mm nếu đường kính của quả nhỏ nhất bằng hoặc lớn hơn 80 mm.

Hoặc

B. Theo khối lượng

Chênh lệch tối đa theo khối lượng giữa các quả trong cùng một bao bì phải được giới hạn trong:

- 15 g nếu khối lượng của quả nhỏ nhất là 90 g;
- 20 g nếu khối lượng của quả nhỏ nhất bằng hoặc lớn hơn 90 g nhưng dưới 135 g;
- 30 g nếu khối lượng của quả nhỏ nhất bằng hoặc lớn hơn 135 g nhưng dưới 200 g;
- 40 g nếu khối lượng của quả nhỏ nhất bằng hoặc lớn hơn 200 g nhưng dưới 300 g;
- 50 g nếu khối lượng của quả nhỏ nhất trên 300 g.

Đối với bao bì dùng để bán lẻ hoặc bao bì cho sản phẩm đóng gói dạng rời thì táo tây quả tươi không quy định độ đồng đều về kích cỡ.

5.2 Bao gói

Táo tây quả tươi phải được bao gói sao cho bảo vệ được sản phẩm một cách thích hợp. Vật liệu được sử dụng bên trong bao gói phải mới⁴⁾, 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 là việc in nhãn hoặc dán nhãn phải sử dụng mực in hoặc keo dán không độc.

Táo tây quả tươi cần được đóng gói trong từng bao bì phù hợp với CAC/RCP 44-1995⁵⁾ *Recommended international code of practice for packaging and transport of fresh fruits and vegetables* (Quy phạm thực hành bao gói và vận chuyển rau, quả tươi).

⁴⁾ Vật liệu bao gói bao gồm cả loại vật liệu bao gói tái chế dùng cho thực phẩm.

⁵⁾ CAC/RCP 44-1995 đã được soát xét năm 2004 và đã được chấp nhận thành TCVN 9770:2013 (CAC/RCP 44-1995 with Amendment 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 táo tây quả tươi. Bao bì không được có tạp chất và mùi lạ.

6 Ghi nhãn

6.1 Bao gói bán lẻ

Ngoài các yêu cầu của CODEX STAN 1-1985⁶⁾ *General standard for the labelling of pre-packaged foods* (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 mỗi bao bì phải được dán nhãn ghi tên của sản phẩm và có thể ghi tên giống, hạng, mã màu (nếu sử dụng) và kích cỡ/khối lượng hoặc số lượng quả tính theo hàng và lớp.

6.2 Vật chứa sản phẩm không để bán lẻ

Mỗi vật chứa sản phẩm phải bao gồm các yêu cầu 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 các sản phẩm được vận chuyển dạng rời thì các yêu cầu này phải được ghi trên tài liệu kèm theo.

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) ⁷⁾.

6.2.2 Tên sản phẩm

Tên của sản phẩm, tên của giống hoặc loại thương phẩm (khi thích hợp), nếu sản phẩm không thể nhìn thấy từ phía bên ngoài.

6.2.3 Nguồn gốc xuất xứ

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

⁶⁾ CODEX STAN 1-1985 đã được soát xét năm 2010 và đã được chấp nhận thành TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*.

⁷⁾ 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.

6.2.4 Nhận biết về thương mại

- hạng;
- kích cỡ (nếu được phân hạng theo kích cỡ);
- mã màu (nếu sử dụng).

6.2.5 Dấu kiểm tra (tùy chọn)⁷⁾.

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 193-1995⁸⁾ *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 nên được sơ chế và xử lý theo các quy định tương ứng của CAC/RCP 1-1969⁹⁾ *Code of practice – General principles of food hygiene* (Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm), CAC/RCP 53-2003¹⁰⁾ *Code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables* (Quy phạm thực hành vệ sinh đối với rau quả tươi) và các tiêu chuẩn khác có liên quan như quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh.

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

⁸⁾ CODEX STAN 193-1995 đã được soát xét năm 2007 và 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.

⁹⁾ CAC/RCP 1-1969 đã được soát xét năm 2003 và được chấp nhận thành 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*.

¹⁰⁾ CAC/RCP 53-2003 đã được soát xét năm 2010 và được chấp nhận thành TCVN 9994:2013 (CAC/RCP 53-2003, Rev. 2010) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với rau quả tươi*.

Phụ lục A

(Quy định)

Khuyết tật tối đa cho phép

Khuyết tật cho phép		Hạng “đặc biệt”	Hạng I	Hạng II
Màu nâu đỏ nhạt bên ngoài đài hoa/cuống quả	giống như lưới trơn nhẵn	3 % diện tích bề mặt	20 % diện tích bề mặt	50 % diện tích bề mặt
	cứng nhẵn	1 % diện tích bề mặt	5 % diện tích bề mặt	33 % diện tích bề mặt
Cộng gộp cả hai loại bệnh nâu đỏ không được vượt quá		3 % diện tích bề mặt	20 % diện tích bề mặt	50 % diện tích bề mặt
Trầy xước và bị thâm		0,50 cm ²	1,0 cm ² 0,25 cm ² 1,0 cm ²	1,5 cm ² 1,0 cm ² 2,5 cm ²
- vết thâm bị mất màu nhẹ				
- sẹo đóng vảy ^{a)}				
- các khuyết tật/trầy xước khác bao gồm các vết thương đã lành				
Vết nứt của đài hoa hoặc cuống quả (đã lành hoặc đã cứng lại)		—	0,5 cm	1 cm
Chiều dài tối đa của các khuyết tật về hình dạng bị kéo dài		—	2 cm	4 cm

^{a)} Vết thâm bị mất màu và vết trầy xước bị đen không lẫn với màu vỏ có thể chấp nhận được trong hạng này.

Màu nâu đỏ có thể được mô tả đơn giản là “vùng bị sần sùi có màu nâu hoặc có các vết sọc trên vỏ quả”. Một số giống táo tây có màu nâu đỏ đặc trưng cho giống và đối với các giống khác được cho là khuyết tật về chất lượng. Tiêu chí này áp dụng cho các giống táo tây không có đặc tính nâu đỏ.