

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10743:2015
CODEX STAN 255-2007 WITH AMENDMENT 2011
Xuất bản lần 1

NHO QUẢ TƯƠI

Table grapes

HÀ NỘI - 2015

Lời nói đầu

TCVN 10743:2015 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 255-2007, Sửa đổi 2011;

TCVN 10743:2015 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.

Nho quả tươi

Table Grapes

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống nho thương phẩm *Vitis vinifera* L., thuộc họ *Vitaceae*, được tiêu thụ dưới dạng quả tươi, sau khi sơ chế và đóng gói.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho nho quả tươi dùng trong chế biến công nghiệp.

2 Yêu cầu chất lượng

2.1 Yêu cầu tối thiểu

Tùy theo các yêu cầu cụ thể cho từng hạng và sai số cho phép, nho quả tươi ở dạng chùm và dạng rời phải:

- 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.

Ngoài ra, nho quả tươi phải:

- nguyên vẹn;
- trạng thái tốt;

- phát triển bình thường.

Sắc tố tạo ra do ánh sáng mặt trời không phải là khuyết tật khi sắc tố chỉ ảnh hưởng đến vỏ quả.

2.1.1 Mức độ phát triển và trạng thái của nho quả tươi phải phù hợp để chúng có thể:

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

2.1.2 Yêu cầu về độ chín

Nho quả tươi phải phát triển đầy đủ và có độ chín thích hợp.

Để đáp ứng yêu cầu này thì quả phải có chỉ số khúc xạ (hàm lượng chất khô hòa tan) ít nhất là 16 °Brix.

Quả có chỉ số khúc xạ thấp hơn được chấp nhận với tỷ lệ đường/axit ít nhất bằng:

- a) 20:1 nếu độ Brix lớn hơn hoặc bằng 12,5 °Brix và nhỏ hơn 14 °Brix.
- b) 18:1 nếu độ Brix lớn hơn hoặc bằng 14 °Brix và nhỏ hơn 16 °Brix.

2.2 Phân hạng

Nho quả tươi được phân thành ba hạng như sau:

2.2.1 Hạng “đặc biệt”

Nho quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất.

Chùm quả phải đặc trưng cho giống về hình dạng, độ phát triển và màu sắc theo vùng trồng.

Quả phải chắc, gắn chặt vào cành, phân bố đều dọc theo cành và hầu như còn phần trên vỏ quả.

Quả 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.

2.2.2 Hạng I

Nho quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt.

Chùm quả phải đặc trưng cho giống về hình dạng, sự phát triển và màu sắc theo vùng trồng.

Quả phải chắc, gắn chặt vào cành và có thể còn phần trên vỏ quả. Tuy nhiên, quả có thể phân bố dọc theo cành không đều như hạng “đặc biệt”.

Cho phép có các khuyết tật nhẹ, nhưng không ảnh hưởng tới 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;
- khuyết tật nhẹ về màu sắc;
- có vết rám nắng rất nhẹ trên vỏ quả.

2.2.3 Hạng II

Nho 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.

Chùm quả có thể cho phép khuyết tật nhẹ về hình dạng, độ phát triển và màu sắc với điều kiện vẫn đảm bảo được các đặc tính cơ bản của giống, vùng trồng.

Quả phải chắc, gắn chặt vào cành và phân bố dọc theo cành không đều bằng hạng I.

Cho phép có các khuyết tật, nhưng vẫn giữ được các đặc tính cần thiết về chất lượng sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì:

- khuyết tật về hình dạng;
- khuyết tật về màu sắc;
- có vết rám nắng nhẹ trên vỏ quả;
- bị dập nhẹ;
- khuyết tật nhẹ trên vỏ quả.

3 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định theo khối lượng của chùm quả.

3.1 Khối lượng tối thiểu của chùm quả

Khối lượng tối thiểu của chùm quả là 75 g. Điều này không áp dụng cho các bao gói để bán theo khẩu phần đơn.

4 Sai số cho phép

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

TCVN 10743:2015

4.1 Sai số về chất lượng

4.1.1 Hạng “đặc biệt”

Cho phép 5 % số lượng hoặc khối lượng chùm quả 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 chùm quả 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.

4.1.3 Hạng II

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng chùm quả không đáp ứng yêu cầu của hạng II cũng như các yêu cầu tối thiểu nhưng không có quả bị thối hoặc bất kỳ hư hỏng nào khác không thích hợp cho việc sử dụng.

4.2 Sai số về kích cỡ

Cho phép 10 % khối lượng chùm quả không đáp ứng yêu cầu về kích cỡ như quy định trong Điều 3.

5 Yêu cầu về cách trình bày

5.1 Độ đồng đều

Nho quả tươi trong mỗi bao bì phải đồng đều và chỉ gồm các chùm quả có cùng nguồn gốc, giống, chất lượng và độ chín. Đối với hạng “đặc biệt”, màu sắc và độ chín phải đồng đều. Trong trường hợp hạng I, chùm quả có thể có thay đổi chút ít về kích cỡ.

Tuy nhiên, các bao gói để bán cho người tiêu dùng có khối lượng tịnh không lớn hơn 1 kg có thể chứa hỗn hợp nho của các giống khác nhau với điều kiện là chúng phải đồng đều về chất lượng, độ chín và có cùng nguồn gốc.

Phần nhìn thấy được của quả trên bao bì phải đại diện cho toàn bộ quả trong bao bì.

5.2 Bao gói

Nho quả tươi phải được bao gói sao cho bảo vệ được sản phẩm một cách phù hợp. Vật liệu sử dụng bên trong bao bì phải mới ¹⁾, 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.

¹ Đối với tiêu chuẩn này, vật liệu bao gói bao gồm cả vật liệu tái chế dùng cho thực phẩm

Nho 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*.

Đối với hạng "đặc biệt", chùm quả phải được bao gói bằng một lớp màng mỏng.

5.2.1 Bao bì

Bao bì phải đảm bảo chất lượng, vệ sinh, thông thoáng và bền, thích hợp cho việc bốc dỡ, vận chuyển và bảo quản nho quả tươi. Bao bì không được chứa tạp chất và mùi lạ²⁾.

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 và/hoặc loại thương mại.

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.

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

Tên của sản phẩm "Nho quả tươi" hoặc "Nho tươi", nếu sản phẩm không thể nhìn thấy từ bên ngoài. Tên của giống và/hoặc tên thương mại.

6.2.3 Nguồn gốc xuất xứ

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

²⁾ Trên cuống của chùm quả nếu còn lại chồi không dài quá 5 cm thì được coi như là một hình thức trình bày đặc biệt không ảnh hưởng đến việc áp dụng các quy tắc bảo vệ thực vật.

³⁾ Luật pháp quốc gia của một số nước đòi hỏi phải khai báo rõ ràng tên và địa chỉ. 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;
- khối lượng tịnh (tùy chọn);
- “những chùm quả dưới 75 g dùng cho khẩu phần đơn”, nếu cần;

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 mức 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 đã được soát xét năm 2007 và được xây dựng thành TCVN 4832:2009 tương đương với CODEX STAN 193-1995, Rev.3-2007, có sửa đổi về biên tập.