

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 11541-2:2016

ISO 7482-2:1999

Xuất bản lần 1

**DA DÊ NGUYÊN LIỆU - PHẦN 2: HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI
THEO KHỐI LƯỢNG VÀ KÍCH CỠ**

Raw goat skins - Part 2: Guidelines for grading on the basis of mass and size

HÀ NỘI - 2016

Lời nói đầu

TCVN 11541-2:2016 hoàn toàn tương đương với ISO 7482-2:1999. ISO 7482-2:1999 đã được rà soát và phê duyệt lại năm 2010 với bố cục và nội dung không thay đổi.

TCVN 11541-2:2016 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC 120 Sản phẩm da biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Bộ tiêu chuẩn TCVN 11541 (ISO 7482), *Da dê nguyên liệu* gồm các phần sau:

- TCVN 11541-1:2016 (ISO 7482-1:1998), *Phần 1: Mô tả các khuyết tật*;
- TCVN 11541-2:2016 (ISO 7482-2:1999), *Phần 2: Hướng dẫn phân loại theo khối lượng và kích cỡ*;
- TCVN 11541-3:2016 (ISO 7482-3:2005), *Phần 3: Hướng dẫn phân loại theo khuyết tật*.

Da dê nguyên liệu -

Phần 2: Hướng dẫn phân loại theo khối lượng và kích cỡ

Raw goat skins -

Part 2: Guidelines for grading on the basis of mass and size

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này đưa ra hướng dẫn phân loại da nguyên liệu dạng tươi và được bảo quản (kể cả phơi khô) theo khối lượng và kích cỡ.

2 Thuật ngữ và định nghĩa

Tiêu chuẩn này áp dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau:

2.1

Mông (butt)

Phần da sau khi bụng và vai đã được lấy đi.

2.2

Da được bảo quản (cured skin)

Da được bảo quản sau khi giết mổ bằng cách muối khô hoặc muối ướt hoặc phơi khô trong ánh sáng mặt trời.

2.3

Da được muối khô (dry-salted skin)

Da được phơi khô sau khi xử lý bằng muối thông thường để bảo quản trong thời gian qui định.

2.4

Da tươi/da xanh (fresh/green skin)

Da được xén diêm và được nạo mỡ và được làm sạch phân và vật liệu thừa sau khi hạ đến nhiệt độ thân.

2.5

Cẳng chân (shanks)

Phần da che phủ chân động vật từ đầu gối đến mắt cá chân.

2.6
Da được phơi khô trong ánh sáng mặt trời (sun-dried skin)
Da được phơi khô trong ánh sáng mặt trời/trong không khí để bảo quản trong thời gian qui định.

2.7
Da được muối ướt (wet-salted skin)
Da được xử lý bằng muối để làm giảm hàm lượng ẩm để bảo quản trong thời gian qui định.

CHÚ THÍCH Da được muối ướt có độ ẩm cao hơn da được muối khô.

3 Phân vùng da

3.1 Da dê phải được phân vùng da ở một trong các dạng sau:

- a) phần đầu được cắt thẳng phía sau tai;
- b) cẳng chân được cắt vuông góc ngay trên đầu gối (cẳng chân trước) và khuỷu (chân sau);
- c) đuôi được cắt không quá 40 mm tính từ mông.

3.2 Da dê ở một trong các dạng trên không được có mỡ hoặc bạc nhac dư thừa.

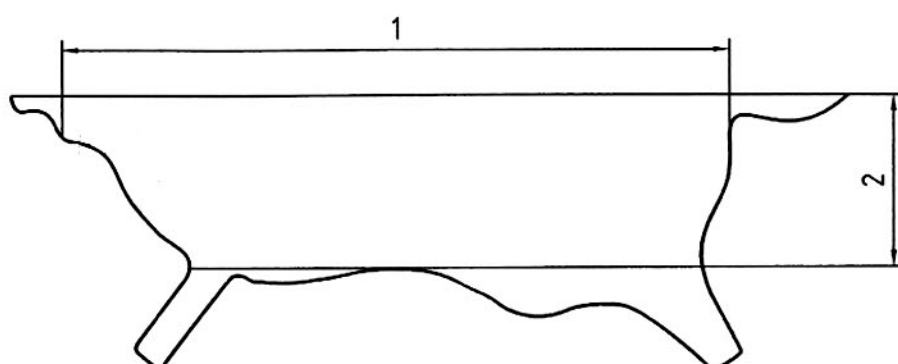
4 Phân loại

4.1 Đo chiều dài và diện tích

4.1.1 Với da được gấp dọc theo sống lưng và được trải phẳng, chiều dài được đo từ mấu đuôi đến điểm trước hõng rộng nhất, được đo vuông góc với đường gấp (xem Hình 1), chính xác đến 0,1 dm.

4.1.2 Chiều rộng của da được đo từ điểm giữa của đường sống lưng đến cuối bụng vuông góc với sống lưng (xem Hình 1), chính xác đến 0,1 dm.

4.1.3 Diện tích của da được xác định bằng cách nhân chiều dài và chiều rộng được đo theo 4.1.1 và 4.1.2 và làm tròn chính xác đến 0,1 dm².



CHÚ DẪN

- 1 Chiều dài
2 Chiều rộng

Hình 1 – Cách đo chiều dài và chiều rộng của da dê

4.2 Xác định khối lượng

4.2.1 Da được muối ướt và da được muối khô phải được trải ra và rũ mạnh bằng cách gõ mặt thịt xuống sàn nhà hoặc giá đỡ để loại bỏ sạch muối. Sau đó chải để loại hết muối còn lại. Cuối cùng cân riêng từng miếng da chính xác đến 0,1 kg.

4.1.2 Da tươi phải được loại nước thừa và cân chính xác đến 0,1 kg.

4.3 Phân loại theo kích cỡ

Có thể phân loại da dê theo chiều dài đường sống lưng hoặc theo kích cỡ (diện tích) theo Bảng 1.

Bảng 1 – Phân loại da dê nguyên liệu theo chiều dài hoặc kích cỡ

Phân loại	Chiều dài dm	Kích cỡ (diện tích) dm ²
Siêu nhỏ	dưới 6	đến 20
Rất nhỏ	6,1 đến 7	21 đến 27
Nhỏ	7,1 đến 8	28 đến 36
Trung bình	8,1 đến 9	37 đến 45
Rộng	9,1 đến 10	46 đến 54
Rất rộng	10,1 và lớn hơn	55 và lớn hơn

4.4 Phân loại theo khối lượng

Da dê có thể được phân loại dựa trên khối lượng theo Bảng 2.

Bảng 2 – Phân loại da dê nguyên liệu theo khối lượng

Phân loại	Khối lượng, kg			
	Tươi	Muối ướt	Muối khô	Khô
Siêu nhẹ	Đến 0,8	Đến 0,4	Đến 0,3	Đến 0,2
Rất nhẹ	0,9 đến 1,2	0,5 đến 0,6	0,3 đến 0,4	0,2 đến 0,3
Nhẹ	1,3 đến 2,0	0,7 đến 1,0	0,5 đến 0,6	0,3 đến 0,4
Trung bình	2,1 đến 2,8	1,1 đến 1,4	0,7 đến 0,8	0,5 đến 0,6
Nặng	2,9 đến 3,6	1,5 đến 1,8	0,9 đến 1,0	0,7 đến 0,8
CHÚ THÍCH Khối lượng của da dê nguyên liệu được biểu thị trong bảng giới hạn đối với da dê nguyên liệu có lông ngắn. Trong trường hợp da có lông dài hơn, các khối lượng có thể lớn hơn giá trị được biểu thị.				