

CÁ LÀM SẴN ĐÔNG LẠNH (Ướp đông) Yêu cầu kỹ thuật	TCVN 2066 — 77
Рыбапотрошенная обезглавленная мороженая. Технические требования	Frozen dressed fish. Technical requirements Có hiệu lực từ 1-7-1978

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại cá làm sẵn đông lạnh xuất khẩu. Cá làm sẵn là cá đã bỏ đầu, đuôi, vây, vây và nội tạng.

1. PHÂN LOẠI

1.1. Cá làm sẵn đông lạnh được chia làm 2 loại

a) Loại 1. Sản phẩm có:

- Mùi, vị tốt: Mùi, vị đặc trưng của mỗi loài cá và không có mùi, vị: hôi, đắng, ương hoặc các mùi, vị khác,
- Tổng số điểm không nhỏ hơn 85. Điểm tính theo những chỉ tiêu trong phụ lục của tiêu chuẩn này.

b) Loại 2. Sản phẩm có:

- Mùi, vị tương đối tốt: Sản phẩm không có mùi, vị đặc trưng của loài cá, nhưng không có mùi, vị nào khác.
- Tổng số điểm không nhỏ hơn 70.

1.2. Loại cá được xác định bằng phương pháp thử cảm quan. Theo bảng trừ điểm ở phụ lục của tiêu chuẩn này, khi kiểm tra từng con một những chỉ tiêu từ 1 đến 9 được xác định ở trạng thái rã đông, chỉ tiêu 10 ở trạng thái nấu chín. Khi kiểm tra một lô hàng các chỉ tiêu 1, 2, 3 được xác định ở trạng thái đông lạnh, các chỉ tiêu từ 4 đến 9 ở trạng thái rã đông, chỉ tiêu 10 ở trạng thái nấu chín.

1.3. Chỉ tiêu tính điểm: Điểm sẽ bị trừ tùy theo sự biến đổi của mỗi chỉ tiêu phù hợp với bảng trừ điểm, tổng số điểm cao nhất là 100.

1.4. Chỉ tiêu không tính điểm. Mùi và vị là những chỉ tiêu không tính điểm được đánh giá sau khi sản phẩm được nấu chín. Nếu lô sản phẩm không đạt quy định ở điều 1.1 thì sẽ bị loại ngay.

2. YÊU CẦU KỸ THUẬT

2.1. Cá làm sẵn đông lạnh phải sản xuất theo đúng quy trình công nghệ được Bộ Hải sản duyệt y.

2.2. Cá làm sẵn đông lạnh được chế biến từ cá còn tươi tốt.

2.3. Cá làm sẵn đông lạnh phải thực hiện theo quy trình đông lạnh nhanh. Quá trình đông lạnh chỉ được kết thúc khi nhiệt độ trung tâm của sản phẩm đạt -10°C .

2.4. Thành phẩm

2.4.1. Trạng thái bên ngoài

— Sản phẩm phải sạch sẽ, có cỡ đồng đều, chế biến đúng phương pháp.

— Thân cá phải thẳng, không dính máu và những chất bẩn.

— Cá không bị mất nước, không có màu khác lạ hoặc bị bầm dập xây xát.

— Máu ở mặt trong xoang bụng hoặc dọc theo xương sống cá không bị sẫm màu và không được có mùi hôi.

— Cá mổ bụng phải bỏ hết nội tạng nhưng không được lật (banh) bụng ra, mặt trong của bụng phải sạch sẽ.

2.4.2. Mùi vị. Sau khi rã đông và được nấu chín cá phải có mùi vị tốt đối với cá loại 1; mùi, vị tương đối tốt đối với cá loại 2.

2.4.3. Trạng thái vật lý: Thịt cá phải có tính đàn hồi, săn chắc, không bị mủn, không rời sớ, không đổi màu và lõi xương.

2.4.4. Tráng băng: Cá làm sẵn đông lạnh phải được tráng băng từng con một, lớp nước đá phải mỏng đều và hoàn toàn bao phủ sản phẩm.

3. BAO GÓI, GHI NHÃN, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

3.1. Cá làm sẵn sau khi đông lạnh và tráng băng phải được bao gói riêng rẽ từng con trong bao bằng polyetylen hoặc cellophane và dán kín. Những bao có cùng một loại, cỡ được đóng chung vào thùng các tông, thùng được đai nẹp chắc chắn.

3.2. Cá làm sẵn đông lạnh phải ghi nhãn theo quy định dưới đây:

a) Tên tổ chức quản lý cấp trên của cơ sở sản xuất;

b) Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất;

- c) Tên sản phẩm và dạng chế biến, phải ghi tên thông dụng và không gây nhầm lẫn cho người tiêu thụ;
- d) Cỡ và loại sản phẩm;
- e) Khối lượng tịnh;
- h) Ngày ... tháng ... năm sản xuất;
- i) Ký hiệu và số hiệu tiêu chuẩn.

3.3. Phương tiện vận chuyển cá phải kín, sạch sẽ và giữ được nhiệt độ bảo quản.

3.4. Cá được bảo quản trong kho sạch sẽ với nhiệt độ phòng bảo quản - $18 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

3.5. Mỗi lô cá xuất xưởng phải được bộ phận kiểm tra kỹ thuật của xí nghiệp chấp nhận. Mỗi lô hàng phải kèm theo giấy chứng nhận chất lượng.

4. PHƯƠNG PHÁP THỬ

Tiến hành thử theo TCVN 2068 - 77

1. Bảng trừ điểm

Trạng thái	Chỉ tiêu tính điểm	Khuyết điểm	Điểm trừ
ĐÓNG LẠNH	1. Tình trạng sắp xếp sản phẩm	— Cá bị uốn cong hoặc bụng và lưng cá không cùng hướng về một phía — Cá bị uốn cong, có lỗ hổng ở lớp nước đá hoặc có vài con nằm chéo ngang	1 2,5
	2. Tình trạng bao gói	— Ấm ướt, hư rách	2
	3. Mặt nước	— Nhẹ: Có ít trên bề mặt sản phẩm — Nặng: có nhiều trên bề mặt sản phẩm	2 5
	4. Cơ đồng đều	— Tỷ lệ khối lượng của cá lớn nhất và cá nhỏ nhất Trên 2,0 đến 2,4 » 2,4 » 2,8 » 2,8 » 3,2 » 3,2 » 3,6 » 3,6	2 5 10 20 30
	5. Bỏ đầu	— Cá không cắt đầu cẩn thận	5
	6. Bỏ nội tạng	— Nhẹ: Sớt ít nội tạng — Trung bình: Sớt khá nhiều nội tạng — Nặng: sớt nhiều nội tạng	2 10 30
	7. Đánh vảy	— Cá đánh vảy không sạch	2
	8. Màu của thịt ở vết cắt	— Nhẹ: Màu nhạt, sẫm nhạt — Nặng: Màu đậm, xám, sẫm	2 5

Trạng thái	Chỉ tiêu tính điểm	Khuyết điểm	Điểm trừ
ĐÔNG LẠNH	9. Vết bầm, mảnh vụn, mảnh da rách, vảy hoặc cục máu theo quy định số khuyết điểm trong 1 kg		
	Số khuyết điểm trong 1 kg	Bảng tương đương trong 450 g (cân Anh)	
	Trên 0 đến 1,1	Trên 0 đến 0,5	1
	— 1,1 — 2,2	» 0,5 » 1,0	2
	— 2,2 — 3,3	» 1,0 » 1,5	4
NẤU CHÍN	— 3,3 — 4,4	» 1,5 » 2	7
	— 4,4	» 2	10
	10. Trạng thái vật lý	— Nhẹ: Hơi khô, hơi dai, hơi nhũn, hơi nhiều nước, thịt có ít sớ. — Nặng: Khô nhiều, dai, nhũn, mọng nước, thịt có sớ	5 15

2. Giải thích bảng trừ điểm

2.1. Cách chọn mẫu: Đơn vị mẫu là con cá được chọn một cách ngẫu nhiên.

2.2. Quan sát mẫu ở trạng thái đông lạnh:

2.2.1. Sắp xếp sản phẩm: Cá được sắp xếp đối xứng, lưng và bụng cá xen kẽ cùng hướng về một phía và nằm sát nhau theo trật tự quy định.

2.2.2. Tình trạng bao gói: Chỉ tình trạng của giấy các tông hoặc các nguyên liệu khác để đóng thùng chứa sản phẩm không bị mềm, ẩm, ướt hư rách và phải hợp vệ sinh.

2.2.3. Mất nước: Chỉ sự mất nước xảy ra ở mô bì cá. Mất nước nhẹ khi bề mặt sản phẩm chỉ hơi bị phai màu. Mất nước nặng khi bề mặt sản phẩm đổi màu và chỗ bị mất nước không thể cạo mất đi bằng móng tay.

2.3. Quan sát mẫu ở trạng thái rã đông.



2.3.1. Cỡ đồng đều: Chọn 10% số con cá to nhất và 10% số con cá nhỏ nhất đem cân từng nhóm, chia khối lượng cá lớn cho khối lượng cá nhỏ để có tỷ số khối lượng áp dụng theo bảng.

2.3.2. Bỏ đầu: Chỉ tình trạng cá sau khi cắt bỏ đầu. Cá phải được cắt bỏ đầu ở ngay sau mang cá và vây ngực rồi làm sạch. Cá không được còn mang, xương mang và vây ngực.

2.3.3. Bỏ nội tạng: Tất cả trứng cá, ruột cá và những bộ phận khác ở trong bụng phải loại bỏ và xoang bụng cá phải sạch.

2.3.4. Đánh vây: Vây cá phải được loại bỏ hoàn toàn

2.3.5. Màu của thịt ở vết cắt: Chỉ màu sắc của thịt cá ở các vị trí cắt bỏ đầu và những nơi khác.

2.3.6. Vết bầm, mảnh vụn, mảnh đa rách:

— Vết bầm có diện tích lớn hơn $1,5\text{ cm}^2$ được tính là 1 đơn vị khuyết điểm.

— Vết bầm có diện tích lớn hơn $4,7\text{ cm}^2$ được tính là 2 đơn vị khuyết điểm.

— Vết nứt hoặc rách dài $1,3\text{ cm}$ được tính là 1 đơn vị khuyết điểm.

— Cục máu đông lại có chiều dài lớn hơn $0,5\text{ cm}$ tính là 1 đơn vị khuyết điểm.

— Vảy cá (hoặc tập hợp các phần của vảy cá) từ $6,5\text{ cm}^2$ trở xuống tính là 1 đơn vị khuyết điểm.

Ví dụ: Cách tính ghi ở điều 9: Cá làm sẵn cân nặng 3 kg với số khuyết điểm tìm thấy là 4, như thế số khuyết điểm trong 1 kg là $4:3 = 1,3$ hoặc trong 1 cân Anh $4 \times 1,0 : (3 \times 2,2) = 0,6$ hoặc trong 450 g bằng $4 \times 450 : 300 = 0,6$ theo bảng quy định bị trừ 2 điểm.

2.4. Quan sát mẫu ở trạng thái nấu chín.

2.4.1. Trạng thái: Chỉ cấu tạo khác thường của cá sau khi đã nấu chín như: khô, mềm, dai hoặc nhũn.

2.4.2. Định nghĩa tổng quát

a) Nhẹ: Chỉ tình trạng mới nhận thấy và chỉ hơi thay đổi so với bình thường.

b) Trung bình: Chỉ tình trạng thấy rõ ràng nhưng không khác nhiều so với bình thường.

c) Nặng: Chỉ tình trạng thấy rõ ràng và không chấp nhận được.



3. Chất phụ gia

Những chất phụ gia được phép thêm vào quá trình chế biến là :

Natri clorua	Không dùng cho loại cá béo
Natri octofotfat	} Không quá 0,5% khối lượng thành phẩm tính ra P_2O_5 dưới thể đơn hoặc hỗn hợp
Kali octofotfat	
Natri pyrofotfat	
Kali pyrofotfat	
Natri tripolyfotfat	
Kali tripolyfotfat	} Không quá 0,1% khối lượng thành phẩm
Canxi tripolyfotfat	
Ascorbate (axit ascorbic)	
Potassium hoặc sodium	