

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 7240 : 2003

BÁNH ĐẬU XANH

Green bean cake

HÀ NỘI – 2003

Lời nói đầu

TCVN 7240 : 2003 do Nhóm công tác TCVN/TC/SC 3/WG1 Bánh đậu xanh thuộc tiểu ban kỹ thuật Đường biên soạn, trên cơ sở dự thảo đề nghị của Hiệp hội Bánh đậu xanh Hải Dương, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng xét duyệt, Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành.

Giới thiệu

Bánh đậu xanh là đặc sản của tỉnh Hải Dương được sản xuất từ nguyên liệu chính là đậu xanh, đường, dầu theo kinh nghiệm cổ truyền của tỉnh Hải Dương và công nghệ sản xuất mới. Các thương hiệu bánh đậu xanh Hải Dương đã có tiếng trong cả nước và nhiều nước trên thế giới. Nhờ có chất lượng và những đặc trưng của bánh đậu xanh Hải Dương mà trong những năm gần đây ngành sản xuất bánh đậu xanh Hải Dương rất phát triển.

TCVN 7240 : 2003 được xây dựng trên cơ sở kết quả thử nghiệm bánh đậu xanh của các thành viên thuộc Hiệp hội bánh đậu xanh Hải Dương, phù hợp với điều kiện thực tế của sản xuất và yêu cầu của thị trường trong và ngoài nước.

Bánh đậu xanh

Green bean cake

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho bánh đậu xanh.

2 Tiêu chuẩn viện dẫn

Quyết định 178/1999/QĐ - TTg: "Qui chế ghi nhãn hàng hoá lưu thông trong nước và hàng hoá xuất khẩu, nhập khẩu".

Quyết định 3742/2001/QĐ-BYT: "Qui định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm".

TCVN 3215 - 79 Sản phẩm thực phẩm. Phân tích cảm quan. Phương pháp cho điểm.

TCVN 4067 - 85 Kẹo. Phương pháp lấy mẫu.

TCVN 4069 : 1985 Kẹo. Phương pháp xác định độ ẩm.

TCVN 4071 - 85 Kẹo. Phương pháp xác định hàm lượng tro không tan trong axit clohydric 10%.

TCVN 4072 : 1985 Kẹo. Phương pháp xác định hàm lượng chất béo.

TCVN 4074 : 1985 Kẹo. Phương pháp xác định hàm lượng đường toàn phần.

TCVN 4830 - 89 (ISO 6888 : 1983) Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung phương pháp đếm vi khuẩn *Staphylococcus aureus*. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

TCVN 7240 : 2003

TCVN 4991 - 89 (ISO 7937 : 1985) Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung về phương pháp đếm *Clostridium perfringens*. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

TCVN 4992 - 89 (ISO 7932 : 1987) Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung đếm *Bacillus cereus*. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C.

TCVN 5617:1991 Ngũ cốc. Phương pháp xác định aflatoxin.

TCVN 5777 : 1994 Mì ăn liền.

TCVN 6044 : 1995 (CODEX/STAN 29-1981) Mỡ lợn rán.

TCVN 6467 : 1998 (CAC tập 1 A-1995) Phụ gia thực phẩm. Hương liệu Etyl vanilin.

TCVN 6554 : 1999 (ISO 7698 : 1990) Ngũ cốc, đậu đỗ và các sản phẩm từ ngũ cốc và đậu đỗ. Đếm vi khuẩn, nấm men và nấm mốc.

TCVN 6848 : 2001 (ISO 4832 : 1991) Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung về định lượng *Coliforms*. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

TCVN 6884 : 2001 (ISO 4833 : 1991) Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung về định lượng vi sinh vật. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C

TCVN 6958 : 2001 Đường tinh luyện.

TCVN 6959 : 2001 Đường trắng.

FAO, FNP 14/4, 1992 Phân tích vi sinh vật (4. Rev. 1. Microbiological analysis).

3 Định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này áp dụng định nghĩa sau đây :

3.1 Bánh đậu xanh (Green bean cake): Sản phẩm được sản xuất từ bột đậu xanh, đường trắng hoặc đường tinh luyện hoặc đường glucoza, mỡ động vật/ dầu thực vật và vanilin.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Nguyên, phụ liệu

4.1.1 Bột đậu xanh : Được sản xuất từ hạt đậu xanh có mặt hạt nhẵn, cỡ hạt đều, không bị sâu mọt, không bị mốc.

4.1.2 Đường trắng hoặc đường tinh luyện, phù hợp với TCVN 6959 : 2001 hoặc TCVN 6958 : 2001;

4.1.3 Mỡ, phù hợp với TCVN 6044 : 1995 (CODEX STAN 29 - 1981).

4.1.4 Dầu tinh luyện, theo các tiêu chuẩn tương ứng.

4.1.5 Vanilin, phù hợp với TCVN 6467 : 1998 (CAC tập 1 A-1995)

4.2 Các chỉ tiêu cảm quan của bánh đậu xanh, được qui định trong bảng 1.

Bảng 1 – Các chỉ tiêu cảm quan của bánh đậu xanh

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Vàng đặc trưng của bột đậu xanh
2. Mùi, vị	Thơm, ngọt đặc trưng của bánh đậu xanh, không có mùi, vị lạ
3. Trạng thái	Bánh được đóng thành khối nhỏ, đều, bề mặt mịn

4.3 Các chỉ tiêu lý - hoá của bánh đậu xanh, được qui định trong bảng 2.

Bảng 2 – Các chỉ tiêu lý - hoá của bánh đậu xanh

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Độ ẩm, % khối lượng, không lớn hơn	6,5
2. Hàm lượng đường tổng số, % khối lượng	30 – 45
3. Hàm lượng protein, tính theo hàm lượng chất khô không có chất béo, % khối lượng	9 ± 1
4. Hàm lượng tro không tan trong axit HCl 10%, % khối lượng, không lớn hơn	0,01
5. Hàm lượng lipid, % khối lượng	$27,0 \pm 1,0$
6. Chỉ số peroxit, ml $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ 0,002 N/1 g chất béo của mẫu, không lớn hơn	0,1

4.4 Các chất nhiễm bẩn

Độc tố vi nấm của bánh đậu xanh: hàm lượng Aflatoxin B₁, không lớn hơn 10 µg/kg.

4.5 Các chỉ tiêu vi sinh vật của bánh đậu xanh, được qui định trong bảng 3.

Bảng 3 – Chỉ tiêu vi sinh vật của bánh đậu xanh

Tên chỉ tiêu	Mức cho phép
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, số khuẩn lạc trong 1 g sản phẩm	5×10^3
2. Nhóm <i>Coliform</i> , số vi khuẩn trong 1 g sản phẩm	10
3. <i>E.Coli</i> , số vi khuẩn trong 1 g sản phẩm	3
4. Nấm men và nấm mốc, số khuẩn lạc trong 1 g sản phẩm	10^2
5. <i>S. aureus</i>	10
6. <i>Cl.Perfringens</i>	10
7. <i>B. Cereus</i>	10

5 Phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm: Theo "Qui định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm" ban hành kèm theo Quyết định 3742/2001/QĐ-BYT ngày 31/8/2001 của Bộ Y tế.

6 Phương pháp thử

- 6.1 Lấy mẫu, theo TCVN 4067 - 85.
- 6.2 Đánh giá cảm quan, theo TCVN 3215 - 79.
- 6.3 Xác định độ ẩm, theo TCVN 4069 - 85.
- 6.4 Xác định hàm lượng lipid, theo TCVN 4072 - 85
- 6.5 Xác định hàm lượng đường tổng số, theo TCVN 4074 - 85.
- 6.6 Xác định hàm lượng protein, theo TCVN 5777 : 1994.
- 6.7 Xác định chỉ số peroxit, theo TCVN 5777 : 1994.
- 6.8 Xác định hàm lượng tro không tan trong axit clohydric 10%, theo TCVN 4071 - 85.
- 6.9 Xác định *E.Coli*, theo FAO FNP 14/4, 1992.
- 6.10 Định lượng *Coliform*, theo TCVN 6848 : 2001 (ISO 4832 : 1991).
- 6.11 Xác định nấm men và nấm mốc, theo TCVN 6554 : 1999 (ISO 7698 : 1990).
- 6.12 Xác định tổng số vi sinh vật hiếu khí, theo TCVN 6884 : 2001 (ISO 4833 : 1991)

6.13 Xác định Aflatoxin B₁, theo TCVN 5617 - 91.

6.14 Định lượng *Bacillus cereus*, theo TCVN 4992 - 89 (ISO 7932 : 1987).

6.15 Định lượng *Staphylococcus aureus*, theo TCVN 4830 - 89 (ISO 6888 : 1983).

6.16 Định lượng *Clostridium perfringens*, theo TCVN 4991 - 89 (ISO 7937 : 1985).

7 Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

7.1 **Ghi nhãn** : Theo Quyết định 178/1999/QĐ - TTg " Quy chế ghi nhãn hàng hoá lưu thông trong nước và hàng hoá xuất khẩu, nhập khẩu".

7.2 **Bao gói** : Bánh đậu xanh được gói trong bao bì kín, đảm bảo vệ sinh và tránh được ẩm.

7.3 **Bảo quản** : Bánh đậu xanh được bảo quản nơi khô, thoáng, mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.

7.4 **Vận chuyển**: Phương tiện vận chuyển bánh đậu xanh phải khô, sạch, có mui che, không có mùi lạ làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
