

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 12807:2019**

**Xuất bản lần 1**

**CÀ PHÊ HỖN HỢP HÒA TAN**

***Mixed instant coffee***

**HÀ NỘI – 2019**

**Lời nói đầu**

TCVN 12807:2019 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia  
TCVN/TC/F16 Cà phê và sản phẩm cà phê biên soạn,  
Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định,  
Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

## **Cà phê hỗn hợp hòa tan**

*Mixed instant coffee*

### **1 Phạm vi áp dụng**

Tiêu chuẩn này áp dụng cho cà phê hỗn hợp hòa tan dạng bột.

CHÚ THÍCH: Sản phẩm có thể ở dạng cốm hoặc dạng mảnh tùy thuộc vào công nghệ chế biến.

### **2 Tài liệu viện dẫn**

Các tài liệu viện dẫn sau là rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 5567:1991 (ISO 3726:1983), *Cà phê hòa tan – Phương pháp xác định hao hụt khối lượng ở nhiệt độ 70 °C dưới áp suất thấp*

TCVN 6605:2007 (ISO 6670:2002), *Cà phê hòa tan – Phương pháp lấy mẫu đối với bao gói có lót*

TCVN 7602:2007, *Thực phẩm – Xác định hàm lượng chì bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử*

TCVN 7603:2007, *Thực phẩm – Xác định hàm lượng cadimi bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử*

TCVN 7604:2007, *Thực phẩm – Xác định hàm lượng thủy ngân bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử không ngọn lửa*

TCVN 7968 (CODEX STAN 212-1999), *Đường*

TCVN 8427:2010 (EN 14546:2005), *Thực phẩm – Xác định nguyên tố vết – Xác định arsen tổng số bằng phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử giải phóng hydrua (HGAAS) sau khi tro hóa*

TCVN 9723:2013 (ISO 20481:2008), *Cà phê và sản phẩm cà phê – Xác định hàm lượng cafein bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC) – Phương pháp chuẩn*

## TCVN 12807:2019

TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017), *Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp phát hiện, định lượng và xác định typ huyết thanh của Salmonella – Phần 1: Phương pháp phát hiện Salmonella spp.*

TCVN 12459:2018, *Cà phê hòa tan nguyên chất*

### 3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

#### 3.1

**Cà phê hỗn hợp hòa tan** (mixed instant coffee)

Sản phẩm thu được từ cà phê hòa tan nguyên chất và/hoặc hỗn hợp cà phê hòa tan và/hoặc cà phê hòa tan đã tách cafein, có thể bổ sung đường và/hoặc sữa và sản phẩm sữa, các nguyên liệu thực phẩm khác và phụ gia thực phẩm.

CHÚ THÍCH: "Hỗn hợp cà phê hòa tan" theo định nghĩa 3.2 của TCVN 9702:2013 (ISO 24114:2011) <sup>[7]</sup>.

### 4 Yêu cầu kỹ thuật

#### 4.1 Nguyên liệu

- Cà phê hòa tan nguyên chất: đáp ứng các yêu cầu trong TCVN 12459:2018.
- Đường: các yêu cầu trong TCVN 7968 (CODEX STAN 212-1999).
- Sữa và sản phẩm sữa: đáp ứng các tiêu chuẩn cụ thể.
- Các nguyên liệu khác, nếu có sử dụng: đáp ứng các yêu cầu để dùng làm thực phẩm.

#### 4.2 Yêu cầu cảm quan

Các yêu cầu cảm quan của cà phê hỗn hợp hòa tan được quy định trong Bảng 1.

**Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan**

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Màu đặc trưng của sản phẩm
2. Mùi	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
3. Vị	Vị đặc trưng của sản phẩm
4. Trạng thái	Khô, rời và không vón

### 4.3 Yêu cầu lý-hóa

Yêu cầu lý-hóa của cà phê hỗn hợp hòa tan được quy định trong Bảng 2.

**Bảng 2 – Yêu cầu lý-hóa**

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Độ ẩm, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	5,0
2. Khả năng tan trong nước nóng	Tan hoàn toàn trong 2 min sau khi khuấy đều

### 5 Phụ gia thực phẩm

Chỉ sử dụng các chất phụ gia theo quy định hiện hành<sup>[3]</sup>.

### 6 Yêu cầu về an toàn

#### 6.1 Kim loại nặng

Giới hạn kim loại nặng đối với cà phê hỗn hợp hòa tan được quy định trong Bảng 3.

**Bảng 3 – Giới hạn kim loại nặng**

Kim loại nặng	Mức tối đa
1. Chì, mg/kg	2,0
2. Cadimi, mg/kg	1,0
3. Thủy ngân, mg/kg	0,05
4. Asen, mg/kg	1,0

#### 6.2 Vi sinh vật

*Salmonella* : không có mặt trong 25 g sản phẩm.

6.3 Độc tố vi nấm, theo quy định hiện hành<sup>[5]</sup>.

6.4 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, theo quy định hiện hành<sup>[4]</sup>.

## **7 Phương pháp thử**

**7.1 Lấy mẫu**, theo TCVN 6605:2007 (ISO 6670:2002).

**7.2 Xác định độ ẩm**, theo TCVN 5567:1991 (ISO 3726:1983).

### **7.3 Xác định khả năng tan trong nước nóng**

Cho 2,5 g mẫu vào cốc dung tích 500 ml có chứa 150 ml nước sôi (hơn 90 °C). Khuấy đều trong 2 min, sản phẩm phải hòa tan hoàn toàn.

**7.4 Xác định hàm lượng cafein**, theo TCVN 9723:2013 (ISO 20481:2008).

**7.5 Xác định hàm lượng chì**, theo TCVN 7602:2007.

**7.6 Xác định hàm lượng cadimi**, theo TCVN 7603:2007.

**7.7 Xác định hàm lượng thủy ngân**, theo TCVN 7604:2007.

**7.8 Xác định hàm lượng asen**, theo TCVN 8427:2010 (EN 14546:2005).

**7.9 Xác định *Salmonella***, theo TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017).

## **8 Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển**

### **8.1 Bao gói**

Cà phê hỗn hợp hòa tan được đóng gói trong các bao bì khô, sạch, chống hút ẩm, không làm ảnh hưởng đến mùi, vị, chất lượng của sản phẩm và đảm bảo an toàn cho sản phẩm.

### **8.2 Ghi nhãn**

Ghi nhãn sản phẩm cà phê hỗn hợp hòa tan theo quy định hiện hành<sup>[1][2]</sup>, ngoài ra, trên nhãn cần ghi rõ hàm lượng cafein.

### **8.3 Bảo quản và vận chuyển**

Bảo quản cà phê hỗn hợp hòa tan ở nơi khô, sạch, không bảo quản chung với các sản phẩm có thể ảnh hưởng đến chất lượng, mùi, vị của sản phẩm. Phương tiện vận chuyển sản phẩm phải khô, sạch, không có mùi lạ.

**Thư mục tài liệu tham khảo**

- [1] Nghị định số 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ ngày 14 tháng 4 năm 2017 về nhãn hàng hóa
  - [2] Thông tư số 05/2019/TT-BKHHCN ngày 26 tháng 6 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định chi tiết thi hành một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ về nhãn hàng hóa
  - [3] Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
  - [4] Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
  - [5] QCVN 8-1:2011/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm*
  - [6] QCVN 8-2:2011/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm*
  - [7] TCVN 9702:2013 (ISO 24114:2011), *Cà phê hòa tan – Tiêu chí về tính xác thực*
  - [8] The U.S. Department of Agriculture (USDA), A-A-20336 (2013), *Drink mixes, coffee (unflavored and flavored)*
  - [9] TCPS 1069-2548, *Instant coffee mix (Thailand)*
-