

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 12608:2019

Xuất bản lần 1

**SẢN PHẨM THỦY SẢN – CÁ TRA PHI LÊ
ĐÔNG LẠNH – PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH
HÀM LƯỢNG NƯỚC**

*Fish products - Frozen tra fish (pangasius hypophthalmus) fillet -
Determination of water content*

HÀ NỘI - 2019

Lời nói đầu

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

TCVN 12608:2019 : do Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản 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.

Sản phẩm thủy sản – Cá tra phi lê đông lạnh –**Phương pháp xác định hàm lượng nước**

Fish products – Frozen Tra fish (pangasius hypophthalmus) fillet – Determination of water content

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN QUỐC GIA
BẢN GỐC TCVN
KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định việc lấy mẫu, chuẩn bị mẫu và phương pháp xác định hàm lượng nước trong sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh.

2 Thuật ngữ và định nghĩa

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

2.1**Cá Tra phi lê đông lạnh (frozen Tra fish fillet)**

Miếng cá không xương được lấy từ phần thân của cá tra bằng cách cắt dọc theo xương sống, còn da hoặc không còn da, được cắt tĩa hoặc không cắt tĩa, được cấp đông trong thiết bị thích hợp sao cho khoảng nhiệt độ kết tinh tối đa vượt qua nhanh chóng và kết thúc khi nhiệt độ tâm của sản phẩm đạt âm 18 °C hoặc thấp hơn.

2.2**Lỗi (defective)**

Một "lỗi" là một đơn vị mẫu có kết quả phân tích hàm lượng nước lớn hơn so với mức công bố của lô hàng hoặc vượt quá giới hạn tối đa cho phép.

2.3**Lô kiểm tra (inspection lot)**

Tập hợp các bao gói sản phẩm hoặc các đơn vị mẫu cùng kích thước, chủng loại, kiểu dáng được sản xuất hay chế biến trong các điều kiện tương đồng.

2.4**Kiện sản phẩm (package)**

Thùng hoặc bao chứa nhiều đơn vị sản phẩm trong lô hàng.