

TCVN 14425:2025
ASEAN STAN 21:2021

Xuất bản lần 1

ỚT CAY QUẢ TƯƠI

Chilli peppers

HÀ NỘI – 2025

Lời nói đầu

TCVN 14425:2025 hoàn toàn tương đương với ASEAN STAN 21:2011;

TCVN 14425:2025 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F10 *Rau quả và sản phẩm rau quả* biên soạn, Viện Tiêu chuẩn Chất lượng Việt Nam đề nghị, Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Ớt cay quả tươi

Chilli peppers

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống ớt cay quả tươi thương phẩm thuộc loài *Capsicum annuum* L.¹⁾ và loài *C. frutescens* L. họ Solanaceae, được tiêu thụ dưới dạng tươi.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho ớt cay quả tươi dùng trong chế biến công nghiệp.

2 Yêu cầu về chất lượng

2.1 Yêu cầu tối thiểu

Trong tất cả các hạng, tùy theo yêu cầu cụ thể cho từng hạng và dung sai cho phép, ớt cay quả tươi phải:

- nguyên vẹn, còn cuống;
- lành lặn, không bị thối hoặc hư hỏng đến mức không phù hợp cho sử dụng;
- cứng và tươi;
- hầu như không chứa sinh vật gây hại, gây bệnh và hư hỏng ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của sản phẩm;
- không bị ẩm bất thường, trừ khi bị ngưng tụ nước do vừa đưa ra khỏi môi trường bảo quản lạnh;
- hầu như không có tạp chất lạ nhìn thấy được bằng mắt thường và không có mùi, vị lạ;
- hầu như không bị hư hỏng do nhiệt độ thấp và/hoặc nhiệt độ cao;

2.1.1 Ớt cay quả tươi phải được thu hoạch và đạt độ phát triển thích hợp, phù hợp với các đặc tính của giống và vùng trồng. Độ phát triển và tình trạng của ớt cay quả tươi phải:

- chịu được vận chuyển và bốc dỡ;
- đến nơi tiêu thụ với trạng thái tốt.

¹⁾ Không bao gồm *Capsicum annuum* L. var. *grossum*.

2.2 Phân hạng

Ớt cay quả tươi được phân thành ba hạng như sau:

2.2.1 Hạng đặc biệt

Ớt cay quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất, đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương mại. Không có các khuyết tật làm ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì. Có thể cho phép có các khuyết tật nhẹ trên bề mặt quả nhưng không vượt quá 2 % tổng diện tích bề mặt quả.

2.2.2 Hạng I

Ớt cay quả tươi thuộc hạng này không đáp ứng được các yêu cầu chất lượng trong hạng cao hơn, nhưng đáp ứng được các yêu cầu tối thiểu quy định trong 2.1. Ớt cay quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Chúng phải đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương mại. Cho phép có các khuyết tật trên bề mặt quả không vượt quá 5 % tổng diện tích bề mặt quả, hình dạng, màu sắc và độ cứng với điều kiện không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì.

2.2.3 Hạng II

Ớt cay quả tươi thuộc hạng này không đáp ứng được các yêu cầu chất lượng trong các hạng cao hơn, nhưng đáp ứng được các yêu cầu tối thiểu quy định trong 2.1. Ớt cay quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Chúng phải đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương mại. Cho phép có các khuyết tật trên bề mặt quả không vượt quá 10 % tổng diện tích bề mặt quả, hình dạng, màu sắc và độ cứng với điều kiện không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì.

3 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định theo chiều dài của quả, theo Bảng 1 như sau:

Bảng 1 – Phân loại quả theo kích cỡ và loại thương phẩm

Mã kích cỡ	Chiều dài quả (cm)	
	<i>C. annuum</i> L.	<i>C. frutescens</i> L.
1	> 16	> 3
2	> 12 đến 16	> 1 đến 3
3	> 8 đến 12	0,5 đến 1
4	từ 4 đến 8	

4 Yêu cầu về dung sai

Cho phép dung sai về chất lượng và kích cỡ quả trong mỗi bao gói sản phẩm (hoặc mỗi lô hàng sản phẩm ở dạng rời) không đáp ứng các yêu cầu quy định của mỗi hạng.

4.1 Dung sai về chất lượng

4.1.1 Hạng đặc biệt

Cho phép 5 % số lượng hoặc khối lượng ớt cay quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng này, nhưng phải đạt chất lượng hạng I hoặc nằm trong giới hạn dung sai cho phép của hạng đó.

4.1.2 Hạng I

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng ớt cay quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng này nhưng phải đạt chất lượng hạng II hoặc nằm trong giới hạn dung sai cho phép của hạng đó.

4.1.3 Hạng II

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng ớt cay quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng này cũng như các yêu cầu tối thiểu, ngoại trừ sản phẩm bị dập nát hoặc hư hỏng bất kỳ khác dẫn đến không thích hợp cho việc sử dụng.

4.2 Dung sai về kích cỡ

Đối với hạng đặc biệt, cho phép 5 % số lượng hoặc khối lượng ớt cay quả tươi tương ứng với kích cỡ liền kề trên và/hoặc dưới ghi rõ trên bao bì.

Đối với hạng I và hạng II, cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng ớt cay quả tươi tương ứng với kích cỡ liền kề trên và/hoặc dưới ghi rõ trên bao bì.

5 Yêu cầu về cách trình bày sản phẩm

5.1 Độ đồng đều

Lượng ớt cay quả tươi chứa trong bao gói (hoặc lô sản phẩm ở dạng rời) phải đồng đều và chỉ chứa ớt cay có cùng xuất xứ, giống, chất lượng và kích cỡ. Phần quan sát được của sản phẩm trong bao gói (hoặc lô sản phẩm ở dạng rời) phải đại diện cho toàn bộ lượng chứa bên trong.

5.2 Bao gói

Ớt cay quả tươi phải được bao gói thích hợp để bảo vệ được các đặc tính của sản phẩm. Vật liệu được sử dụng bên trong bao gói phải mới ²⁾, sạch và có chất lượng tốt để tránh được mọi nguy cơ hư

²⁾ Vật liệu bao gói bao gồm cả loại vật liệu bao gói tái chế có chất lượng dùng cho thực phẩm

hông bên trong hoặc bên ngoài sản phẩm. Cho phép sử dụng vật liệu giấy hoặc tem dùng làm nhãn liên quan đến các yêu cầu thương mại, với điều kiện việc in nhãn hoặc dán nhãn phải sử dụng mực in hoặc keo dán không độc.

Ớt cay quả tươi cần được đóng gói trong mỗi bao bì phù hợp với TCVN 9770 (CAC/RCP 44) *Quy phạm thực hành bao gói và vận chuyển rau, quả tươi*.

5.2.1 Quy định về bao bì

Bao bì phải đảm bảo chất lượng, vệ sinh, thông khí và bền, thích hợp cho việc bốc dỡ, vận chuyển²⁾ và bảo quản ớt cay quả tươi. Bao bì (hoặc lô sản phẩm ở dạng rời) hầu như không được có tạp chất và mùi lạ.

6 Ghi nhãn

6.1 Bao gói bán lẻ

Ngoài các yêu cầu của TCVN 7087 (CODEX STAN 1) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

6.1.1 Tên sản phẩm

Mỗi bao gói (hoặc lô sản phẩm ở dạng rời) phải được ghi nhãn ghi rõ tên của sản phẩm và có thể ghi tên giống³⁾, nếu sản phẩm không thể nhìn thấy bằng mắt thường.

6.2 Bao gói sản phẩm không dùng để bán lẻ

Thông tin trên mỗi bao gói sản phẩm gồm các từ/cụm từ được ghi tập trung, dễ đọc, không tẩy xóa được và có thể nhìn thấy từ bên ngoài hoặc phải được thể hiện trong tài liệu kèm theo chuyển hàng. Đối với sản phẩm được vận chuyển dạng rời, các thông tin cụ thể phải được ghi rõ trong tài liệu kèm theo lô hàng.

6.2.1 Định danh

Tên và địa chỉ nhà xuất khẩu, nhà đóng gói và/hoặc người gửi hàng. Mã định danh (tùy chọn)⁴⁾.

6.2.2 Tên sản phẩm

Tên của sản phẩm nếu sản phẩm không thể nhìn thấy được từ phía bên ngoài. Tên của giống (tùy chọn)³⁾.

³⁾ Một số quốc gia yêu cầu công bố về giống quả.

⁴⁾ Tại một số nước yêu cầu công bố rõ tên và địa chỉ. Tuy nhiên, trong trường hợp nước đó sử dụng cách thức ghi mã số thì phải viện dẫn "nhà bao gói và/hoặc nhà phân phối (hoặc các cách viết tắt tương đương)" ở chỗ gần nhất với mã số.

6.2.3 Nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm

Nước xuất xứ và vùng trồng (tùy chọn) hoặc tên quốc gia, khu vực hoặc địa phương.

6.2.4 Định danh về thương phẩm

- tên sản phẩm;
- tên giống (tùy chọn);
- hạng sản phẩm;
- mã kích cỡ;
- số lượng quả (tùy chọn);
- khối lượng tịnh (tùy chọn);

6.2.5 Dấu kiểm tra (tùy chọn).

7 Chất ô nhiễm

7.1 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ mức giới hạn tối đa cho phép về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo quy định hiện hành ^[1].

7.2 Chất ô nhiễm khác

Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về kim loại nặng theo quy định hiện hành ^[2].

8 Vệ sinh

8.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này nên được sơ chế và xử lý theo các quy định tương ứng của CXC 1-1969^{*)} *General principles of food hygiene (Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm)* và các tiêu chuẩn khác có liên quan như quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh.

8.2 Sản phẩm phải tuân thủ các tiêu chí vi sinh được thiết lập theo TCVN 9632 (CAC/GL 21) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

^{*)} TCVN 5603:2023 *Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm* được xây dựng trên cơ sở tham thảo CXC 1-1969, soát xét năm 2020.

9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Phương pháp phân tích và lấy mẫu được sử dụng để đánh giá các yêu cầu của tiêu chuẩn này theo CXS 234 *Recommended methods of analysis and sampling* (Các phương pháp khuyến cáo về phân tích và lấy mẫu).

Phụ lục A
(tham khảo)

Tên gọi của ớt cay quả tươi tại một số quốc gia

Quốc gia	<i>Capsicum annuum</i>	<i>Capsicum frutescens</i>
Vương quốc Brunei	Lada Merah	Lada padi Lada parak Lada susu
Campuchia	Mates	Mates
Indonesia	Cabai Cabai merah Cabai besar Cabai keriting Lombok Lado Malita	Cabai rawit Cabai kecil Cengek Malita Lombok kecil Lasiak kecil
Lào	Mak Pek	Mak Pek Noi
Malaysia	Cili Marang Cabai Cili Besar Lada Besar	Cili api Cili Burong Cili Padi Cili Melaka
Myanmar	Nga Yoke Thee	Nga Yoke Thee
Philippin	Panigang	Siling Labuyo
Thái Lan	Prik Khee Nhu Yai Prik Yuak Prik Lueng Prik Chee Fha Prik Nhum	Prik Khee Nhu Suan
Việt Nam	Ớt Ớt cay	Ớt Ớt cay Ớt cựa gà

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm
 - [2] QCVN 8-2:2011/BYT *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm*
 - [3] Brunei National Standard for Chilli Pepper (*Capsicum annum*). PBD 36:2010.
 - [4] Indonesia National Standard. Chilli peppers (*Capsicum annum* spp.). – SNI No.01-4480. 1998
 - [5] Codex Standard for Chilli Peppers (Codex stan 307-2011)
 - [6] Malaysia Standard for Fresh Chillies – Specifications (second revision) MS 894-2005
 - [7] Thai Agricultural Standard: Chilli Peppers. TAS 1502-2004
-