

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

**TCVN 14426:2025
ASEAN STAN 24:2011**

Xuất bản lần 1

ÓT NGỌT QUẢ TƯƠI

Sweet pepper

HÀ NỘI – 2025

Lời nói đầu

TCVN 14426:2025 hoàn toàn tương đương với ASEAN STAN 24:2011;

TCVN 14426:2025 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.

Ót ngọt quả tươi

Sweet pepper

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống ót ngọt quả tươi thương phẩm thuộc loài *Capsicum annuum* L. var. *grossum* họ Solanaceae, được tiêu thụ dưới dạng tươi.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho ót ngọt 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, ót ngọt quả tươi phải:

- nguyên vẹn, còn cuống;
- sạch;
- cứng;
- tươi;
- đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương phẩm;
- lành lặn, không bị thối hoặc hư hỏng đến mức không phù hợp cho sử dụng;
- hầu như không bị hư hỏng cơ học và/hoặc sinh lý học;
- hầu như không bị ẩm bè mặt trừ khi bị ngưng tụ nước;
- hầu như không có tạp chất lạ nhìn thấy được bằng mắt thường và không có mùi, vị lạ;

- hầu như không chứa sinh vật gây hại và hư hỏng ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của sản phẩm;

2.1.1 Ót ngọt 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 ót ngọt quả tươi phải:

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

2.2 Phân hạng

Ót ngọt quả tươi được phân thành ba hạng như sau:

2.2.1 Hạng đặc biệt

Ót ngọt quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất. 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.

2.2.2 Hạng I

Ót ngọt 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. Ót ngọt quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Cho phép có các khuyết tật nhẹ về hình dạng, màu sắc, 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

Ót ngọt 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. Ót ngọt quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Cho phép có các khuyết tật về 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 khối lượng quả, theo Bảng 1 như sau:

Bảng 1 – Phân loại kích cỡ theo khối lượng quả

Mã kích cỡ	Khối lượng (g)
1	> 240
2	> 200 đến 240
3	> 160 đến 200
4	> 120 đến 160
5	từ 90 đến 120

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 ngọt 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 ngọt 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 ngọt 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 tất cả các hạng cho phép 10 % số lượng ớt ngọt quả tươi không đáp ứng yêu cầu phân hạng kích cỡ nhưng nằm trong kích cỡ liền kề trên và/hoặc dưới ghi rõ trong Điều 3.

5 Yêu cầu về cách trình bày sản phẩm

5.1 Độ đồng đều

Lượng ớt ngọt quả tươi chứa trong mỗi bao gói (hoặc lô sản phẩm ở dạng rời) phải đồng đều và chỉ chứa ớt ngọt có cùng màu sắc nêu trong Phụ lục A, giống, xuất xứ, chất lượng và kích cỡ. Ớt ngọt

trong mỗi bao gói phải đồng đều về đường kính. 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

Ót ngọt quả tươi phải được bao gói và xếp thành chồng thích hợp để bảo vệ sản phẩm. Vật liệu được sử dụng bên trong bao gói phải, sạch và có chất lượng tốt để tránh được mọi nguy cơ hư hại 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.

Ót ngọt 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 chuyển và bảo quản ót ngọt 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 phải được ghi nhãn rõ tên của sản phẩm và có thể ghi tên giống và/hoặc loại thương phẩm.

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 chuyến 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).

6.2.2 Tên sản phẩm

Tên của sản phẩm, giống và/hoặc loại thương phẩm.

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 1-1969⁷ 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*.

⁷ 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)*.

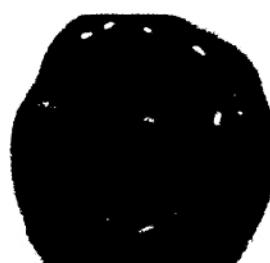
Phụ lục A

(tham khảo)

Ví dụ về màu sắc của ót ngọt quả tươi



a) Ót ngọt xanh



b) Ót ngọt đỏ



c) Ót ngọt vàng

Hình A.1 – Ví dụ về các loại ót ngọt quả tươi thương phẩm

Phụ lục B

(tham khảo)

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

Quốc gia	Tên gọi thông thường
Brunei	Lada manis Lada besar
Campuchia	Mates Hawai
Indonesia	Paprika
Lào	Mak Pek Yae
Malaysia	Cili Bengala Cili Sayur Cili Jepun Lada Manis Capsicum
Myanmar	Nga Yoke Cho
Philippin	Sili Bell pepper
Thái Lan	Prik Waan Prik Yak
Việt Nam	Ớt ngọt

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 Sweet pepper (*Capsicum annuum* var. *grossum*). 2010. March 2010.
 - [4] Indonesia National Standard. Sweet pepper (*Capsicum annuum* var. *grossum*). 2009
 - [5] Philippine National Standard. 2009. Fresh vegetables-Sweet Pepper- Grading and Classifications (PNS/BAFPS 78:2009). ICS 65.020.20
 - [6] Thai Agricultural Standard: Chilli Peppers. TAS 1502-2004
-