

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

**TCVN 14427:2025
ASEAN STAN 46:2015**

Xuất bản lần 1

RAU MUỐNG TƯƠI

Water convolvulus

HÀ NỘI – 2025

Lời nói đầu

TCVN 14427:2025 hoàn toàn tương đương với ASEAN STAN 46:2015;

TCVN 14427:2025 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.

Rau muống tươi

Water convolvulus

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống rau muống tươi thương phẩm thuộc loài *Ipomoea reptans* và *Ipomoea aquatica* họ Convolvulaceae, được tiêu thụ dưới dạng tươi sau khi sơ chế và bao gói.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho rau muống 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, rau muống tươi phải:

- nguyên thân;
- tươi;
- nguyên vẹn;
- được cắt tỉa;
- mềm;
- đặc trưng cho giống;
- lạnh lặn, không bị thối hoặc hư hỏng đến mức không phù hợp cho sử dụng;
- sạch, hầu như không có tạp chất lạ nhìn thấy được bằng mắt thường;
- hầu như không chứa sinh vật gây hại và hư hỏng ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của sản phẩm;
- không bị hư hỏng cơ học và/hoặc sinh lý như nhiệt độ thấp và/hoặc nhiệt độ cao;

- không bị ẩm bất thường, trừ khi bị ngưng tụ nước do vừa đưa ra khỏi môi trường bảo quản lạnh;
- không có bất kỳ mùi và/hoặc vị lạ;

2.1.1 Rau muống tươi phải được thu hoạch và ở độ phát triển thích hợp, phù hợp với các đặc tính của giống và vùng trồng.

Độ phát triển và tình trạng của rau muống tươi phải:

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

2.2 Phân hạng

Rau muống tươi được phân thành hai hạng như sau:

2.2.1 Hạng I

Rau muống tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Chúng phải đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương phẩm.

Rau muống tươi ở dạng bó không được có búi rễ.

Cho phép có các khuyết tật nhẹ 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, cụ thể:

- lá bị hư hỏng nhẹ như bị gãy, thủng hoặc rách;
- khuyết tật nhẹ về màu sắc.

2.2.2 Hạng II

Rau muống tươi thuộc hạng này không đáp ứng được các yêu cầu chất lượng trong các hạng I, nhưng đáp ứng được các yêu cầu tối thiểu quy định trong 2.1.

Cho phép có các khuyết tật có thể chấp nhận được với điều kiện vẫn giữ được các đặc tính cần thiết và không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm:

- lá bị hư hỏng như gãy, thâm, thủng hoặc rách;
- khuyết tật về màu sắc;
- bị héo nhẹ;

- còn rễ;
- bị xơ già nhẹ.

3 Yêu cầu về kích cỡ

Không có yêu cầu về kích cỡ đối với rau muống tươi.

4 Yêu cầu về dung sai

Cho phép dung sai về chất lượng rau 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 I

Cho phép 10 % khối lượng rau muống 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.

4.1.2 Hạng II

Cho phép 10 % khối lượng rau muống tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng này cũng như các yêu cầu tối thiểu, ngoại trừ sản phẩm bị ảnh hưởng bởi côn trùng hoặc bất kỳ hư hỏng khác.

5 Yêu cầu về cách trình bày sản phẩm

5.1 Độ đồng đều

Lượng rau muống tươi chứa trong mỗi bao gói (hoặc lô sản phẩm ở dạng rời) phải đồng đều và chỉ chứa rau muống tươi 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

Rau muống tươi phải được bao gói 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.

Rau muống 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 thoáng và bền, thích hợp cho việc bốc dỡ, vận chuyển và bảo quản rau muống 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 ghi rõ tên của sản phẩm và có thể ghi nhãn 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 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).

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 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;
- số lượng đơn vị (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*.

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)*.

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.

Phụ lục A

(tham khảo)

Tên gọi của rau muống tươi tại một số quốc gia trong khối ASEAN

Quốc gia	Tên gọi thông thường
Brunei	Kangkong
Campuchia	Tror Koun
Indonesia	Kangkung
Lào	Pak Bong
Malaysia	Kangkung
Myanmar	Kan Zun Ywatt Kan Zun Yoe Ni Kan Zun Yoe Phyu Taiwan Kan Zun Lei Kan Zun
Philippin	Kangkong
Singapore	
Thái Lan	Puck Bung
Việt Nam	Rau muống

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] ASEAN Harmonized MRLs of Pesticides.
 - [4] Information for Brunei Darussalam on Water Convolvulus. 2014
 - [5] Bureau of Agriculture and Fisheries Standards. 2015. Philippines National Standard Vegetable – Water Convolvulus (*Ipomoea reptans* Poir and *Ipomoea aquatic* Forssk.) - Classification and Grading. Quezon City
 - [6] Malaysian Standard MS 2617:2015 *Fresh Water convolvulus - Specification*
 - [7] United Nations Economic Commission for Europe. 2010. UNECE Standard FFV-58 Concerning the marketing and commercial quality control of leafy vegetables. Agricultural Standards Unit: Geneva, Switzerland
-