

TCVN 14428:2025
ASEAN STAN 56:2018

Xuất bản lần 1

DỪA GIÀ QUẢ TƯƠI

Mature coconut

HÀ NỘI – 2025

Lời nói đầu

TCVN 14428:2025 hoàn toàn tương đương với ASEAN STAN 56:2018;

TCVN 14428:2025 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.

Dừa già quả tươi

Mature coconut

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống dừa già quả tươi thương phẩm được thu hái từ loài *Cocos nucifera* L. thuộc họ Arecaceae, được tiêu thụ dưới dạng tươi.

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

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho dừa non quả tươi.

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, dừa già quả tươi phải:

- nguyên quả¹⁾;
- chưa gọt vỏ hoặc đã gọt vỏ (bỏ vỏ phần đầu và phần cuối, đã gọt hết vỏ ngoài còn lại phần vỏ lụa hoặc đã tách hết vỏ);
- có màu nâu hoặc xanh ²⁾ tùy thuộc vào đặc tính của giống;
- không bị trổ mầm;
- không bị nứt trên vỏ quả;
- hầu như không chứa sinh vật gây hại và hư hỏng ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài và chất lượng cùi;

¹⁾ Quả chưa tách vỏ ngoài.

²⁾ Khi quả bắt đầu già, màu của vỏ quả sẽ trở thành màu nâu vàng đến nâu đen hoặc xanh phụ thuộc vào đặc tính của giống quả.

- lành lặn, không bị thối hoặc hư hỏng đến mức không phù hợp cho sử dụng;
- sạch, hầu như không có tạp chất lạ nào nhìn thấy bằng mắt thường;
- hầu như 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 Dừa già quả tươi phải được thu hoạch khi đạt độ già thích hợp để thu hái, tùy thuộc vào giống, mùa vụ và vùng trồng.

Độ phát triển và tình trạng của dừa già quả tươi phải:

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

2.2 Phân hạng

Dừa già quả tươi được phân thành ba hạng như sau:

2.2.1 Hạng đặc biệt

Dừa già quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất, đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương phẩm. Không có các khuyết tật, ngoại trừ khuyết tật rất 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.

2.2.2 Hạng I

Dừa già quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương phẩm. Cho phép có các khuyết tật 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:

- khuyết tật nhẹ về màu sắc;
- khuyết tật nhẹ về hình dạng;
- khuyết tật nhẹ trên vỏ ngoài/vỏ giữa (xơ)/vỏ trong (vỏ gạo) do hư hỏng cơ học và tổng diện tích bị ảnh hưởng không quá 5 % tổng diện tích bề mặt.

Trong mọi trường hợp, các khuyết tật không được ảnh hưởng đến cùi và nước quả.

2.2.3 Hạng II

Dừa già 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. Cho phép có các khuyết tật với điều

kiện dứa già quả tươi giữ được các đặc tính cần thiết liên quan đến chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì.

- khuyết tật nhẹ về hình dạng và màu sắc;
- khuyết tật nhẹ trên vỏ ngoài/vỏ giữa (xơ)/vỏ trong (vỏ gạo) do hư hỏng cơ học và tổng diện tích bị ảnh hưởng không quá 10 % tổng diện tích bề mặt.

Trong mọi trường hợp, các khuyết tật không được ảnh hưởng đến thịt và nước quả.

3 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định theo khối lượng quả, theo các Bảng sau:

Bảng 1 – Phân loại kích cỡ quả chưa tách vỏ theo khối lượng

Mã kích cỡ	Khối lượng (kg)
1	> 2,0
2	> 1,5 đến 2,0
3	> 1,0 đến 1,5
4	từ 0,5 đến 1,0

Bảng 2 – Phân loại kích cỡ quả đã tách vỏ theo khối lượng

Mã kích cỡ	Khối lượng (kg)
1	> 1,2
2	> 0,8 đến 1,2
3	0,3 đến 0,8

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 dứa già 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 dưa già 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 dưa già quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng này cũng như các yêu cầu tối thiểu, ngoại trừ sản phẩm bị thối hoặc hư hỏng bất kỳ khác dẫn đến không thích hợp cho việc sử dụng.

4.2 Dung sai về kích cỡ

Đối với mỗi hạng cho phép 10 % số lượng dưa già quả tươi không đáp ứng yêu cầu phân hạng kích cỡ nhưng nằm trong 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 dưa già quả tươi chứa trong bao gói (hoặc lô sản phẩm ở dạng rời) phải đồng đều và chỉ chứa dưa già quả 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

Dưa già quả tươi phải được bao gói thích hợp để bảo vệ các đặc tính của 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.

Dưa già quả tươi cần được đóng gói trong mỗi bao bì phù hợp với TCVN 9770 (CAC/RCP 44-1995) *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 dưa già quả tươi. Bao bì (hoặc lô sản phẩm ở dạng rời) 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, 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*.

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 dừa già quả tươi tại một số quốc gia

Quốc gia	Tên gọi thông thường
Brunei	Kelapa tua Piasau tua
Campuchia	Daung Tum
Indonesia	Kelapa dalam Kelapa
Lào	Makphao hao
Malaysia	Kelapa Nyiur
Myanmar	Ohn thee
Philippin	Niyog
Singapore	Mature coconut
Thái Lan	Ma Prow
Việt Nam	Dừa

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/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
 - [3] TCVN 7087 (CODEX STAN 1) Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn.
 - [4] TCVN 9632 (CAC/GL 21) Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm
 - [5] TCVN 9770 (CAC/RCP 44) Quy phạm thực hành bao gói và vận chuyển rau, quả tươi
 - [6] CXC 1-1969 *Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene* (Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm)
 - [7] ASEAN Harmonized MRLs of Pesticides
 - [8] Malaysian Standard. Fresh Mature Coconut.
 - [9] Good Agricultural Practices in Coconut Production, GAP-Coconut, Severino S. Magat, Philippine Coconut Authority, 2000
 - [10] Information for Brunei Darussalam on Mature Coconut, 2017
 - [11] National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Coconut TAS 18-2011
 - [12] The Coconut Palm by Yan Fremond, Robert Ziller, M. De Nuce De Lamothe from the Research Institute For Oils and Oil Plants (I.R.H.O), Paris,/France, 1966
-