

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 8436:2018

CODEX STAN 251-2006

WITH AMENDMENT 2018

Xuất bản lần 2

**SỮA BỘT ĐÃ TÁCH CHẤT BÉO
BỔ SUNG CHẤT BÉO THỰC VẬT**

Blend of skimmed milk and vegetable fat in powdered form

HÀ NỘI – 2018

Lời nói đầu

TCVN 8436:2018 thay thế TCVN 8436:2010;

TCVN 8436:2018 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 251-2006, sửa đổi năm 2018;

TCVN 8436:2018 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12 *Sữa và sản phẩm sữa* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Sữa bột đã tách chất béo bổ sung chất béo thực vật

Blend of skimmed milk and vegetable fat in powdered form

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sữa bột đã tách chất béo bổ sung chất béo thực vật để sử dụng ngay hoặc chế biến tiếp, phù hợp với mô tả trong Điều 2 của tiêu chuẩn này.

2 Mô tả

Hỗn hợp của sữa đã tách chất béo với chất béo thực vật ở dạng bột, được chế biến bằng cách loại bỏ nước ra khỏi hỗn hợp của các thành phần sữa và bổ sung dầu thực vật, chất béo thực vật hoặc hỗn hợp của chúng, đáp ứng được các yêu cầu về thành phần nêu trong Điều 3 của tiêu chuẩn này.

3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Nguyên liệu

Sữa đã tách chất béo và sữa bột đã tách chất béo¹⁾, các chất khô không béo khác của sữa và dầu/chất béo thực vật.

Các sản phẩm sữa sau đây được sử dụng để điều chỉnh protein:

- Retentate sữa: là sản phẩm thu được bằng cách cô đặc protein sữa bằng siêu lọc sữa, sữa tách một phần chất béo hoặc sữa đã tách chất béo;
- Permeate sữa: là sản phẩm thu được bằng cách loại bỏ protein sữa và chất béo sữa ra khỏi sữa, sữa tách một phần chất béo hoặc sữa đã tách chất béo bằng siêu lọc;
- Lactose¹⁾.

¹⁾ Xem TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999, Amd 1-2001), Đường.

3.2 Các chất dinh dưỡng cho phép

Trường hợp sản phẩm có bổ sung các vi chất dinh dưỡng, phù hợp với CAC/GL 09-1987 *Các nguyên tắc chung về việc bổ sung các chất dinh dưỡng cho thực phẩm*, các mức tối đa và tối thiểu đối với vitamin A, vitamin D và chất dinh dưỡng khác, theo quy định hiện hành.

3.3 Thành phần của sản phẩm

Sữa bột đã tách chất béo bổ sung chất béo thực vật

- Hàm lượng chất béo tổng số tối thiểu: 26 % (khối lượng)
- Hàm lượng nước tối đa^{a)}: 5 % (khối lượng)
- Hàm lượng protein sữa tối thiểu trong chất khô không béo của sữa ^{a)}: 34 % (khối lượng)

Sữa bột đã tách chất béo với hàm lượng chất béo thấp có bổ sung chất béo thực vật

- Hàm lượng chất béo tổng số tối thiểu: lớn hơn 1,5 % và nhỏ hơn 26 % (khối lượng)
- Hàm lượng nước tối đa^{a)}: 5 % (khối lượng)
- Hàm lượng protein sữa tối thiểu trong chất khô không béo của sữa ^{a)}: 34 % (khối lượng)

^{a)} Hàm lượng chất khô không béo của sữa bao gồm cả nước do kết tinh lactose.

4 Phụ gia thực phẩm

Chỉ được sử dụng các loại phụ gia thực phẩm được liệt kê dưới đây và chỉ trong giới hạn quy định.

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
Chất ổn định		
331(i)	Natri dihydro xitrat	Giới hạn bởi GMP
331(iii)	Trinatri xitrat	Giới hạn bởi GMP
332(i)	Kali dihydro xitrat	Giới hạn bởi GMP
332(ii)	Trikali xitrat	Giới hạn bởi GMP
508	Kali clorua	Giới hạn bởi GMP
509	Canxi clorua	Giới hạn bởi GMP

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
Chất điều chỉnh độ axit		
339(i)	Natri dihydro phosphat	4 400 mg/kg, đơn lẻ hay kết hợp tính theo phospho
339(ii)	Dinatri hydro phosphat	
339(iii)	Trinatri phosphat	
340(i)	Kali phosphat	
340(ii)	Dikali hydro phosphat	
340(iii)	Trikali phosphat	
341(i)	Canxi dihydro phosphat	
341(ii)	Canxi dihydro phosphat	
450(i)	Dinatri diphosphat	
450(ii)	Trinatri diphosphat	
450(iii)	Tetranatri diphosphat	
450(v)	Tetrakali diphosphat	
450(vi)	Dicanxi diphosphat	
450(vii)	Canxi dihydro diphosphat	
451(i)	Pentanatri triphosphat	
451(ii)	Pentakali triphosphat	
452(i)	Natri polyphosphat	
452(ii)	Kali polyphosphat	
452(iii)	Natri canxi polyphosphat	
452(iv)	Canxi polyphosphat	
452(v)	Amoni polyphosphat	
500(i)	Natri cacbonat	Giới hạn bởi GMP
500(ii)	Natri hydro cacbonat	Giới hạn bởi GMP
500(iii)	Natri sesquicacbonat	Giới hạn bởi GMP
501(i)	Kali cacbonat	Giới hạn bởi GMP
501(ii)	Kali hydro cacbonat	Giới hạn bởi GMP
Chất nhũ hóa		
322	Lexitin	Giới hạn bởi GMP
471	Monơ và diglyxerit của các axit béo	Giới hạn bởi GMP
Chất chống đông vón		
170(i)	Canxi cacbonat	Giới hạn bởi GMP
504(i)	Magie cacbonat	Giới hạn bởi GMP
530	Magie oxit	Giới hạn bởi GMP
551	Silic dioxit, không kết tinh	Giới hạn bởi GMP
552	Canxi silicat	Giới hạn bởi GMP

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
553(i)	Magie silicat, tổng hợp	Giới hạn bởi GMP
553(iii)	Talc	Giới hạn bởi GMP
554	Natri nhôm silicat	570 mg/kg tính theo nhôm
341(iii)	Tricanxi phosphat	4 400 mg/kg, đơn lẻ hay kết hợp tính theo phospho
343(iii)	Trimagie phosphat	
Chất chống oxy hóa		
300	Axit ascorbic dạng L-	500 mg/kg tính theo axit ascorbic
301	Natri ascorbat	
304	Ascorbyl palmitat	80 mg/kg, đơn lẻ hay kết hợp tính theo ascorbyl stearat
305	Ascorbyl stearat	
319	Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	100 mg/kg đơn lẻ hay kết hợp. Biểu thị theo dầu hoặc mỡ
320	Hydroxyanisole đã butyl hóa (BHA)	
321	Hydroxytoluene đã butyl hóa (BHT)	

5 Chất nhiễm bẩn

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân theo các giới hạn tối đa được quy định trong TCVN 4832:2015 *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi* về các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm.

Sữa được dùng trong chế biến các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân thủ các mức tối đa về chất nhiễm bẩn và độc tố được quy định trong TCVN 4832:2015 và các giới hạn tối đa về dư lượng thuốc thú y và thuốc bảo vệ thực vật đối với sữa theo quy định hiện hành.

Dầu/chất béo thực vật được dùng trong chế biến các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân thủ các mức tối đa về chất nhiễm bẩn và độc tố được quy định trong TCVN 4832:2015 và các giới hạn tối đa về dư lượng thuốc thú y và thuốc bảo vệ thực vật đối với dầu/chất béo thực vật theo quy định hiện hành.

6 Vệ sinh

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này nên được chế biến và xử lý theo các điều khoản tương ứng của TCVN 5603 (CAC/RCP 1-1969) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm*, TCVN 11682 (CAC/RCP 57-2004) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với sữa và sản phẩm sữa* và các tiêu chuẩn liên quan khác như quy phạm thực hành vệ sinh và các quy phạm thực hành.

Các sản phẩm cần tuân thủ các tiêu chí vi sinh vật được thiết lập theo TCVN 9632:2016 (CAC/GL 21-1997) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

7 Ghi nhãn

Ngoài các điều quy định trong TCVN 7087 (CODEX STAN 1-1985) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn* còn áp dụng các điều cụ thể sau đây:

7.1 Tên sản phẩm

Tên sản phẩm phải là:

- Sữa bột đã tách chất béo có bổ sung chất béo thực vật, hoặc
- Sữa bột đã tách chất béo với hàm lượng chất béo thấp có bổ sung chất béo thực vật.

Có thể sử dụng các tên gọi khác theo quy định của quốc gia có bán sản phẩm.

7.2 Công bố hàm lượng chất béo tổng số

Hàm lượng chất béo tổng số phải được công bố theo cách có thể chấp nhận được tại quốc gia sản phẩm cho người tiêu dùng cuối cùng, (i) bằng phần trăm khối lượng hoặc thể tích, hoặc (ii) bằng số gam trên phần ăn đã được định lượng trên nhãn khi số lượng phần ăn được công bố.

Phải công bố trên nhãn sản phẩm về chất béo thực vật và/hoặc dầu thực vật. Khi có yêu cầu của quốc gia có bán sản phẩm thì tên thường gọi của loại thực vật cho dầu hay chất béo phải được ghi cùng với tên của thực phẩm hoặc được nêu riêng.

7.3 Công bố hàm lượng protein sữa

Hàm lượng protein sữa phải được công bố tùy theo quy định của nước bán sản phẩm đến người tiêu dùng cuối cùng, (i) bằng phần trăm khối lượng, hoặc (ii) bằng số gam trên khẩu phần ăn đã được định lượng trên nhãn khi số lượng khẩu phần ăn được công bố.

7.4 Danh mục thành phần nguyên liệu

Cho dù trong Điều 4.2.1 của TCVN 7087 (CODEX STAN 1) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn* có quy định danh mục thành phần nguyên liệu nhưng các sản phẩm sữa được dùng chỉ để điều chỉnh protein thì không cần phải công bố.

7.5 Thông báo bổ sung

Phải có thông báo trên nhãn sản phẩm là sản phẩm không được sử dụng để thay thế thức ăn theo công thức dành cho trẻ sơ sinh. Ví dụ: "KHÔNG THÍCH HỢP CHO TRẺ SƠ SINH".

8 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Để kiểm tra sự phù hợp với tiêu chuẩn này, phải sử dụng các phương pháp phân tích và lấy mẫu trong CODEX STAN 234-1999 *Recommended Methods of Analysis and Sampling* (Phương pháp phân tích và lấy mẫu được khuyến cáo).
