

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 11926:2017

CAC/GL 14-1991

Xuất bản lần 1

**HƯỚNG DẪN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VI SINH VẬT
ĐỐI VỚI GIA VỊ VÀ THẢO MỘC DÙNG TRONG CÁC
SẢN PHẨM THỊT CHẾ BIẾN**

Guide for the microbiological of spices and herbs used in processed meat and poultry products

HÀ NỘI - 2017

Lời nói đầu

TCVN 11926:2017 hoàn toàn tương đương với CAC/GL 14-1991;

TCVN 11926:2017 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F8
Thịt và sản phẩm thịt biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường
Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Hướng dẫn đảm bảo chất lượng vi sinh vật đối với gia vị và thảo mộc dùng trong các sản phẩm thịt chế biến

Guide for the microbiological quality of spices and herbs used in processed meat and poultry products

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này đưa ra hướng dẫn nhằm đảm bảo chất lượng vi sinh vật đối với gia vị và thảo mộc mọc hoang dại hoặc được gieo trồng, được sử dụng làm thành phần trong các sản phẩm thịt chế biến (bao gồm thịt gia súc và thịt gia cầm).

Tiêu chuẩn này đưa ra các biện pháp xử lý gia vị và thảo mộc cùng tiêu chí thành phẩm nhằm cải thiện và đảm bảo tính thích hợp để sử dụng chúng trong các sản phẩm thịt chế biến.

2 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

2.1

Gia vị và thảo mộc (spices and herbs)

Phần lá, hoa hoặc các phần khác của thực vật dùng để tạo hương vị cho thực phẩm.

2.2

Tính thích hợp để sử dụng (suitability for use)

Tình trạng mà việc nhiễm vi sinh vật đối với gia vị và thảo mộc làm hỏng sản phẩm hoặc gây ra các vấn đề về sức khỏe cộng đồng được giảm đến mức mà gia vị và thảo mộc có thể được chấp nhận là thành phần trong các sản phẩm thịt chế biến.

2.3

Khử nhiễm (decontamination)

Việc sử dụng biện pháp vật lý hoặc hóa học để giảm khả năng sống của các vi sinh vật là nguyên nhân làm giảm tính thích hợp để sử dụng của gia vị và thảo mộc.

2.4

Xử lý (treatment)

Quá trình khử nhiễm đối với gia vị và thảo mộc bao gồm chiếu xạ, xử lý bằng hóa chất, chiết, xử lý nhiệt, ép đùn và các phương pháp vật lý hoặc hóa học tương tự khác.

3 Xử lý

3.1 Việc xử lý cần được giám sát bởi nhân viên kỹ thuật có kinh nghiệm.

3.2 Tất cả các bước trong quá trình xử lý bao gồm việc bao gói cần được thực hiện ngay và trong các điều kiện giảm thiểu sự nhiễm bẩn, sự hư hỏng và sự phát triển của vi sinh vật làm giảm tính thích hợp để sử dụng của gia vị và thảo mộc.

3.3 Phương pháp xử lý phải đảm bảo các gia vị và thảo mộc đã xử lý đáp ứng các tiêu chí sản phẩm thành phẩm nêu trong tiêu chuẩn này.

3.4 Các biện pháp xử lý cần được thực hiện sao cho có ảnh hưởng tối thiểu đến chất lượng, thành phần và có tác dụng khử nhiễm tối đa.

3.4.1 Mặc dù quá trình nhiệt hoặc ép đùn có thể có tác dụng diệt khuẩn mạnh, nhưng tất cả các loại gia vị và thảo mộc đã qua các quá trình xử lý như vậy có thể bị ảnh hưởng xấu về hương vị và màu sắc.

3.4.2 Trong trường hợp biện pháp xử lý liên quan đến quá trình chiết, thì chất chiết phải được phép dùng trong thực phẩm và theo thực hành sản xuất tốt.

3.4.3 Khi sử dụng chiếu xạ để kiểm soát sự nhiễm bẩn vi sinh vật hoặc nhiễm côn trùng, cần thực hiện theo thực hành chiếu xạ tốt và phù hợp với TCVN 7247:2008 (CODEX STAN 106-1983, Rev. 1-2003) *Thực phẩm chiếu xạ – Yêu cầu chung* và TCVN 7250:2008 (CAC/RCP 19-1979, Rev. 2-2003) *Quy phạm thực hành chiếu xạ xử lý thực phẩm*.

3.4.4 Trong trường hợp biện pháp xử lý liên quan đến việc xử lý bằng hóa chất để kiểm soát vi sinh vật (ví dụ: chất diệt nấm) ở dạng rắn, lỏng, khí, thì hóa chất được sử dụng phải được phép dùng cho mục đích này.

3.5 Quy trình nhận biết

Đối với bao gói không dùng để bán lẻ, cần ghi rõ trên bao gói hoặc trong các tài liệu kèm theo nếu gia vị và thảo mộc hoặc hỗn hợp của chúng đã qua một trong các quá trình xử lý nêu trên.

3.6 Quy trình lấy mẫu và kiểm soát chất lượng

3.6.1 Mỗi loại gia vị và thảo mộc được xử lý trong nhà máy cần áp dụng chương trình kiểm soát chất lượng để đảm bảo sự an toàn và tính thích hợp để sử dụng các sản phẩm của chúng. Chương trình này cần được thực hiện phù hợp với các nguyên tắc của Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP) đối với quy trình xử lý, sản phẩm và thành phẩm cụ thể. Chương trình này cần đưa ra việc loại bỏ các sản phẩm không còn thích hợp để sử dụng.

3.6.2 Quy trình phân tích trong phòng thử nghiệm được sử dụng cần thực hiện theo các phương pháp thích hợp và đã được công nhận để có thể dễ dàng giải thích các kết quả.

4 Các tiêu chí đối với thành phẩm

Cần sử dụng các phương pháp chuẩn để lấy mẫu, phân tích và các phép xác định khác để đáp ứng tiêu chí dưới đây đối với gia vị, thảo mộc và hỗn hợp của chúng có hoặc không có các thành phần thực phẩm khác và được xử lý như sau:

4.1 Gia vị và thảo mộc được xử lý như trong 3.4.2 và 3.4.4 phải có dư lượng các chất hóa học hoặc chất chiết đã sử dụng ở mức thấp nhất.

4.2 Chỉ tiêu vi sinh vật của gia vị hoặc thảo mộc đã xử lý cần phải phù hợp với các thông số bảo quản các sản phẩm thị.