

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 12094:2017
CODEX STAN 216-1999; SỬA ĐỔI NĂM 2011
Xuất bản lần 1

SU SU QUẢ TƯƠI

Chayotes

HÀ NỘI - 2017

Lời nói đầu

TCVN 12094:2017 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 216-1999; sửa đổi năm 2011;

TCVN 12094:2017 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F10 *Rau quả và sản phẩm rau quả* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Su su quả tươi

Chayotes

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống su su quả tươi thương phẩm thuộc loài *Sechium edule* (Jacq.) Sw., họ *Cucurbitaceae*, sau khi sơ chế và đóng gói, được tiêu thụ dưới dạng tươi.

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

- nguyên vẹn;
- lành lặn, không bị dập nát hoặc hư hỏng đến mức không phù hợp cho sử dụng;
- sạch, hầu như không có bất kỳ tạp chất lạ nào nhìn thấy được bằng mắt thường;
- hầu như không chứa côn trùng ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của sản phẩm;
- hầu như không bị hư hỏng do sinh vật gây hại;
- không bị ẩm bất thường ngoài vỏ, 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 nào;
- cứng;
- tươi;
- không bị hư hỏng do nhiệt độ thấp;
- hầu như không bị bầm dập;
- không bị hư hỏng do ánh nắng mặt trời;

TCVN 12094:2017

- thịt quả không bị xơ cứng;
- không có các gai cứng;
- không có dấu hiệu này màm có thể nhìn thấy được.

2.1.1 Su su quả tươi phải đạt độ chín sinh lý và độ chín thích hợp, phù hợp với tiêu chí của giống và vùng trồng.

Độ phát triển và tình trạng của su su quả tươi phải:

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

2.2 Phân hạng

Su su quả tươi được phân thành ba hạng như sau:

2.2.1 Hạng “đặc biệt”

Su su quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất, đặc trưng cho giống và/hoặc hạng thương mại, không có các khuyết tật, trừ các khuyết tật bề mặt 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

Su su quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt, đặc trưng cho giống và/hoặc hạng thương mại, tuy nhiên 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:

- khuyết tật nhẹ về hình dạng, nghĩa là có các đường rãnh dọc lõm nhẹ;
- khuyết tật nhẹ về màu sắc, nhưng không vượt quá 25 % tổng diện tích bề mặt;
- khuyết tật nhẹ do bị sẹo, nhưng không vượt quá 3 cm² tổng diện tích bề mặt;

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

2.2.3 Hạng II

Su su quả tươi thuộc hạng này không đáp ứng được các yêu cầu trong các hạng cao hơn, nhưng phải đáp ứng được các yêu cầu tối thiểu quy định trong 2.1. Có thể cho phép su su quả tươi có các khuyết tật sau với điều kiện vẫn đảm bảo được các đặc tính cơ bản về chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày của sản phẩm:

- khuyết tật nhẹ về hình dạng, nghĩa là có các đường rãnh dọc quả bị lõm nhẹ;
- khuyết tật nhẹ về màu sắc, nhưng không vượt quá 35 % tổng diện tích bề mặt;
- khuyết tật nhẹ do bị sẹo, nhưng không vượt quá 5 cm² tổng diện tích bề mặt;

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

3 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định theo khối lượng hoặc chiều dài quả, khối lượng tối thiểu là 200 g hoặc chiều dài tối thiểu là 12 cm, phù hợp với Bảng 1:

Bảng 1 – Yêu cầu về kích cỡ

Mã cỡ	Khối lượng (tính bằng g)	Chiều dài (cm)
A	từ 200 đến 300	từ 12 đến 14
B	từ 301 đến 400	từ 15 đến 16
C	từ 401 đến 500	lớn hơn 16
D	lớn hơn 500	

Chênh lệch khối lượng giữa các quả dưới mã cỡ D có thể không được vượt quá 150 g.

4 Yêu cầu về dung sai

Cho phép dung sai về chất lượng và kích cỡ quả trong mỗi bao gói sản phẩm không đáp ứng các yêu cầu của mỗi hạng quy định.

4.1 Dung sai về chất lượng

4.1.1 Hạng “đặc biệt”

Cho phép 5 % số lượng hoặc khối lượng su su quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng “đặc biệt”, nhưng 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 su su quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng I, nhưng 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 su su quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng II cũng như các yêu cầu tối thiểu, trừ sản phẩm bị ảnh hưởng bởi côn trùng hoặc bất kỳ hư hỏng nào 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 hoặc khối lượng su su quả tươi tương ứng với cỡ trên và/hoặc cỡ dưới liền kề chỉ rõ trên bao bì.

5 Yêu cầu về cách trình bày sản phẩm

5.1 Độ đồng đều

Lượng su su quả tươi chứa trong mỗi bao gói phải đồng đều và chỉ gồm các quả có cùng giống và/hoặc hạng thương mại, nguồn gốc xuất xứ, chất lượng, màu sắc và kích cỡ. Phần quan sát được của sản phẩm có trong bao gói phải đại diện cho toàn bộ bao gói.

5.2 Bao gói

Su su quả tươi phải được bao gói sao cho bảo vệ được sản phẩm một cách thích hợp. Vật liệu được sử dụng bên trong bao gói phải mới ¹⁾, 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 liên quan đến các yêu cầu thương mại với điều kiện là việc in nhãn hoặc dán nhãn phải sử dụng mực in hoặc keo dán không độc.

Su su quả tươi cần được đóng gói trong mỗi bao bì phù hợp với TCVN 9770:2013 (CAC/RCP 44-1995 with Amendment 1-2004) *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 su su quả tươi. Bao bì không được có tạp chất và mùi lạ.

6 Dán nhãn hoặc ghi nhãn

6.1 Bao gói bán lẻ

Ngoài các yêu cầu của TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

¹⁾ Vật liệu bao gói bao gồm cả loại vật liệu bao gói tái chế dùng cho thực phẩm.

6.1.1 Tên sản phẩm

Nếu sản phẩm không thể nhìn thấy được từ bên ngoài, thì mỗi bao bì phải được dán nhãn ghi tên của sản phẩm và có thể ghi tên giống trên nhãn.

6.2 Bao gói sản phẩm không dùng để bán lẻ

Mỗi bao gói sản phẩm phải bao gồm các yêu cầu dưới đây: các chữ phải được tập trung về một phía, dễ đọc, không tẩy xóa được và có thể nhìn thấy từ bên ngoài hoặc phải có tài liệu kèm theo lô hàng.

6.2.1 Dấu hiệu nhận biết

Tên và địa chỉ nhà xuất khẩu, nhà đóng gói và/hoặc người gửi hàng. Mã số nhận biết (tùy chọn)²⁾.

6.2.2 Tên sản phẩm

Ghi rõ tên của sản phẩm nếu sản phẩm không thể nhìn thấy được từ phía bên ngoài. Tên của giống hoặc hạng thương mại (tùy chọn).

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 Nhận biết về thương mại

- hạng;
- kích cỡ (mã cỡ hoặc khối lượng hoặc chiều dài tối thiểu và tối đa tính bằng gam hoặc milimet, tương ứng);
- khối lượng tịnh (tùy chọn).

6.2.5 Dấu kiểm tra (tùy chọn).

7 Chất nhiễm bẩn

7.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về chất nhiễm bẩn theo CODEX STAN 193-1995³⁾ *General standard for contaminants and toxins in food and feed (Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi)*.

²⁾ Tại một số nước yêu cầu công bố rõ tên và địa chỉ. Tuy nhiên, trong trường hợp nước đó sử dụng cách thức ghi mã số thì phải viện dẫn "nhà bao gói và/hoặc nhà phân phối (hoặc các cách viết tắt tương đương)" ở chỗ gần nhất với mã số.

³⁾ CODEX STAN 193-1995 đã được soát xét 2009, sửa đổi 2015 và được chấp nhận thành TCVN 4832:2015 *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi*, có sửa đổi về biên tập.

7.2 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 TCVN 5624 *Danh mục giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật và giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật ngoại lai* (gồm hai phần).

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 TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm*, TCVN 9994:2013 (CAC/RCP 53-2003, Rev. 2010) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với rau quả tươi* 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 9632:2013 (CAC/GL 21-1997), *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.
