

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

**TCVN 6044 : 1995
CODEX STAN 29 : 1981**

MỠ LỢN RÁN

Rendered pork fat

HÀ NỘI - 1995

Mỡ lợn rán

Rendered pork fat

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho mỡ lợn rán và không áp dụng cho mỡ lợn đã qua tinh chế.

2 Mô tả

2.1 Mỡ lợn rán là mỡ được rán từ mỡ và xương của lợn không bị bệnh và vừa được giết mổ, đạt tiêu chuẩn sử dụng cho người theo kiểm dịch của tổ chức nhà nước có thẩm quyền. Nó có thể chứa chất béo tách ra từ xương (đã được làm sạch kỹ càng), từ phần mỡ dính dưới da, phần má, phần tai và từ các phần có mỡ khác đạt yêu cầu sử dụng cho người.

2.2 Mỡ lợn rán đã được chế biến

Mỡ lợn rán có thể chứa mỡ đã tinh chế, mỡ lợn rán đã tinh chế, mỡ lợn đã hydro hoá, stearin mỡ, stearin mỡ lợn rán và phải ghi nhãn phù hợp với mục 7.2 của tiêu chuẩn này.

3 Các thành phần cơ bản và những đặc trưng về chất lượng

3.1 Các đặc trưng:

3.1.1 Tỷ khối tương đối (40°C/Nước ở 20°C)	0,894-0,906.
3.1.2 Chỉ số khúc xạ ($n_D^{40^\circ\text{C}}$)	1,448-1,461.
3.1.3 Chuẩn độ (°C)	32-45.
3.1.4 Chỉ số xà phòng (mg KOH/g chất béo)	192-203.
3.1.5 Chỉ số Iot (Wijs)	45-70.
3.1.6 Chất không xà phòng hoá	không quá 12 g/kg.

5 Các chất nhiễm bẩn

	Mức tối đa
5.1 Chất bay hơi ở 105°C	0,3% khối lượng.
5.2 Các tạp chất	0,05% khối lượng.
5.3 Hàm lượng xà phòng	0,005% khối lượng.
5.4 Sắt (Fe)	1,5 mg/kg.
5.5 Đồng (Cu)	0,4 mg/kg.
5.6 Chì (Pb)	0,1 mg/kg.
5.7 Asen (As)	0,1 mg/kg.

6 Vệ sinh

Sản phẩm tuân theo những điều khoản của tiêu chuẩn này phải được chế biến phù hợp với các mục tương ứng của kiến nghị các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm do Ủy ban Codex đã khuyến cáo (Tham khảo CAC/RCP 1-1969, Rev.1).

7 Ghi nhãn

Thêm vào các mục 1, 2, 4 và 6 của tiêu chuẩn chung Codex về ghi nhãn cho thực phẩm đóng gói (tham khảo CODEX STAN.1-1981) các điều khoản sau đây được áp dụng.

7.1 Tên của thực phẩm

7.1.1 Tất cả các sản phẩm thực phẩm được gọi là "mỡ lợn rắn" phải tuân thủ tiêu chuẩn này.

7.1.2 Nếu là "mỡ lợn tinh chế" "mỡ lợn rắn tinh chế" "mỡ lợn đã hydro hoá" "mỡ lợn rắn đã hydro hoá" "mỡ stearin hoá" "mỡ lợn rắn đã stearin hoá" thì cần phải ghi tên lên nhãn của các sản phẩm này.

7.2 Danh mục các thành phần

7.2.1 Một bảng danh mục đầy đủ các thành phần phải được ghi rõ trên nhãn theo thứ tự giảm dần.

7.2.2 Mỗi tên đặc trưng sẽ được dùng cho tất cả các thành phần trên bảng kê các danh mục của chúng ngoại trừ tên được sử dụng cho phù hợp với mục 3.2 (c) (ii) của Codex về ghi nhãn cho thực phẩm đóng gói (tham khảo CODEX STAN.1-1981).

7.3 Khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh phải được ghi theo khối lượng (đơn vị Quốc tế) hoặc hệ đo lường Anh hoặc theo cả hai hệ theo yêu cầu của nước tiêu thụ sản phẩm.

7.4 Tên và địa chỉ

Tên và địa chỉ của người sản xuất, người đóng gói, người phân phối, người xuất khẩu, người nhập khẩu hay người bán hàng phải được ghi rõ.

7.5 Nước xuất xứ

7.5.1 Nước xuất xứ của sản phẩm phải được nêu ra nếu bỏ qua điều này sẽ làm cho khách hàng hiểu lầm hoặc đánh lừa khách hàng.

7.5.2 Khi sản phẩm được chế biến ở nước thứ hai mà bản chất của sản phẩm thay đổi thì nước thực hiện chế biến này được coi như là nước xuất xứ của sản phẩm.

7.6 Nhận biết lô hàng

Mỗi một thùng đựng phải được dập nổi hoặc ghi bằng mực không phai theo ký hiệu hoặc ghi rõ ràng để nhận biết rõ nhà máy sản xuất và lô hàng.

7.7 Thời hạn sử dụng

7.7.1 Hạn dùng tối thiểu của sản phẩm phải được ghi rõ ràng.

7.7.2 Cùng với thời hạn sử dụng những điều kiện đặc biệt về bảo quản thực phẩm cũng phải được ghi rõ, nếu nó ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

7.8 Bao gói lớn

(Sẽ được soạn thảo chi tiết)

8 Các phương pháp phân tích và lấy mẫu

8.1 Xác định tỷ khối

Theo phương pháp của FAO/WHO (Phương pháp phân tích dầu và mỡ thực phẩm của FAO/WHO CAC/RM 9-1969. Xác định tỷ khối ở 20°C và theo ISO 6883:1995.

Các kết quả tính theo tỷ khối ở 40°C/nước ở 20°C.

8.2 Xác định chỉ số khúc xạ

Theo phương pháp của IUPAC (1964) (Các phương pháp tiêu chuẩn của IUPAC về phân tích dầu, chất béo và xà phòng, xuất bản lần thứ V, 1966, II.B.2. Chỉ số khúc xạ) và theo ISO 6362:1985.

Các kết quả biểu thị theo chỉ số khúc xạ tương ứng với đường chuẩn D của Natri ở 40°C (n-D 40°C).

8.3 Xác định chuẩn độ

Theo phương pháp của Delican (IUPAC 1964) (Các phương pháp tiêu chuẩn của IUPAC về phân tích dầu, chất béo và xà phòng, xuất bản lần thứ V, 1966, II.B.3.1, II.B.3.2 và II.A.2), và theo ISO 935:1988.

Các kết quả tính theo °C.

8.4 Xác định chỉ số xà phòng (Is)

Theo phương pháp của IUPAC (1964) (Các phương pháp tiêu chuẩn của IUPAC về phân tích dầu, chất béo và xà phòng, xuất bản lần thứ V, 1966, II.D.2. Xác định chỉ số xà phòng (Is)) và theo ISO 3657:1988.

Các kết quả tính theo số mg KOH/g dầu.

8.5 Xác định chỉ số iod (I_1)

Theo phương pháp của IUPAC (Wijs)(1964) (Các phương pháp phân tích tiêu chuẩn của IUPAC về dầu, chất béo và xà phòng, xuất bản lần thứ V, 1966, II.D.7.1 và II.D.7.3. Phương pháp Wijs), và theo ISO 3961:1989.

Các kết quả tính theo % khối lượng iod hấp thụ.

8.6 Xác định chất không xà phòng hoá

TCVN 6044 : 1995

Theo phương pháp diethyl ete của IUPAC (1964) (Các phương pháp phân tích tiêu chuẩn của IUPAC về dầu, chất béo và xà phòng, xuất bản lần thứ V, 1966, II.D.5.1 và II.D.5.3), và theo ISO 3596-1:1988, ISO 3596-2:1988.

Các kết quả tính theo chất không xà phòng hoá/kg chất béo.

8.7 Xác định chỉ số axit (I_a)

Theo phương pháp của IUPAC (1964)(Các phương pháp phân tích tiêu chuẩn của IUPAC về dầu, chất béo và xà phòng, xuất bản lần thứ V, 1966, II.D.1.2. Chỉ số Axit (I_a)), và theo ISO 660:1983.

Các kết quả tính theo số mg KOH cần thiết để trung hoà 1 g chất béo.

8.8 Xác định chỉ số peroxit (I_p)

Theo phương pháp của IUPAC (1964)(Các phương pháp phân tích tiêu chuẩn của IUPAC về dầu, chất béo và xà phòng, xuất bản lần thứ V, 1966, II.D.13. Chỉ số peroxit), và theo ISO 3960:1977.

Các kết quả tính theo mili đương lượng oxi hoạt tính/kg chất béo.

8.9 Xác định chất bay hơi ở 105°C

Theo phương pháp của IUPAC (1964) (Các phương pháp phân tích tiêu chuẩn của IUPAC về phân tích dầu, chất béo và xà phòng, xuất bản lần thứ V, 1966, II.C.1.1. Độ ẩm và chất bay hơi).

Các kết quả tính theo % khối lượng.

8.10 Xác định các tạp chất không hoà tan

Theo phương pháp của IUPAC (1964)(Các phương pháp phân tích tiêu chuẩn của IUPAC về phân tích dầu, chất béo và xà phòng, xuất bản lần thứ V, 1966, II.C.2. Các tạp chất).

Các kết quả tính theo % khối lượng.

8.11 Xác định hàm lượng xà phòng

Theo phương pháp tiêu chuẩn thực phẩm Codex của FAO/WHO (Các phương pháp phân tích của FAO/WHO về phân tích dầu và chất béo ăn được. CAC/RM 13-1969. Xác định hàm lượng xà phòng).

Các kết quả tính theo % khối lượng oleat natri.

8.12 Xác định sắt

Theo phương pháp tiêu chuẩn thực phẩm Codex của FAO/WHO (Các phương pháp phân tích chất béo và dầu ăn của FAO/WHO, CAC/RM 14-1969, Xác định hàm lượng của sắt).

Các kết quả tính theo mg sắt/kg.

8.13 Xác định đồng *)

Theo phương pháp của AOAC (1965) (Phương pháp phân tích chính thức của AOAC, phương pháp IUAC 24.023 - 24.028). Các kết quả tính theo mg đồng/kg.

8.14 Xác định chì *)

Theo phương pháp của IUPAC (1964), sau khi tạo phức bằng phương pháp so mẫu dithizon (phương pháp phân tích chính thức của AOAC, 1965, 24.053 (và 24.008, 24.009, 24.043j, 24.046, 24.047 và 24.048)).

Các kết quả tính theo mg chì/kg.

8.15 Xác định asen

Theo phương pháp so mẫu có dùng bạc dietyldithiocarbamat của AOAC (Các phương pháp phân tích chính thức của AOAC, 1965, 24.011 - 24.014, 24.016 - 24.017, 24.006 - 24.008).

Các kết quả tính theo mg asen/kg.

*) Trong tương lai có thể thay thế bằng quang phổ hấp thụ nguyên tử.