

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10748:2015
CODEX STAN 217-1999

WITH AMENDMENT 2011

Xuất bản lần 1

CHANH QUẢ TƯƠI

Mexican limes

HÀ NỘI - 2015

Lời nói đầu

TCVN 10748:2015 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 217-1999;
Sửa đổi năm 2011;

TCVN 10748:2015 do Cục Chế biến nông lâm thủy sản và Nghề muối biên soạn, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Chanh quả tươi

Mexican limes

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống chanh thương phẩm thuộc loài *Citrus aurantifolia* Swingle, họ *Rutaceae*, được tiêu thụ dưới dạng quả tươi, sau khi sơ chế và đóng gói.

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

2 Yêu cầu về chất lượng

2.1 Yêu cầu tối thiểu

Tùy theo các yêu cầu cụ thể cho từng hạng và sai số cho phép, chanh quả tươi phải:

- nguyên vẹn;
- lành lặn, không bị thối hỏng hoặc dập nát đến mức không phù hợp để sử dụng;
- sạch, không có tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường;
- không bị sinh vật hại gây ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của sản phẩm;
- không bị hư hỏng bởi sinh vật hại;
- không bị ẩm bất thường ở ngoài vỏ, trừ khi bị ngưng tụ nước do vừa đưa ra khỏi kho lạnh;
- không có mùi và/hoặc vị lạ;
- rắn chắc;
- không bị hư hỏng do nhiệt độ thấp;

TCVN 10748:2015

2.1.1 Chanh quả tươi phải đạt được độ phát triển và độ chín thích hợp, tương ứng với các đặc tính của giống và vùng trồng.

Mức độ phát triển và trạng thái của chanh quả tươi phải đảm bảo:

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

2.1.2 Hàm lượng nước quả tối thiểu và màu sắc

Hàm lượng nước quả tối thiểu được tính theo tổng khối lượng của quả.

- hàm lượng nước quả tối thiểu: 40 %.

Màu phải đặc trưng của giống, chiếm ít nhất hai phần ba bề mặt quả. Quả có màu xanh nhưng cho phép có thể bị chuyển màu (màng màu vàng) lên đến 30 % bề mặt quả.

2.2 Phân hạng

Chanh quả tươi được phân thành ba hạng như sau:

2.2.1 Hạng “đặc biệt”

Chanh quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất. Chúng phải đặc trưng cho giống. Chúng không được có các khuyết tật, trừ các khuyết tật rất nhẹ 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

Chanh quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Chúng phải đặc trưng cho giống. Cho phép có các khuyết tật nhẹ miễn là 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 quả;
- khuyết tật nhẹ về màu sắc quả;
- khuyết tật nhẹ trên vỏ không lớn hơn 1 cm².

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

2.2.3 Hạng II

Chanh 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 chanh 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 về hình dạng;
- khuyết tật về màu sắc;
- khuyết tật trên vỏ do bị trầy xước, sần sùi, mài mòn, có vết hoặc các khuyết tật khác trên vỏ, không lớn hơn 2 cm²;

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

3 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định theo đường kính lớn nhất của mặt cắt quả phù hợp với Bảng sau:

Mã kích cỡ	Đường kính mm
1	> 45
2	từ 40,1 đến 45
3	từ 35,1 đến 40
4	từ 30,1 đến 35
5	từ 25 đến 30

4 Sai số cho phép

Cho phép sai số về chất lượng và kích cỡ quả trong mỗi bao gói (hoặc lô sản phẩm để rời) đối với sản phẩm không đáp ứng các yêu cầu quy định của mỗi hạng.

4.1 Sai số về chất lượng

4.1.1 Hạng "đặc biệt"

Cho phép 5 % số lượng hoặc khối lượng chanh quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng "đặc biệt", nhưng đạt chất lượng hạng I hoặc nằm trong giới hạn sai số cho phép của hạng I.

4.1.2 Hạng I

TCVN 10748:2015

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng chanh quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng I, nhưng đạt chất lượng hạng II hoặc nằm trong giới hạn sai số cho phép của hạng II.

4.1.3 Hạng II

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng chanh quả tươi không đáp ứng yêu cầu của hạng II cũng như các yêu cầu tối thiểu, nhưng không có quả bị thối hoặc bất kỳ hư hỏng nào khác dẫn đến không thích hợp cho việc sử dụng.

4.2 Sai số về kích cỡ

Đối với tất cả các hạng, cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng chanh quả tươi tương ứng với kích cỡ cao hơn hoặc thấp hơn kích cỡ liền kề được ghi trên bao bì.

5 Yêu cầu về cách trình bày

5.1 Độ đồng đều

Chanh quả tươi trong mỗi bao gói (hoặc lô sản phẩm để rời) phải đồng đều và chỉ gồm các quả có cùng kích cỡ, chất lượng, giống, xuất xứ. Đối với hạng "đặc biệt" thì màu sắc phải đồng đều. Phần quả nhìn thấy được trên bao bì (hoặc lô sản phẩm để rời) phải đại diện cho toàn bộ quả trong bao bì.

5.2 Bao gói

Chanh quả tươi phải được bao gói sao cho bảo vệ được sản phẩm một cách phù hợp. Vật liệu được sử dụng bên trong bao bì 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.

Chanh quả tươi được đóng gói trong mỗi bao bì phải phù hợp với TCVN 9770:2013 (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004) *Quy phạm thực hành bao gói và vận chuyển rau, quả tươi*.

5.2.1 Bao bì

Bao bì phải đảm bảo chất lượng, vệ sinh, thông thoáng và bền, thích hợp cho việc bốc dỡ, chuyên chở bằng đường biển và bảo quản chanh quả tươi. Bao bì (hoặc lô sản phẩm để rời) không được chứa tạp chất và mùi lạ.

6 Ghi nhãn

6.1 Bao gói bán lẻ

¹⁾ Đối với tiêu chuẩn này, vật liệu bao gói bao gồm cả vật liệu tái chế dùng cho thực phẩm.

Ngoài các yêu cầu của TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, Amd. 7-2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

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 sản phẩm và có thể ghi tên giống.

6.2 Bao gói không dùng để bán lẻ

Mỗi bao bì sản phẩm phải bao gồm các thông tin 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. Đối với sản phẩm được vận chuyển rời thì cần 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

Tên của sản phẩm, tên của giống (tùy chọn), nếu sản phẩm không thể nhìn thấy từ bên ngoài.

6.2.3 Nguồn gốc xuất xứ

Nước xuất xứ và vùng trồng (tùy chọn) hoặc tên khu vực hoặc địa phương.

6.2.4 Nhận biết về thương mại

- hạng;
- kích cỡ (mã kích cỡ hoặc đường kính tối thiểu và tối đa, tính bằng milimet);
- 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 mức giới hạn tối đa cho phép về chất nhiễm bẩn theo CODEX STAN 193-1995³⁾ *General standard for contaminants and toxins in food*

²⁾ Ở một số quốc gia đòi hỏi phải khai báo rõ ràng tên và địa chỉ. Trong trường hợp sử dụng cách thức ghi mã số thì phải ghi "người đóng gói và/hoặc người gửi (hoặc các cách viết tắt tương đương)" ở chỗ nổi gần nhất với mã số.

³⁾ CODEX STAN 193-1995 đã được soát xét năm 2007 và được chấp nhận thành TCVN 4832:2009 *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.

TCVN 10748:2015

and feed (Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi).

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 phải 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*, các Quy phạm thực hành vệ sinh và Quy phạm thực hành khác có liên quan.

8.2 Sản phẩm phải tuân thủ các quy định về vi sinh vật theo TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997), *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm.*
