

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 12778:2019

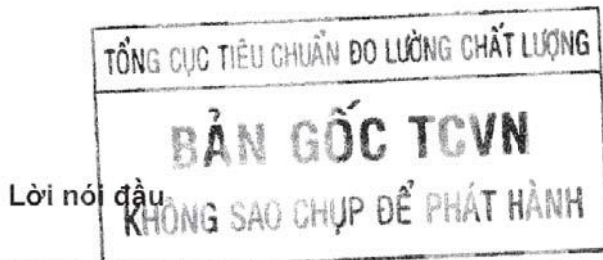
Xuất bản lần 1 **TỔNG BIÊN TẬP TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG**

BẢN GỐC TCVN
KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

**QUY PHẠM THỰC HÀNH NGĂN NGỪA
VÀ GIẢM ĐỘC TÓ VI NẤM TRONG GIA VỊ**

*Code of practice for the prevention and reduction
of mycotoxins in spices*

HÀ NỘI – 2019



TCVN 12778:2019 được xây dựng trên cơ sở tham khảo CAC/RCP 78-2017
Code of practice for the prevention and reduction of mycotoxins in spices;

TCVN 12778:2019 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F4 Gia vị và phụ gia thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Lời giới thiệu

Việc sản xuất, chế biến, đóng gói và phân phối gia vị có thể rất phức tạp. Những quá trình này mất nhiều thời gian và chiếm nhiều diện tích của nhà xưởng. Quy trình chế biến sản phẩm khô nói chung bao gồm việc làm sạch (ví dụ: lựa chọn, phân cỡ để loại bỏ các mảnh vụn), phân loại, đôi khi ngâm, cắt lát, làm khô và cũng có thể bao gồm cả nghiền/cắt vụn. Một số gia vị cũng được xử lý để giảm thiểu nhiễm khuẩn. Quá trình chế biến và đóng gói/đóng gói lại có thể diễn ra ở nhiều địa điểm trong thời gian dài, vì các loại gia vị được chuẩn bị cho các mục đích khác nhau.

Mục tiêu của tiêu chuẩn này là thiết lập một quy phạm thực hành chung ngăn ngừa và giảm độc tố vi nấm trong gia vị nhằm giảm các độc tố này đến mức thấp nhất bằng cách áp dụng Thực hành nông nghiệp tốt (GAP), Thực hành sản xuất tốt (GMP) và Thực hành bảo quản tốt (GSP) trong tất cả các bước của chuỗi thực phẩm, do đó giảm sự phơi nhiễm của người tiêu dùng thông qua các biện pháp phòng ngừa.

BẢN GỐC TCVN

KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

Quy phạm thực hành ngăn ngừa và giảm độc tố vi nấm trong gia vị

Code of practice for the prevention and reduction of mycotoxins in spices

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với các loại gia vị dạng nguyên, dạng đã cắt/thái, dạng bột hoặc hỗn hợp của chúng.

Tiêu chuẩn này không bao gồm các loại thảo mộc khô làm hương liệu.

Tiêu chuẩn này được sử dụng cùng với Phụ lục III của CAC/RCP 75-2015 (Revised in 2016, Amended in 2018) và các quy phạm thực hành khác có liên quan.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*

TCVN 7247:2008 (CODEX STAN 106-1983, Rev. 1-2003) *Thực phẩm chiếu xạ – Yêu cầu chung*

TCVN 7250:2008 (CAC/RCP 19-1979, Rev. 2-2003) *Quy phạm thực hành chiếu xạ xử lý thực phẩm*

TCVN 9777:2013 (CAC/RCP 68-2009) *Quy phạm thực hành giảm nhiễm hydrocacbon thơm đa vòng (PAH) trong thực phẩm do quá trình sấy trực tiếp và quá trình xông khói*

CAC/RCP 75-2015 (Revised in 2016, Amended in 2018) *Code of hygienic practice for low-moisture foods (Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm có độ ẩm thấp)*

3 Thuật ngữ và định nghĩa

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