

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 12781:2019

XUẤT BẢN TẬP QUỐC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

BẢN GỐC TCVN

KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

AXIT AXETIC THỰC PHẨM

Acetic acid food grade

HÀ NỘI – 2019

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

BẢN GỐC TCVN

Lời nói đầu
KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

TCVN ~~12780:2019~~ được xây dựng trên cơ sở tham khảo EN 13189:2000 *Acetic acid food grade – Product made from materials of non-agricultural origin – Definitions, requirements, marking* và JECFA (2004) *Acetic acid, glacial*;

TCVN 12781:2019 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.

1. Mục đích của tài liệu này là để cung cấp các yêu cầu về kỹ thuật đối với...
2. Tài liệu này áp dụng cho...
3. Tài liệu này thay thế cho các tài liệu sau đây:
- Tiêu chuẩn TCVN 12781:2019

BẢN GỐC TCVN
KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

Axit axetic thực phẩm

Acetic acid food grade

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn áp dụng đối với axit axetic dùng để làm thực phẩm.

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 6469, *Phụ gia thực phẩm – Phương pháp đánh giá ngoại quan và xác định các chỉ tiêu vật lý*

TCVN 7087 (CODEX STAN 1) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*

TCVN 8900-6, *Phụ gia thực phẩm – Xác định các thành phần vô cơ – Phần 6: Định lượng antimon, bari, cadimi, crom, đồng, chì và kẽm bằng đo phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa*

TCVN 8900-8, *Phụ gia thực phẩm – Xác định các thành phần vô cơ – Phần 8: Định lượng chì và cadimi bằng đo phổ hấp thụ nguyên tử dùng lò graphit*

3 Thuật ngữ và định nghĩa

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

3.1

Axit axetic thực phẩm (acetic acid food grade)

Dung dịch axit axetic dùng trong thực phẩm và không có nguồn gốc từ sản phẩm nông nghiệp.

4 Các yêu cầu

4.1 Nguyên liệu

4.1.1 Axit axetic băng

Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử đối với axit axetic băng được nêu trong Phụ lục A.

4.1.2 Nước, dùng cho thực phẩm theo quy định hiện hành ^[4].

4.2 Chỉ tiêu chất lượng

4.2.1 Yêu cầu cảm quan

Yêu cầu cảm quan đối với axit axetic thực phẩm được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Các chỉ tiêu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Màu đặc trưng của sản phẩm
2. Mùi	Mùi đặc trưng của sản phẩm
3. Vị	Vị chua đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ
4. Trạng thái	Dạng lỏng, đồng nhất
5. Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	Không được có

4.2.2 Chỉ tiêu hóa học

Hàm lượng axit tổng số, không nhỏ hơn 4,0 g/100 ml.

5 Phụ gia thực phẩm

Chỉ được phép sử dụng các phụ gia thực phẩm và mức giới hạn theo quy định hiện hành ^[3].

6 Phương pháp thử

6.1 Xác định các chỉ tiêu cảm quan

Lấy 2 ml mẫu thử, cho vào ống đo màu có nắp đậy, dung tích 25 ml. Thêm nước đến vạch, lắc và quan sát trước màn hình sáng để nhận xét màu, trạng thái và tạp chất lạ. So sánh ống đo màu đựng mẫu thử pha loãng và ống đựng nước cất để nhận xét về độ trong của mẫu thử.

Lấy 30 ml mẫu thử, cho vào cốc 50 ml để quan sát. Khuấy cốc bằng que thủy tinh, ngửi và nếm. Đối với sản phẩm có hàm lượng axit axetic lớn hơn 11 g/100 ml, phải pha loãng trước khi nếm.

6.2 Xác định hàm lượng axit tổng số, theo Phụ lục B.

7 Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

7.1 Bao gói

Sản phẩm axit axetic thực phẩm phải chứa trong các dụng cụ khô, sạch, có nắp đậy. Vật liệu làm dụng cụ chứa đựng phải đảm bảo an toàn thực phẩm, không ảnh hưởng đến chất lượng giấm và sức khỏe của người sử dụng.

7.2 Ghi nhãn

Ghi nhãn sản phẩm theo quy định hiện hành ^{[1][2]} và TCVN 7087 (CODEX STAN 1). Ngoài ra, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

7.2.1 Ghi nhãn sản phẩm bao gói sẵn để bán lẻ

Nhãn sản phẩm bao gói sẵn để bán lẻ cần ghi các thông tin sau:

a) Tên sản phẩm

"Axit axetic thực phẩm" đối với sản phẩm có hàm lượng axit axetic lớn hơn 25 g/100 ml;

"Axit axetic thực phẩm pha loãng" đối với sản phẩm có hàm lượng axit axetic bằng hoặc nhỏ hơn 25 g/100 ml;

b) Thành phần nguyên liệu.

c) Chỉ tiêu chất lượng chính: Hàm lượng axit tổng số, tính theo axit axetic, biểu thị theo g/100 ml.

d) Cảnh báo

Sản phẩm có hàm lượng axit axetic lớn hơn 25 g/100 ml phải thể hiện trên nhãn hình đồ cảnh báo hóa chất nguy hiểm theo quy định hiện hành.

Sản phẩm có hàm lượng axit axetic lớn hơn 11 g/100 ml phải thể hiện trên nhãn nội dung: "Cảnh báo: Không sử dụng khi chưa pha loãng!".

7.2.2 Ghi nhãn bao gói không dùng để bán lẻ

Tên sản phẩm, dấu hiệu nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói, nhà phân phối hoặc nhà nhập khẩu và hướng dẫn bảo quản phải được ghi trên nhãn; các thông tin nêu