

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 12992:2020
ASEAN STAN 51:2016

Xuất bản lần 1

MƯỚP QUẢ TƯƠI

Loofah

HÀ NỘI – 2020

Lời nói đầu

TCVN 12992:2020 hoàn toàn tương đương với ASEAN STAN 51:2016;

TCVN 12992:2020 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.

Mướp quả tươi

Loofah

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống mướp quả tươi thương phẩm thuộc loài *Luffa acutangula* L. và mướp hương thuộc loài *Luffa aegyptiaca* Mill syn. *Luffa cylindrica* M. Roem. họ Cucurbitaceae, được tiêu thụ dưới dạng tươi, sau khi được xử lý và bao gói.

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

- nguyên vẹn;
- tươi;
- đặc trưng của giống;
- cứng;
- 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 sinh vật gây hại và hư hỏng ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của sản phẩm;
- hầu như không bị hư hỏng cơ học và sinh lý do nhiệt độ thấp và/hoặc nhiệt độ cao;
- không bị ẩm bất thường, trừ khi bị ngưng tụ nước do vừa đưa ra khỏi môi trường bảo quản lạnh;

TCVN 12992:2020

- không có bất kỳ mùi và/hoặc vị lạ nào;
- không bị trầy xước;
- đường gân tươi với màu sắc đồng đều;

Nếu còn cuống thì cuống không được dài quá 3 cm.

2.1.1 Mướp quả tươi phải được thu hoạch và đạt độ phát triển thích hợp, phù hợp với tiêu chí của giống và vùng trồng.

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

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

2.2 Phân hạng

Mướp quả tươi được phân thành ba hạng như sau:

2.2.1 Hạng “đặc biệt”

Mướp quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất, hầu như không có các khuyết tật, trừ các khuyết tật 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

Mướp quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Cho phép có các khuyết tật sau 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;
- khuyết tật nhẹ như trầy, xước hoặc hư hỏng cơ học khác. Tổng diện tích bị ảnh hưởng không vượt quá 5 % tổng diện tích bề mặt;

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

2.2.3 Hạng II

Mướp quả tươi thuộc hạng này không đáp ứng được các yêu cầu chất lượng trong các hạng cao hơn, nhưng phải đáp ứng được các yêu cầu tối thiểu quy định trong 2.1. Có thể cho phép mướp 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 nhẹ như trầy, xước hoặc các hư hỏng cơ học khác. Tổng diện tích bị ảnh hưởng không vượt quá 10 % 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 chiều dài hoặc khối lượng quả, theo Bảng 1 và Bảng 2 như sau:

Bảng 1 – Phân loại kích cỡ theo chiều dài quả

| Mã kích cỡ | Chiều dài, cm |
|------------|----------------------|
| 1 | lớn hơn 60 |
| 2 | lớn hơn 50 đến 60 |
| 3 | lớn hơn 40 đến 50 |
| 4 | lớn hơn 30 đến 40 |
| 5 | nhỏ hơn hoặc bằng 30 |

Bảng 2 – Phân loại kích cỡ theo khối lượng quả

| Mã kích cỡ | Khối lượng, gam |
|------------|-----------------------|
| 1 | lớn hơn 600 |
| 2 | lớn hơn 500 đến 600 |
| 3 | lớn hơn 400 đến 500 |
| 4 | lớn hơn 300 đến 400 |
| 5 | lớn hơn 200 đến 300 |
| 6 | lớn hơn 100 đến 200 |
| 7 | nhỏ hơn hoặc bằng 100 |

4 Yêu cầu về dung sai

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

4.1 Dung sai về chất lượng

4.1.1 Hạng “đặc biệt”

Cho phép 5 % số lượng hoặc khối lượng mướp quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng “đặc biệt”, nhưng phải 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 mướp quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng I nhưng phải 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 mướp quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng II cũng như các yêu cầu tối thiểu, trừ sản phẩm bị thối hoặc hư hỏng bất kỳ 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 % theo chiều dài hoặc khối lượng mướp quả tươi không đáp ứng các yêu cầu về kích cỡ nhưng nằm trong cỡ trên và/hoặc cỡ dưới liền kề chỉ rõ trong Điều 3.

5 Yêu cầu về cách trình bày sản phẩm

5.1 Độ đồng đều

Lượng mướp quả tươi chứa trong bao gói (hoặc lô sản phẩm ở dạng rời) phải đồng đều và có cùng xuất xứ, giống, chất lượng và kích cỡ. Phần quan sát được của sản phẩm (hoặc lô sản phẩm ở dạng rời) phải đại diện cho toàn bộ lô hàng.

5.2 Bao gói

Mướp quả tươi phải được bao gói thích hợp để bảo vệ sản phẩm. Vật liệu được sử dụng bên trong bao gói phải 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 dùng làm nhãn liên quan đến các yêu cầu thương mại với điều kiện việc in nhãn hoặc dán nhãn phải sử dụng mực in hoặc keo dán không độc.

Mướp quả tươi cần được đóng gói trong mỗi bao bì phù hợp với TCVN 9770 (CAC/RCP 44-1995) *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 mướp quả tươi. Bao bì (hoặc lô sản phẩm ở dạng rời) 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 (CODEX STAN 1-1985) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

6.1.1 Tên sản phẩm

Mỗi bao gói phải được dán nhãn ghi rõ tên của sản phẩm và có thể ghi tên giống và/hoặc loại thương mại, nếu sản phẩm không thể nhìn thấy bằng mắt thường.

6.2 Bao gói sản phẩm không dùng để bán lẻ

Thông tin trên mỗi bao gói sản phẩm gồm các từ/cụm từ được ghi tập trung, dễ đọc, không tẩy xóa được và có thể nhìn thấy từ bên ngoài hoặc phải được thể hiện trong tài liệu kèm theo lô hàng. Đối với sản phẩm được vận chuyển dạng rời, các thông tin này phải được ghi rõ trong 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 nhận biết (tùy chọn).

6.2.2 Tên sản phẩm

Tên của sản phẩm nếu sản phẩm không thể nhìn thấy được từ phía bên ngoài. Tên của giống và/hoặc loại thương mại.

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

- tên sản phẩm;
- tên giống (tùy chọn);

TCVN 12992:2020

- hạng sản phẩm;
- kích cỡ;
- số lượng quả (tùy chọn);
- khối lượng tịnh (tùy chọn);

6.2.5 Dấu kiểm tra (tùy chọn).

7 Chất ô nhiễm

7.1 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

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 quy định hiện hành ^[1].

7.2 Chất ô nhiễm khác

7.2.1 Kim loại nặng

Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về kim loại nặng theo quy định hiện hành ^[2].

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 (CAC/RCP 1-1969) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm* 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 (CAC/GL 21-1997) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Phương pháp phân tích và lấy mẫu được sử dụng để đánh giá các yêu cầu của tiêu chuẩn này theo CODEX STAN 234 *Recommended methods of analysis and sampling (Các phương pháp khuyến cáo về phân tích và lấy mẫu)*.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm
 - [2] QCVN 8-2:2011/BYT *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm*
 - [3] Bureau of Agriculture and Fisheries Standards. Philippines National Standard PNS/BAFPS 152:2015 *Fresh Vegetables - Loofah (Luffa aegyptiaca M. and Luffa acatangula L.) - Classification and Grading.*
 - [4] Information for Brunei Darussalam on Loofah. 2015
 - [5] Information for Thailand for Loofah. 2015
 - [6] Malaysian Standard MS 2471:2012 *Fresh Loofah - Specification*
-