

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 12996:2020**

**CXS 303-2011**

Xuất bản lần 1

**CÀ CHUA THÂN GỖ QUẢ TƯƠI**

*Tree tomatoes*

HÀ NỘI – 2020

**Lời nói đầu**

TCVN 12996:2020 hoàn toàn tương đương với CXS 303-2011;

TCVN 12996:2020 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.

## Cà chua thân gỗ quả tươi

*Tree tomatoes*

### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống cà chua thân gỗ quả tươi thương phẩm thuộc loài *Cyphomandra betacea* Sendt hoặc *Solanum betaceum* Cav. họ *Solanaceae*, được tiêu thụ dưới dạng quả tươi, sau khi xử lý và bao gói.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho cà chua thân gỗ 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, cà chua thân gỗ quả tươi phải:

- nguyên vẹn;
- 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;
- không bị ẩm bất thường, trừ khi bị ngưng tụ nước do vừa đưa ra khỏi môi trường bảo quản lạnh;
- không có bất kỳ mùi và/hoặc vị lạ nào;
- rắn chắc;
- tươi;
- có cuống đến máu mắt đầu tiên;

**2.1.1** Cà chua thân gỗ quả tươi phải được thu hoạch khi đạt độ chín và độ già<sup>1)</sup> thích hợp, phù hợp với tiêu chí về giống và vùng trồng.

Độ chín và tình trạng của cà chua thân gỗ quả tươi phải:

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

## **2.2 Phân hạng**

Cà chua thân gỗ quả tươi được phân thành ba hạng như sau:

### **2.2.1 Hạng “đặc biệt”**

Cà chua thân gỗ quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất, đặc trưng cho giống, không có 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**

Cà chua thân gỗ quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt, đặc trưng cho giống. Cho phép có khuyết tật nhẹ 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 trên vỏ quả như trầy và xước, nhưng không vượt quá 10 % tổng diện tích bề mặt quả.

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

### **2.2.3 Hạng II**

Cà chua thân gỗ 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. Cho phép có các khuyết tật sau, với điều kiện cà chua thân gỗ quả tươi vẫn giữ được các đặc tính cơ bản như chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày của sản phẩm:

- khuyết tật về hình dạng như đỉnh quả mở rộng hoặc phẳng;
- khuyết tật về màu sắc trên vỏ quả như trầy và xước, nhưng không vượt quá 20 % tổng diện tích bề mặt quả.

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

---

<sup>1)</sup> Độ già của cà chua thân gỗ quả tươi có thể được đánh giá bằng cách quan sát sự thay đổi màu sắc bên ngoài vỏ và sử dụng thử nghiệm iốt để kiểm tra hàm lượng thịt quả.

### 3 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định theo đường kính, khối lượng hoặc số lượng quả.

a) Nếu kích cỡ tính theo đường kính quả thì được xác định theo đường kính mặt cắt lớn nhất phù hợp với Bảng 1:

**Bảng 1 – Phân loại kích cỡ theo đường kính quả**

Mã kích cỡ	Đường kính, mm
A	lớn hơn hoặc bằng 61
B	từ 60 đến 55
C	từ 54 đến 51
D	từ 50 đến 46
E	từ 45 đến 35

b) Nếu kích cỡ tính theo khối lượng quả thì được xác định theo khối lượng từng quả phù hợp với Bảng 2:

**Bảng 2 – Phân loại kích cỡ theo khối lượng quả**

Mã kích cỡ	Khối lượng, g
1	lớn hơn 125
2	từ 101 đến 125
3	từ 75 đến 100
4	từ 45 đến 74

c) Nếu kích cỡ tính theo số lượng quả thì được xác định theo số lượng từng quả trong bao gói.

### 4 Yêu cầu về dung sai

Cho phép dung sai về chất lượng và kích cỡ quả trong mỗi bao gói sản phẩm 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 cả chua thân gỗ 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 cà chua thân gỗ 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 cà chua thân gỗ quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng II nhưng đạt các yêu cầu tối thiểu, trừ sản phẩm bị thối hoặc hư hỏng bất kỳ khác không phù hợp cho sử dụng.

#### **4.2 Dung sai về kích cỡ**

Đối với tất cả các hạng, cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng cà chua thân gỗ quả tươi tương ứng với cỡ trên và/hoặc cỡ dưới liền kề nêu rõ trên bao gói.

### **5 Yêu cầu về cách trình bày sản phẩm**

#### **5.1 Độ đồng đều**

Lượng cà chua thân gỗ quả tươi chứa trong mỗi bao gói phải đồng đều và chỉ gồm các quả có cùng giống, xuất xứ, chất lượng, màu sắc và kích cỡ. Phần quan sát được của sản phẩm có trong bao gói phải đại diện cho toàn bộ bao gói.

#### **5.2 Bao gói**

Cà chua thân gỗ quả tươi phải được bao gói thích hợp để bảo vệ sản phẩm. Vật liệu được sử dụng bên trong bao gói phải mới<sup>2)</sup> 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.

Cà chua thân gỗ 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 cà chua thân gỗ quả tươi. Bao bì không được có tạp chất và mùi lạ.

---

<sup>2)</sup> Vật liệu bao gói bao gồm cả loại vật liệu bao gói tái chế được phép dùng cho thực phẩm.

## 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 trên nhãn, nếu sản phẩm không nhìn thấy được từ bên ngoài.

### 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.

#### 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 (nếu có)<sup>3)</sup>.

#### 6.2.2 Tên sản phẩm

Tên của sản phẩm nếu sản phẩm không thể nhìn thấy được từ phía bên ngoài.

#### 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

- hạng sản phẩm;
- kích cỡ (mã cỡ hoặc đường kính hoặc khối lượng hoặc số lượng quả);
- khối lượng tịnh (tùy chọn).

#### 6.2.5 Dấu kiểm tra (tùy chọn).

---

<sup>3)</sup> Tại một số nước yêu cầu công bố rõ tên và địa chỉ. Tuy nhiên, trong trường hợp nước đó sử dụng cách thức ghi mã số thì phải viện dẫn “nhà bao gói và/hoặc nhà phân phối (hoặc các cách viết tắt tương đương)” ở chỗ gần nhất với mã số.

## **7 Chất ô nhiễm**

### **7.1 Chất ô nhiễm**

Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về chất nhiễm bẩn theo quy định hiện hành <sup>[1]</sup>.

### **7.2 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 <sup>[2]</sup>.

## **8 Vệ sinh**

**8.1** Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này cần 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*, TCVN 9943 (CAC/RCP 53-2003) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với rau quả tươi* 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*.



**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 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*
-