

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

TCVN 13016:2020  
CXS 315-2014, Revised in 2017  
Xuất bản lần 1

**TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG**  
**BẢN GỐC TCVN**  
**KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH**

**SẢN PHẨM CÒI ĐIỆP TƯƠI VÀ ĐÔNG LẠNH NHANH**

*Fresh and quick frozen raw scallop products*

HÀ NỘI – 2020

**Lời nói đầu**

TCVN 13016:2020 hoàn toàn tương đương với CXS 315-2014, soát xét 2017;

TCVN 13016:2020 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F11 Thủy sản và sản phẩm thủy sản biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

## Sản phẩm còi điệp tươi và đông lạnh nhanh

*Fresh and quick frozen raw scallop products*

### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với các loài nhuyễn thể hai mảnh vỏ thuộc họ Điệp (*Pectinidae*) gồm các dạng sản phẩm sau đây:

- (i) “Còi điệp tươi hoặc đông lạnh nhanh”, là phần thịt của cơ khép (adductor muscle meat) của điệp.
- (ii) “Còi điệp có trứng dạng tươi hoặc đông lạnh nhanh”, là còi điệp có dính trứng.
- (iii) “Còi điệp đông lạnh nhanh” hoặc “còi điệp có trứng đông lạnh nhanh” có bổ sung nước và/hoặc dung dịch muối phosphat trong nước.

Các sản phẩm thuộc phạm vi của tiêu chuẩn này có thể dùng làm thực phẩm trực tiếp hoặc dùng để chế biến tiếp theo.

Tiêu chuẩn này không áp dụng đối với:

- (i) Còi điệp được định hình, trộn lẫn với màng áo điệp hoặc được gắn kết bằng fibrinogen hoặc các chất gắn kết khác.
- (ii) Điệp nguyên con (dạng sống, tươi hoặc đông lạnh còn dính vỏ và nội tạng), thuộc phạm vi của TCVN 8681 *Nhuyễn thể hai mảnh vỏ đông lạnh* và CXS 292-2008 *Standard for live and raw bivalve molluscs (Nhuyễn thể hai mảnh vỏ tươi sống)*.

### 2 Mô tả

#### 2.1 Định nghĩa sản phẩm

##### 2.1.1

##### Còi điệp (scallop meat)

Sản phẩm tươi hoặc đông lạnh nhanh được chế biến bằng cách tách hoàn toàn còi (cơ khép) ra khỏi vỏ khi điệp còn sống, loại bỏ hoàn toàn nội tạng và trứng. Sản phẩm này không được bổ sung nước, các muối phosphat hoặc các thành phần khác. Phần còi phải nguyên vẹn.