

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

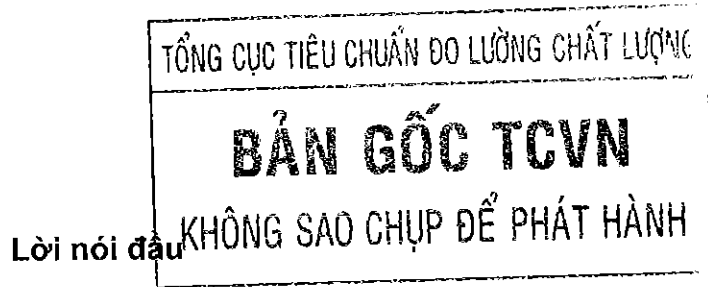
TCVN 13119:2020

ĐƠN VỊ TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
BẢN GỐC TCVN
KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

MĂNG ĐÓNG HỘP

Canned bamboo shoots

HÀ NỘI – 2020



TCVN 13119:2020 tương đương có sửa đổi với CXS 241-2003, soát xét năm 2011, sửa đổi năm 2020;

TCVN 13119:2020 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.

Lời giới thiệu

TCVN 13119:2020 tương đương có sửa đổi với CXS 241-2003, soát xét năm 2011, sửa đổi năm 2020, như sau:

<p align="center">CXS 241-2003, Revised in 2011, Amended in 2020</p>	<p align="center">TCVN 13119:2020</p>
<p>4 Phụ gia thực phẩm</p> <p>4.1 Chất điều chỉnh độ axit</p> <p>Chất điều chỉnh độ axit được sử dụng phù hợp với Bảng 3 của CODEX STAN 192-1995 <i>Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm có thể chấp nhận được đối với việc sử dụng trong thực phẩm phù hợp với tiêu chuẩn này.</i></p>	<p>4 Phụ gia thực phẩm</p> <p>4.1 Chất điều chỉnh độ axit</p> <p>Chất điều chỉnh độ axit được sử dụng phải phù hợp với quy định hiện hành về phụ gia thực phẩm.</p>
<p>5 Chất ô nhiễm</p> <p>5.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về chất nhiễm bẩn theo CODEX STAN 193-1995 <i>Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi.</i></p> <p>5.2 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 được thiết lập bởi tổ chức CODEX.</p>	<p>5 Chất ô nhiễm</p> <p>5.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về ô nhiễm kim loại nặng theo quy định hiện hành.</p> <p>5.2 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.</p>

Măng đóng hộp

Canned bamboo shoots

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho măng đóng hộp, phù hợp với các đặc tính của các giống măng ăn được như định nghĩa trong Điều 2 và để sử dụng trực tiếp, bao gồm cả mục đích ăn liền hoặc để đóng gói lại hoặc chế biến tiếp theo.

2 Mô tả sản phẩm

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Măng đóng hộp là sản phẩm:

- a) được chế biến từ các loại măng ăn được, trong môi trường đóng hộp có hoặc không có lên men.
- b) được chế biến nhiệt, theo cách thích hợp, trước hoặc sau khi ghép kín hộp chứa để tránh bị hư hỏng sản phẩm.
- c) Giá trị pH của sản phẩm phải như sau:
 - i) sản phẩm măng được lên men tự nhiên: pH nhỏ hơn 4,0;
 - ii) sản phẩm măng muối chua: pH từ 4,0 đến 4,6;
 - iii) sản phẩm măng tự nhiên: pH lớn hơn 4,6.

2.2 Các loài cây lấy măng

- *Bambusa* spp. (măng tre, măng vầu);
- *Dendrocalamus* spp. (măng luồng, măng mai);
- *Gigantochloa* spp. (măng bương);