

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 13121:2020

CXS 41-1981

AMENDED IN 2019

Xuất bản lần 1

ĐẬU HÀ LAN ĐÔNG LẠNH NHANH

Quick frozen peas

HÀ NỘI – 2020

Lời nói đầu

TCVN 13121:2020 hoàn toàn tương đương với CXS 41-1981, sửa đổi năm 2019;

TCVN 13121:2020 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.

Đậu Hà Lan đông lạnh nhanh

Quick frozen peas

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho đậu Hà Lan thuộc loài *Pisum sativum* L. đông lạnh nhanh, như định nghĩa trong Điều 2, để sử dụng trực tiếp mà không chế biến thêm, ngoại trừ đối với loại phân hạng theo kích cỡ hoặc bao gói lại, nếu cần.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho sản phẩm dùng để chế biến tiếp hoặc chế biến công nghiệp.

2 Mô tả sản phẩm

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Đậu Hà Lan đông lạnh nhanh là sản phẩm được chế biến từ đậu quả tươi, lành lặn, nguyên hạt, hạt chưa già, đã được rửa sạch, chần qua để đảm bảo ổn định về màu sắc và hương vị trong suốt chuỗi cung ứng thông thường và phù hợp với đặc tính của loài *Pisum sativum* L.

2.2 Định nghĩa quá trình

Đậu Hà Lan đông lạnh nhanh tuân thủ quy trình cấp đông trong thiết bị thích hợp và trong các điều kiện quy định. Hoạt động cấp đông này phải được tiến hành sao cho thời gian trải qua nhiệt độ kết tinh ngắn nhất. Quá trình cấp đông nhanh được coi là hoàn thiện khi nhiệt độ tâm sản phẩm đạt $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($0\text{ }^{\circ}\text{F}$), sau khi ổn định nhiệt. Cho phép đóng gói lại các sản phẩm đông lạnh nhanh trong các điều kiện được kiểm soát.

2.3 Thực hành xử lý

Sản phẩm được xử lý trong các điều kiện duy trì được chất lượng trong quá trình vận chuyển, bảo quản và phân phối cho đến thời điểm bán sản phẩm cuối cùng. Trong quá trình bảo quản, vận chuyển,

TCVN 13121:2020

phân phối và bán lẻ, sản phẩm nên được xử lý phù hợp với các điều khoản quy định trong TCVN 9771 (CAC/RCP 8) *Quy phạm thực hành đối với chế biến và xử lý thực phẩm đông lạnh nhanh.*

2.4 Trình bày sản phẩm

2.4.1 Dạng sản phẩm

2.4.1.1 Có thể sử dụng mọi giống đậu Hà Lan phù hợp.

2.4.1.2 Sản phẩm được ghi là "Đậu Hà Lan" hoặc "Đậu Hà Lan bản địa" với điều kiện đáp ứng các đặc tính về cảm quan và phân tích của dạng đó, ví dụ "Đậu Kelvedon Wonder", "Đậu Dark Skin Perfection" và các loại đậu khác.

2.4.2 Phân cỡ sản phẩm

2.4.2.1 Đậu Hà Lan đông lạnh nhanh có thể được phân cỡ hoặc không phân cỡ.

2.4.2.2 Nếu đậu Hà Lan được phân cỡ, sản phẩm phải phù hợp:

Phân cỡ theo quy định A

Định cỡ	Kích cỡ lỗ sàng tròn, tính bằng milimet (mm)
Nhỏ	đến 8,75
Trung bình	đến 10,2
Lớn	trên 10,2

Phân cỡ theo quy định B

Định cỡ	Kích cỡ lỗ sàng tròn, tính bằng milimet (mm)
Siêu nhỏ	đến 7,5
Rất nhỏ	đến 8,2
Nhỏ	đến 8,75
Trung bình	đến 10,2
Lớn	trên 10,2

3 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Thành phần tùy chọn

3.1.1 Đường (sacarose, đường nghịch chuyển, dextrose, fructose, xirô glucose, xirô glucose dạng khan).

3.1.2 Muối.

3.1.3 Gia vị (condiments, spices) và thảo mộc.

3.2 Yêu cầu chất lượng

3.2.1 Đặc tính cảm quan và đặc tính khác.

3.2.1.1 Sản phẩm phải có màu xanh đồng nhất theo loại, nguyên hạt, sạch, hầu như không có tạp chất lạ, không có bất kỳ mùi hoặc vị lạ nào và hầu như không bị hư hỏng do côn trùng và sâu bệnh.

3.2.1.2 Sản phẩm phải có hương vị thông thường, có tính đến mọi gia vị hoặc thành phần bổ sung.

3.2.2 Đặc tính phân tích

Hàm lượng chất rắn không tan trong cồn được xác định bằng phương pháp quy định, phải không được vượt quá:

Đối với đậu Hà Lan 23 % khối lượng

Đối với đậu Hà Lan bản địa 19 % khối lượng

3.3 Định nghĩa khuyết tật

3.3.1 **Đậu Hà Lan bị vàng:** đậu Hà Lan có màu vàng hoặc trắng nhưng có thể ăn được (nghĩa là không bị chua hoặc thối).

3.3.2 **Đậu Hà Lan bị thâm:** đậu Hà Lan bị đen nhẹ hoặc bị đốm.

3.3.3 **Đậu Hà Lan bị thâm nhiều:** đậu Hà Lan cứng, nhăn, đốm, đổi màu hoặc bị vết thâm khác, ảnh hưởng đến hình thức hoặc chất lượng hạt. Bao gồm cả hạt đậu Hà Lan bị sâu.

3.3.4 **Mảnh hạt đậu Hà Lan:** một phần của hạt đậu đã tách hoặc chưa tách lá mầm, lá mầm bị gãy một phần hoặc gãy hoàn toàn và đã tách ra khỏi vỏ, không bao gồm hạt đậu nguyên hạt đã tách vỏ.

3.3.5 **Nguyên liệu thực vật ngoại lai (EVM):** bất kỳ thân cây hoặc lá hoặc vỏ đậu hoặc các nguyên liệu thực vật khác.

TCVN 13121:2020

3.4 Dung sai về khuyết tật

Tính theo đơn vị mẫu là 500 g thành phẩm, phải không lớn hơn các giá trị sau:

- 3.4.1 Hạt đậu Hà Lan bị vàng 2 % khối lượng
- 3.4.2 Hạt đậu Hà Lan bị thâm 5 % khối lượng
- 3.4.3 Hạt đậu Hà Lan bị thâm nhiều 1 % khối lượng
- 3.4.4 Mảnh hạt đậu 12 % khối lượng
- 3.4.5 Nguyên liệu thực vật ngoại lai 0,5 % khối lượng nhưng không quá 12 cm² diện tích bề mặt hạt

3.5 Dung sai về kích cỡ

Nếu phân loại theo kích cỡ, sản phẩm phải không nhỏ hơn 80 % theo số lượng hoặc khối lượng đậu Hà Lan có kích cỡ được công bố hoặc kích cỡ nhỏ hơn. Không được có đậu Hà Lan có kích cỡ lớn hơn hai kích cỡ lớn hơn liền kề hoặc không quá 20 % theo số lượng hoặc khối lượng đậu Hà Lan của hai kích cỡ lớn hơn liền kề, nếu có. Không lớn hơn một phần tư số đậu Hà Lan này theo số lượng hoặc khối lượng nằm trong kích cỡ lớn hơn của hai kích cỡ liền kề.

3.6 Xác định hộp khuyết tật

Mọi đơn vị mẫu được lấy phù hợp với phương án lấy mẫu với AQL bằng 6,5 được coi là "khuyết tật" khi có bất kỳ các khuyết tật nào được liệt kê trong 3.3 nhiều hơn hai lần lượng dung sai quy định đối với từng khuyết tật được nêu trong 3.4 hoặc nếu tổng dung sai từ 3.4.1 đến 3.4.4 vượt quá 15 % khối lượng.

3.7 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng khi số lượng hộp "khuyết tật" xác định trong 3.6 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp với AQL bằng 6,5.

4 Phụ gia thực phẩm

Mức tối đa

Chất tạo hương tự nhiên và nhân tạo gần giống tự nhiên,
trừ chất tạo hương được cho là có nguy cơ gây độc

Giới hạn bởi GMP

5 Vệ sinh

5.1 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) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm* và các quy phạm thực hành khác có liên quan đến sản phẩm này.

5.2 Tuân thủ Thực hành sản xuất tốt, sản phẩm không được có tạp chất lạ.

5.3 Khi thử nghiệm bằng các phương pháp lấy mẫu và phân tích thích hợp, sản phẩm:

- không được có vi sinh vật với lượng có thể gây hại đến sức khỏe;
- không được có ký sinh trùng có thể gây hại đến sức khỏe;
- không được chứa bất kỳ chất nào có nguồn gốc từ vi sinh vật với lượng có thể gây hại đến sức khỏe.

6 Ghi nhãn

Ngoài các yêu cầu của TCVN 7087 (CODEX STAN 1) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

6.1 Tên sản phẩm

Tên sản phẩm chỉ bao gồm:

6.1.1 Cụm từ "đậu Hà Lan", trừ đậu Hà Lan nêu trong 2.4.1.2 được ghi rõ là "đậu Hà Lan bản địa" hoặc sử dụng các cụm từ tương đương, phù hợp với quốc gia nơi sản phẩm được bán. Các từ "đông lạnh nhanh" cũng được ghi trên nhãn, trừ thuật ngữ "đông lạnh"¹⁾ có thể áp dụng trong một số quốc gia thường sử dụng cụm từ này để mô tả sản phẩm được xử lý theo 2.2 của tiêu chuẩn.

6.1.2 Khi bổ sung hương liệu hoặc thành phần đặc trưng thì tên của sản phẩm phải bổ sung cụm từ thích hợp "có x".

6.1.3 Khi phân loại theo kích cỡ, thì trên nhãn phải ghi kích cỡ sàng hoặc các từ "siêu nhỏ", "rất nhỏ", "nhỏ", "trung bình" hoặc "lớn", nếu cần.

6.2 Yêu cầu bổ sung

Thông tin về việc bảo quản và rã đông sản phẩm phải được nêu trên bao gói dùng để bán lẻ.

6.3 Bao gói số lượng lớn

Trong trường hợp đậu Hà Lan đông lạnh nhanh bao gói với số lượng lớn thì cần phải ghi thông tin cần thiết trên bao bì hoặc trong tài liệu kèm theo, trừ tên của sản phẩm kèm theo từ "đông lạnh nhanh" (thuật ngữ "đông lạnh" có thể áp dụng trong một số quốc gia thường sử dụng cụm từ này để mô tả sản phẩm được xử lý theo 2.2 của tiêu chuẩn), tên và địa chỉ của cơ sở sản xuất hoặc cơ sở đóng gói cũng phải được ghi trên bao bì.

¹⁾ Tại một số quốc gia sử dụng cụm từ "đông lạnh" thay cho cụm từ "đông lạnh nhanh".

TCVN 13121:2020

7 Bao gói

Bao gói sử dụng cho đậu Hà Lan đông lạnh nhanh phải bảo vệ được các đặc tính về cảm quan và chất lượng của sản phẩm: bảo vệ sản phẩm khỏi vi khuẩn và chất ô nhiễm khác (bao gồm chất ô nhiễm từ chính vật liệu bao gói); bảo vệ sản phẩm tránh thất thoát ẩm, mất nước, khí thích hợp, tránh để bao gói sản phẩm rò rỉ do áp dụng công nghệ và không nhiễm vào sản phẩm bất kỳ mùi, vị, màu nào hoặc có các đặc tính lạ khác.

8 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Xem CODEX STAN 234 *Recommended methods of analysis and sampling* (Các phương pháp khuyến cáo về phân tích và lấy mẫu).
