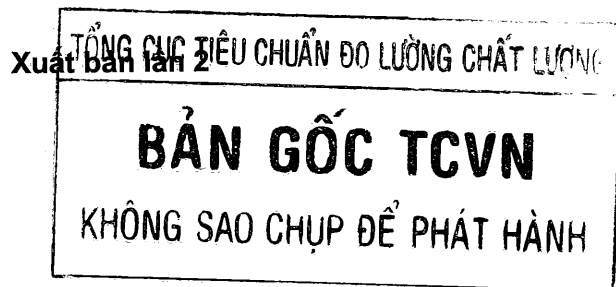


TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 168:2020



DƯA CHUỘT DẦM

Pickled cucumbers

HÀ NỘI – 2020

Lời nói đầu

TCVN 168:2020 thay thế TCVN 168:1991;

TCVN 168:2020 tương đương có sửa đổi với CXS 115-1981, sửa đổi năm 2020;

TCVN 168:2020 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 168:2020 tương đương có sửa đổi với CXS 115-1981, sửa đổi năm 2020, như sau:

CXS 115-1981, Amended in 2020	TCVN 168:2020
5 Chất ô nhiễm Thiếc (Sn): 250 mg/kg, tính theo Sn Chì (Pb): 1 mg/kg	5 Chất ô nhiễm 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.

Dưa chuột dầm

Pickled cucumbers

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho dưa chuột dầm để sử dụng trực tiếp như sau:

- a) được chế biến có thành phần chủ yếu là dưa chuột;
- b) được chế biến từ dưa chuột muối đã khử muối, lên men tự nhiên hoặc lên men có kiểm soát, hoặc với dưa chuột tươi đã được làm chua;
- c) được bảo quản qua lên men tự nhiên hoặc lên men có kiểm soát hoặc bổ sung chất làm chua và có thể bảo quản được lâu hơn bằng cách thanh trùng nhiệt, sử dụng các biện pháp vật lý khác hoặc các chất bảo quản hóa học.

Tiêu chuẩn này cũng có thể áp dụng cho dưa chuột bao tử dầm.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho sản phẩm dưa chuột cắt nhỏ dùng làm đồ gia vị.

2 Mô tả sản phẩm

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Dưa chuột dầm là sản phẩm:

- a) được chế biến từ quả dưa chuột sạch, lành lặn thuộc giống cây trồng đặc trưng của loài *Cucumis sativus* L.;
- b) quả dưa chuột có thể được gọt vỏ hoặc không gọt vỏ, bỏ hạt hoặc không bỏ hạt;
- c) được đóng gói có hoặc không có môi trường đóng hộp dạng lỏng thích hợp và các thành phần gia vị phù hợp với sản phẩm;
- d) được bảo quản bằng phương pháp thích hợp trước hoặc sau khi vật chứa được ghép kín, việc bảo quản như vậy bao gồm quá trình làm chua đến pH 4,6 hoặc nhỏ hơn bằng cách lên men tự nhiên hoặc lên men có kiểm soát hoặc bổ sung giấm hoặc axit thực phẩm và cũng có thể bao gồm cả việc thanh trùng nhiệt, làm lạnh hoặc sử dụng chất bảo quản.