

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 5503-1991

THỊT BÒ LẠNH ĐÔNG

THÀNH NỘI-1991

LỜI NÓI ĐẦU

TCVN 5503-1991 phù hợp với ISO 3973-1977.

TCVN 5503-1991 do Tổng Công ty xuất nhập khẩu súc sản gia cầm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Ủy ban Khoa học Nhà nước ban hành theo quyết định số 574/QĐ ngày 17 tháng 9 năm 1991.

THỊT BÒ LẠNH ĐÔNG
Frozen beef

1. Quy định chung

1.1. Thuật ngữ và định nghĩa bò để mổ thịt theo

TCVN 5497-1991(ISO 3973-1997)

1.2. Thịt bò lạnh đông được chế biến từ bò mạnh khoẻ đạt yêu cầu vệ sinh thú y và kiểm dịch động vật theo quy định hiện hành.

1.3. Bò mổ thịt có độ tuổi không quá 5 tuổi và có khối lượng cơ thể không nhỏ hơn 180kg.

1.4. Không dùng bò đực giống, bò mang thai để chế biến thịt bò lạnh đông.

1.5. Thịt bò lạnh đông không có xương da hoặc các tạp chất vô cơ, hữu cơ khác.

2. Phân hạng chất lượng

Thịt bò lạnh đông được phân thành bốn hạng

Hạng 1: Thịt nạc tinh lấy ở vùng lưng, mông, đùi sau, đùi trước

Hạng 2: Thịt còn lại ở các vùng của hạng 1, hạng 3 có lượng mỡ dính kèm và mỡ liên kết không lớn hơn 8% khối lượng.

Hạng 3: Thịt ở vùng sườn, bụng, cổ. Có lượng mỡ dính kèm và mỡ liên kết không lớn hơn 10% khối lượng.

Hạng 4: Thịt ở vùng ngực, bắp chân. Có lượng mỡ dính kèm và mỡ liên kết không lớn hơn 20% khối lượng.

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1. Yêu cầu cảm quan áp dụng theo bảng 1

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trọng thái	
!lạnh đông	
!-Dạng bên ngoài	!Khối thịt đông cứng, lạnh dính tay
!	!Bề mặt khô, khi gõ có tiếng vang. Có thể có một
!	!ít tuyết mỏng trên bề mặt. Đáy của khối thịt
!	!không được có lớp dịch mỏng và các điểm đọng
!	!nước đóng băng.
!-Màu sắc	!Đỏ gạch nhạt thoáng xen lẫn trắng đục của mỡ
!	!liên kết và trắng vàng của mỡ.
2. Trọng thái	
! tan giá.	
!-Dạng bên ngoài	
! +Thịt	!Có tính đàn hồi bề mặt không bị nhòn, không
!	!có thịt bị dập, không có mạch dẫn máu sụn, hạch
!	!lâm ba.
! +mỡ	! Mềm, định hình
! -Màu sắc	
! +Thịt	!Đỏ gạch đến đỏ đậm-sáng màu
! +mỡ	! Vàng, sáng màu
! -Mùi	! Mùi tự nhiên của thịt bò tươi không có mùi lạ
3. Trọng thái	
! chín:	
!-Dạng bên ngoài	
!+Thịt:	!Sần, mềm, mặt cắt mịn khô dính liền nhau
!- Màu sắc	!Hồng nâu đến đỏ nâu
!- Mùi vị	!Mùi thơm đặc trưng không có mùi lạ
!	!Vị ngọt đậm
! +Nước luộc	!Trong, mùi thơm thoáng có mùi chua lúc nước mới!
!	!sôi. Vị ngọt. Có thể có váng mỡ trên bề mặt và
!	!vài kết tủa nhỏ lắng ở đáy cốc.
!	!

3.2. Yêu cầu lý hoá áp dụng theo bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Độ pH của thịt	5,5 + 6,5
2. Hàm lượng amoniac (NH_3) của thịt tính bằng mg trong 100g thịt không lớn hơn	35
3. Hàm lượng axit bay hơi tính bằng số ml Natrihydroxit (NaOH) 0,1N không lớn hơn	0,5
4. Phản ứng nước luộc thịt với Sunfat đồng (CuSO_4)	Trong cho phép có một ít vẩn đục
5. Nhiệt độ của thịt ở độ sâu 6cm không cao hơn	-12°C

4. Phương pháp thử

4.1. Lấy mẫu theo TCVN 4833-89 (ST SEV 2433-80)

4.2. Xác định dạng bên ngoài, màu sắc, mùi, trạng thái theo mục 3 và mục 4 của TCVN 4834-89 (ST SEV 3016-81)

4.3. Đo độ pH theo TCVN 4835-89 (ISO 2917-74).

4.4. Xác định hàm lượng amoniac theo mục 6 của TCVN 4834-89 (ST SEV 3016-81)

4.5. Xác định hàm lượng axit bay hơi theo mục 3.4.3 của TCVN 4377-86.

4.6. Xác định phản ứng nước luộc thịt với đồng Sunphat theo mục 3.4.5 của TCVN 4377-86

4.7. Xác định nhiệt độ tâm sản phẩm theo mục 3.4.1 của TCVN 4377-86

5. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản

5.1. Bao gói: Thịt bò lạnh đông được bao gói kín trong túi PE (Polyétilen) theo từng hạng, từng khối lượng khách hàng

Bao bì phải bảo đảm độ bền và vệ sinh thực phẩm.

Bao kiện được làm bằng túi PP (polypropilen) hoặc nhôm cách công.

Mỗi bao kiện phải chứa đúng khối lượng và hạng thịt khách hàng yêu cầu.

5.2. Ghi nhãn:Hàng xuất khẩu được ghi nhãn theo yêu cầu của khách hàng.Hàng tiêu thụ trong nước phải ghi:

- Tên sản phẩm,hạng chất lượng
- Cơ sở sản xuất và bán hàng.
- Khối lượng tịnh và cả bì
- Dấu hiệu kiểm dịch động vật
- Nhãn hiệu hàng hoá
- Ngày sản xuất

Chữ và hình in trên bao bì phải rõ ràng không bị nhòe không được hại làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm

5.3. Bảo quản:thịt bò lạnh đông được bảo quản trong kho chuyên dùng,nhiệt độ không cao hơn -18°C

5.4. Vận chuyển:Thịt bò lạnh đông được vận chuyển trong xe chuyên dùng,nhiệt độ không cao hơn -18°C .

5.5. Thời gian bảo quản thịt bò lạnh đông không quá bốn tháng được tính từ ngày sản xuất có ghi ở ngoài bao bì

5.6. Bao bì phải đảm bảo vệ sinh thực phẩm theo qui định hiện hành của thú y.
