

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

X
P

TCVN 5651 - 1992

MỤC KHÔ XUẤT KHẨU

YÊU CẦU KỸ THUẬT

HÀ NỘI - 1992

MỤC KHÔ XUẤT KHẨU

YÊU CẦU KỸ THUẬT

*Dried squids for export
Specifications*

Tiêu chuẩn này áp dụng cho giống mực ống (mực ống, mực lá và mực kim) khô xuất khẩu.

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Mực ống khô xuất khẩu được phân thành 7 loại phải theo đúng yêu cầu ở bảng 1.

Bảng 1

Loại	Chiều dài tính theo mm
Đặc biệt	Từ 221 trở lên
1	Từ 201 đến dưới 221
2	Từ 151 đến dưới 201
3	Từ 121 đến dưới 151
4	Từ 101 đến dưới 121
5	Từ 81 đến dưới 101
6	dưới 81

1.2. Mực ống khô xuất khẩu chia thành 4 hạng chất lượng: A,B,C và xô.

1.3. Các chỉ tiêu cảm quan của mực ống khô xuất khẩu phải theo đúng yêu cầu ở bảng 2.

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức			
	Hạng A	Hạng B	Hạng C	Hạng xô
1	2	3	4	5
1. Theo hạng	Hạng A,B,C từ loại đặc biệt đến loại 5			Loại 6 và khuyết tật của hạng C
2. Dạng bên ngoài	Khô, sạch nội tạng, sạch mắt, sạch răng, phẳng đẹp không quần mép, không thủng rách, còn nguyên đầu, không có vết đen, chảy dầu.			

(Tiếp bảng 2)

1	2	3	4	5
3. Màu sắc	Màu vàng sáng đến hồng, màu tự nhiên	Màu hồng, có thể có một lớp phấn mỏng	Màu đỏ nâu đậm, có thể có lớp phấn dày	Như mực hạng A/B/C
4. Mùi	Mùi thơm rất đặc trưng	Mùi thơm rất đặc trưng	Mùi thơm đặc trưng	Mùi thơm
5. Vị	Ngọt đậm	Ngọt đậm	Ngọt	Kém ngọt
6. Tạp chất	Không có cát sạn và vết mực đen			Có 1 đến 2 vết mực đen

1.4. Chỉ tiêu hóa học phải theo đúng qui định trong bảng 3.

Bảng 3

Tên chỉ tiêu	Mức tính theo % khối lượng
1. Hàm lượng nước không lớn hơn	25
2. Hàm lượng muối (NaCl) không lớn hơn	2,2 - 2,5

1.5. Yêu cầu vi sinh theo TCVN 5649-1992.

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1. Thử cảm quan theo TCVN 3690-90.

2.2. Thử hóa học

2.2.1. Xác định hàm lượng nước theo TCVN 3700-90.

2.2.2. Xác định hàm lượng muối natri clorua (NaCl) theo TCVN 3701-90.

3. BAO GÓI, GHI NHÃN, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

3.1. Bao gói

Mực khô xuất khẩu được đựng trong thùng các tông có một lớp polyetylen hoặc đựng trong bao PP (polypropylen).

3.2. Ghi nhãn

- Tên sản phẩm;
- Loại;
- Hạng chất lượng;
- Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh;
- Ngày sản xuất;
- Khối lượng tịnh.

3.3. Vận chuyển

Phương tiện vận chuyển sạch, không có mùi lạ, phải che mưa, nắng.

3.4. Bảo quản

Bảo quản trong điều kiện khô ráo, sạch sẽ, hợp vệ sinh, các kiện mọt xếp trên bục gỗ cách mặt đất 30cm, cách tường 30cm. Bảo quản mọt khô xuất khẩu trong điều kiện lạnh, nhiệt độ bảo quản âm 18°C.
