

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 7106:2020

CXS 190-1995, Revised in 2017

Xuất bản lần 2

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

BẢN GỐC TCVN

KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

CÁ PHILÊ ĐÔNG LẠNH NHANH

Quick frozen fish fillets

HÀ NỘI – 2020

Lời nói đầu

TCVN 7106:2020 thay thế TCVN 7106:2002;

TCVN 7106:2020 hoàn toàn tương đương với CXS 190-1995, soát xét 2017;

TCVN 7106:2020 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F11 *Thủy sản và sản phẩm thủy sản* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

BẢN GỐC TCVN
KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

Cá philê đông lạnh nhanh

Quick frozen fish fillets

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho cá philê đông lạnh nhanh như định nghĩa dưới đây và được dùng để tiêu thụ trực tiếp mà không phải chế biến công nghiệp tiếp theo.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các sản phẩm cần phải chế biến tiếp hoặc dùng cho các mục đích công nghiệp khác.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Cá philê đông lạnh nhanh (quick frozen fish fillets)

những miếng cá mỏng có kích thước và hình dạng không đồng đều, được lấy từ thân của cùng một loài cá thích hợp để dùng làm thực phẩm, bằng các lát cắt song song dọc theo xương sống của cá và các miếng cá này được cắt sao cho tiện đóng gói và được chế biến phù hợp với quá trình nêu trong 2.2.

2.2 Định nghĩa quá trình

Sản phẩm sau khi được chế biến thích hợp phải qua quá trình cấp đông và phải phù hợp với các điều kiện quy định dưới đây. Quá trình cấp đông phải tiến hành trong thiết bị thích hợp để nhanh chóng đạt được dải nhiệt độ kết tinh tối đa. Quá trình cấp đông nhanh chưa kết thúc nếu sau khi nhiệt độ ổn định mà nhiệt độ tâm sản phẩm chưa đạt tới $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ hoặc thấp hơn. Sản phẩm phải được giữ đông lạnh sâu để duy trì chất lượng trong suốt quá trình vận chuyển, bảo quản và phân phối.

Các sản phẩm này phải được chế biến và đóng gói để giảm thiểu sự tách nước và sự oxy hoá.

Cho phép đóng gói lại các sản phẩm đông lạnh nhanh trong các điều kiện có kiểm soát để duy trì chất lượng của sản phẩm, sau đó áp dụng lại quá trình cấp đông nhanh như trên.