

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 7524:2020

CXS 36-1981, Revised in 2017

Xuất bản lần 2 **TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT**

BẢN GỐC TCVN

KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

CÁ ĐÔNG LẠNH NHANH

Quick frozen finfish, uneviscerated and eviscerated

HÀ NỘI – 2020

Lời nói đầu

TCVN 7524:2020 thay thế TCVN 7524:2006;

TCVN 7524:2020 hoàn toàn tương đương với CXS 36-1981, soát xét 2017;

TCVN 7524:2020 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 đông lạnh nhanh

Quick frozen finfish, uneviscerated and eviscerated

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho cá đã bỏ nội tạng và chưa bỏ nội tạng đông lạnh nhanh ¹⁾.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Cá đông lạnh nhanh (quick frozen finfish)

cá đã bỏ đầu hoặc không bỏ đầu, nội tạng hoặc các bộ phận khác đã được bỏ hết hoặc bỏ một phần, để dùng làm thực phẩm.

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 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.

Cho phép đóng gói lại với quy mô công nghiệp đối với 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.

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

2.3 Trình bày sản phẩm

Cho phép mọi cách trình bày sản phẩm với điều kiện:

- Đáp ứng tất cả các yêu cầu của tiêu chuẩn này;
- Được mô tả đầy đủ trên nhãn để tránh lừa dối hoặc gây hiểu lầm cho người tiêu dùng.

¹⁾ Không áp dụng cho cá đông lạnh ngâm trong muối được dùng để chế biến tiếp theo.