TCVN TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 6309 : 1997
CODEX STAN 20 - 1981

DẦU ĐẬU TƯƠNG THỰC PHẨM

Edible soya bean oil

HÀ NỘI – 1997

LỜI NÓI ĐẦU

TCVN 6309 : 1997 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 20 - 1981 (Rev. 1 - 1989);

TCVN 6309 : 1997 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F2 Dầu mỡ động vật và thực vật biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường ban hành.

Dầu đậu tương thực phẩm

Edible soya bean oil [1)]

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho dầu đậu tương thực phẩm nhưng không áp dụng cho dầu hạt đậu tương cần phải chế biến tiếp để trở thành dầu đậu tương thực phẩm.

2 Mô tả

Dầu đậu tương (từ đồng nghĩa : dầu đậu nành) được chế biến từ hạt đậu tương [các hạt của glycine max (L.) Mer r].

3 Thành phần cơ bản và đặc trưng chất lượng

3.1 Đặc trưng [2)]

3.1.1	Tỷ khối (20°C / nước ở 20°C)	0,919 - 0,925
3.1.2	Chỉ số khúc xạ (n_D^{40})	1,466 - 1,470
3.1.3	Chỉ số xà phòng (mg KOH/g dầu)	189 - 195
3.1.4	Chỉ số iốt (Wijs)	120 - 143

---

1) Trước đây là CAC/ RS 20- 1969.

2) Các mẫu ngoài phạm vi GLC theo dãy axit béo là không phù hợp với tiêu chuẩn này. Các chỉ tiêu không bắt buộc áp dụng có thể được sử dụng nếu điều đó cần thiết để khẳng định là mẫu tuân theo tiêu chuẩn này.

3.1.5 Chất không xà phòng hoá — không lớn hơn 15g/kg.

3.1.6 Phạm vi GLC theo thành phần axit béo.(%)

C < 14	< 0,1
C 14 : 0	< 0,5
C 16 : 0	7, 0 - 14
C 16 : 1	< 0,5
C 18 : 0	3,0 - 5,5
C 18 : 1	18 - 26
C 18 : 2	50 - 57
C 18 : 3	5,5 - 10
C 20 : 0	< 0,6
C 20 : 1	< 0,5
C 22 : 0	< 0,5
C 24 : 0	< 0,5.

3.2 Đặc trưng chất lượng

3.2.1 Màu sắc : đặc trưng cho sản phẩm đã định.

3.2.2 Mùi và vị : đặc trưng cho sản phẩm đã định và không có mùi và vị lạ.

3.2.3 Chỉ số axit — không lớn hơn 0,6 mg KOH/g dầu.

3.2.4 Chỉ số peroxit — không lớn hơn 10 mili đương lượng peroxit oxy / kg dầu.

4 Phụ gia thực phẩm

4.1 Phẩm màu

Những phẩm màu sau đây được phép dùng với mục đích khôi phục lại màu sắc đã bị mất đi trong quá trình chế biến hoặc với mục đích tiêu chuẩn hoá màu sắc sao cho các phẩm màu thêm vào không đánh lừa hoặc làm cho khách hàng hiểu nhầm qua việc che dấu những hư hỏng hoặc chất lượng thấp kém hoặc làm cho sản phẩm dường như tốt hơn giá trị thực có.

	Mức tối đa
4.1.1 Beta- caroten	25mg/kg
4.1.2 Các chất chiết annatto	20mg/kg (tính theo tổng bixin hoặc norbixin).

4.1.3	Curcumin hoặc turmeric	5mg/kg (tính theo tổng curcumin).
4.1.4	Beta - apo - 8'-carotenal	25mg/kg.
4.1.5	Metyl và etyl este của beta - apo-8'- axit carotenoic	25mg/kg.

4.2 Hương liệu

Các hương liệu tự nhiên và các chất tổng hợp tương đương chúng, loại trừ những chất được biết là độc hại nguy hiểm và những hương liệu tổng hợp khác được Uỷ ban Thực phẩm Codex công nhận, cho phép dùng với mục đích khôi phục lại hương tự nhiên đã bị mất đi trong quá trình chế biến hoặc với mục đích tiêu chuẩn hoá hương thơm, sao cho hương liệu được thêm vào không đánh lừa hoặc làm cho khách hàng hiểu nhầm qua việc che dấu những hư hỏng hoặc chất lượng thấp kém hoặc qua việc làm cho sản phẩm dường như tốt hơn giá trị thực có.

	4.3 Chất chống oxy hoá	**Mức tối đa**
4.3.1	Propyl galat	100mg/kg.
4.3.2	Butyl hydroxytoluen (BHT)	75 mg/kg
4.3.3	Butyl hydroxyanisol (BHA)	175 mg/kg
4.3.4	Hỗn hợp của propyl galat, BHA và BHT	200 mg/kg nhưng không được vượt quá giới hạn ở 4.3.1 - 4.3.3.
4.3.5	Tocopherol tự nhiên và tổng hợp	500 mg/kg.
4.3.6	Ascorbyl palmitat)	500 mg/kg, riêng biệt
4.3.7	Ascorbyl stearat)	hay kết hợp
4.3.8	Dilauryl thiodipropionat	200 mg/kg.

	4.4 Chất điều phối chống oxy hoá	
4.4.1	Axit xitric	giới hạn bởi GMP.
4.4.2	Natri xitrat	giới hạn bởi GMP.
4.4.3	Hỗn hợp isopropyl xitrat)	100 mg/kg riêng biệt
4.4.4	Axit photphoric)	hay kết hợp.
4.4.5	Monoglyxerit xitrat)	

4.5 Chất chống tạo bọt

Dimetyl polyxiloxan (dimetyl silicon) riêng biệt hay kết hợp với silicon dioxit	10 mg/ kg.

4.6 Chất chống kết tinh

Oxystearin	1250 mg/kg.

5 Chất nhiễm bẩn

5.1 Chất bay hơi ở nhiệt độ 105°C	0,2% m/m.
5.2 Tạp chất không tan	0,05% m/m.
5.3 Hàm lượng xà phòng	0,005% m/m.
5.4 Sắt (Fe)	1,5 mg/kg.
5.5 Đồng (Cu)	0,1 mg/kg.
5.6 Chì (Pb)	0,1 mg/kg.
5.7 Asen (As)	0,1 mg/kg.

6 Vệ sinh

Sản phẩm tuân theo những điều khoản của tiêu chuẩn này phải được chế biến phù hợp với các điều tương ứng trong TCVN 5603 - 1991 Qui phạm về các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm.

7 Ghi nhãn

Áp dụng các điều khoản của tiêu chuẩn chung về ghi nhãn cho thực phẩm bao gói sẵn 23/TĐC - QĐ của Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng [CODEX STAND 1 - 1985 (Rev. 1 - 1991)].

7.1 Tên của thực phẩm[1)]

7.1.1 Tên của thực phẩm được ghi rõ trên nhãn là "Dầu đậu tương".

---

1) Việc thông báo chấp nhận tiêu chuẩn của các nước yêu cầu đề nghị biểu thị công khai tên của nước đó trên nhãn.

7.1.2 Một khi dầu đậu tương đã được este hoá hoặc đã qua bất kỳ quá trình chế biến nào làm thay đổi thành phần axit béo hoặc tính chất của nó thì tên "Dầu đậu tương" hoặc bất kỳ từ đồng nghĩa nào đều không được sử dụng, trừ khi ghi rõ bản chất của sự chế biến .

7.2 Ghi nhãn trên bao bì không bán lẻ [1)]

Việc ghi nhãn trên bao bì không dùng để bán lẻ sẽ tuân theo điều 5.3 của Hướng dẫn ghi nhãn trong các tiêu chuẩn Codex và 23/TĐC - QĐ của Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng.

8 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

8.1 Xác định tỷ khối : theo TCVN 6117: 1996.

8.2 Xác định chỉ số khúc xạ : theo ISO 6320 : 1995.

8.3 Xác định chỉ số xà phòng : theo TCVN 6126 : 1996.

8.4 Xác định chỉ số iốt : theo TCVN 6122 : 1996.

8.5 Xác định chất không xà phòng hoá : theo TCVN 6123 -1: 1996 và TCVN 6123 - 2 : 1996.

8.6 Xác định chỉ số axít : theo TCVN 6127 : 1996.

8.7 Xác định chỉ số peroxit : theo TCVN 6121 : 1996.

8.8 Xác định hàm lượng chất bay hơi ở nhiệt độ 105°C : theo TCVN 6120 : 1996.

8.9 Xác định tạp chất không tan : theo TCVN 6125 : 1996.

8.10 Xác định hàm lượng sắt : theo ISO 8294 : 1994.

8.11 Xác định hàm lượng đồng: theo ISO 8294 : 1994.

8.12 Xác định hàm lượng chì : theo ISO 12193 : 1994.

8.13 Xác định hàm lượng asen : theo AOAC 952 - 13.

---

1) Chỉ áp dụng cho bao bì ngoài cùng của một số thực phẩm bao gói sẵn