

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

**TCVN 6310 : 1997
CODEX STAN 22 - 1981**

DẦU HẠT BÔNG THỰC PHẨM

Edible cottonseed oil

HÀ NỘI - 1997

LỜI NÓI ĐẦU

TCVN 6310 : 1997 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 22 - 1981 (Rev. 1 - 1989);

TCVN 6310 : 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 hạt bông thực phẩm

*Edible cottonseed oil*¹⁾

1 Phạm vi áp dụng

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

2 Mô tả

Dầu hạt bông được chế biến từ hạt của các cây trồng thuộc loài *Gossypium*.

3 Thành phần cơ bản và đặc trưng chất lượng

3.1 Đặc trưng²⁾

3.1.1 Tỷ khối (20°C/ nước ở 20°C)	0,918	-	0,926
3.1.2 Chỉ số khúc xạ (n_D^{20})	1,458	-	1,466
3.1.3 Chỉ số xà phòng (mg KOH / g dầu)	189	-	198
3.1.4 Chỉ số iốt (Wijs)	99	-	119
3.1.5 Chất không xà phòng hoá	không lớn hơn 15g/ kg.		

¹⁾ Trước đây là CAC/ RS 22-1969.

²⁾ Các mẫu ngoài phạm vi GLC theo thành phần axit béo là không phù hợp với tiêu chuẩn này. Các tiêu chuẩn không bắt buộc áp dụng sẽ được thống nhất sử dụng nếu thấy cần thiết nhưng mẫu phải phù hợp với tiêu chuẩn này.

TCVN 6310 : 1997

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

C	< 14	< 0,1
C	14 : 0	0,4 - 2,0
C	16 : 0	17 - 31
C	16 : 1	0,5 - 2,0
C	18 : 0	1,0 - 4,0
C	18 : 1	13 - 44
C	18 : 2	33 - 59
C	18 : 3	0,1 - 2,1
C	20 : 0	< 0,7
C	20 : 1	< 0,5
C	22 : 0	< 0,5
C	22 : 1	< 0,5
C	24 : 0	< 0,5

3.2 Phép thử Halphen ¹⁾ dương tính.

3.3 Đặc trưng chất lượng

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

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

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

3.3.4 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

¹⁾ Dầu kapok và một số loại dầu khác cho phản ứng dương tính, và chất béo dùng làm thức ăn gia súc có chứa dầu hạt bông cũng cho phản ứng dương tính. Các lô dầu hạt bông khác nhau có thể phản ứng với những cường độ khác nhau. Quá trình hydro hoá và gia nhiệt dầu hạt bông làm giảm đi cường độ phản ứng và có thể sẽ phá huỷ nó hoàn toàn.

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	25 mg/kg
4.1.2	Các chất chiết annatto	20 mg/ kg (tính theo tổng bixin hoặc norbixin)
4.1.3	Curcumin turmeric	5 mg/ kg (tính theo tổng curcumin).
4.1.4	Beta - apo -8' - carotenal	25 mg/ kg.
4.1.5	Metyl và etyl este của beta - apo - 8' axit carotenoic	25 mg/ 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 Ủy 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	100 mg/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 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 hoặc kết hợp.
4.3.7	Ascorbyl stearat)	
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.
-------	-------------	-------------------

TCVN 6310 : 1997

4.4.2	Natri xitrat	giới hạn bởi GMP.
4.4.3	Hỗn hợp isopropyl xitrat)	
4.4.4	Axit photphoric)	100 mg/kg riêng biệt hoặc kết hợp.
4.4.5	Monoglycerit xitrat)	

4.5 Chất chống tạo bọt

Dimethyl polysiloxan (dimethyl 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

Mức tối đa

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

7.1.1 Tên của thực phẩm được ghi rõ trên nhãn là " Dầu hạt bông " .

7.1.2 Một khi dầu hạt bông được este hoá hoặc qua bất kỳ quá trình chế biến nào ~~đã~~ làm thay đổi thành phần axit béo hoặc thay đổi tính chất của nó thì tên "Dầu hạt bông" 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 của 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 axit : 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.