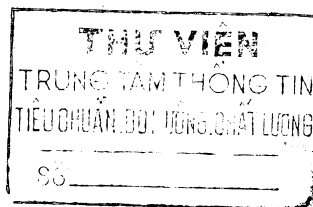


TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 1549 - 1994

ĐỒ HỘP NƯỚC QUẢ  
NƯỚC DỨA



HÀ NỘI - 1994

## **Lời nói đầu**

TCVN 1549-1994 thay thế TCVN 1549-82:

TCVN 1549-1994 do Ban Kỹ thuật Thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường ban hành.

## ĐỒ HỘP NƯỚC QUẢ

**NƯỚC DỨA***Pineapple Juice***1 Khái niệm**

Nước dứa là sản phẩm được chế biến từ dứa tươi, chín (nguyên quả hoặc từng phần) thuộc loại ananas comusus L.M; ananas sativus L.L; bằng phương pháp ép hoặc ly tâm và được bảo quản bằng phương pháp vật lý.

Nước dứa cũng có thể được chế biến từ nước dứa cô đặc bằng cách pha loãng với nước đến mức chỉ tiêu chất lượng cần thiết.

**2 Yêu cầu kỹ thuật****2.1 Tiêu chuẩn nguyên liệu và các thành phần chính**

- a) Dứa quả tươi theo TCVN 1871-88.
- b) Đường kính trắng loại I theo TCVN 1695-87.
- c) Axit xitric dùng cho thực phẩm theo TCVN 5516-1991.

**2.2 Tiêu chuẩn chất lượng****2.2.1 Chỉ tiêu cảm quan**

Sản phẩm phải có hương vị, màu sắc đặc trưng của nước dứa. Cho phép có sự lắng nhẹ thit quả ở đáy bao bì nhưng khi lắc nhẹ hoặc khuấy trộn phải phân tán đều.

**2.2.2 Chỉ tiêu hóa - lý****2.2.2.1 Độ dày của hộp**

Mức tối thiểu của nước dứa phải chiếm ít nhất 90% dung tích của nước cất chứa đầy trong hộp đóng kín ở 20°C.

**2.2.2.2 Hàm lượng chất khô hòa tan**

- a) Hàm lượng chất khô hòa tan của nước dứa tự nhiên không được nhỏ hơn 10% (đo bằng chiết quang kế ở 20°C), không kể lượng đường cho thêm vào, không chỉnh axit và được đọc là "độ Brix".

## **TCVN 1549-1994**

b) Khi nước dừa được pha loãng từ nước dừa cô đặc, hàm lượng chất khô hòa tan của sản phẩm không nhỏ hơn 13,5% (đo bằng chiết quang kế ở 20°C).

### **2.2.2.3 Hàm lượng đường**

Lượng đường thêm vào không nên quá 25gam/kg. Không được thêm đường vào sản phẩm nước dừa có điều chỉnh axit.

### **2.2.2.4 Hàm lượng cồng**

Hàm lượng cồng không được quá 3g/kg.

### **2.2.2.5 Hàm lượng axit**

Theo thỏa thuận với khách hàng.

### **2.2.2.6 Chất chống tạo bọt**

Nếu sử dụng mức tối đa cho phép 10mg/kg.

### **2.2.2.7 Kim loại nặng**

Hàm lượng kim loại nặng theo quy định của Bộ Y tế.

## **2.3 Tiêu chuẩn vệ sinh**

2.3.1 Sản phẩm cần được chế biến hợp vệ sinh theo quy định hiện hành.

2.3.2 Không được chứa các vi sinh vật gây thối hỏng, có thể phát triển trong điều kiện bảo quản thông thường.

2.3.3 Không được chứa bất cứ chất nào có nguồn gốc từ vi sinh vật với liều lượng có thể gây hại cho sức khỏe con người.

## **3 Phương pháp phân tích và đánh giá**

Để kiểm tra chất lượng sản phẩm, áp dụng quy tắc lấy mẫu và phương pháp thử

- Lấy mẫu theo TCVN 4409-87
- Xác định hàm lượng chất khô và chất hòa tan theo TCVN 4414-87.
- Xác định khối lượng tịnh và tỷ lệ thành phần theo TCVN 4411-87.
- Xác định hàm lượng đường theo TCVN 4594-88.
- Xác định hàm lượng cồng theo TCVN 4716-89.
- Xác định hàm lượng kim loại nặng theo TCVN 1976-88 và 1981-88.

## 4 Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển

Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển theo TCVN 167-86. Ngoài ra áp dụng thêm các quy định sau:

### 4.1 Tên sản phẩm

4.1.1 Tên sản phẩm là "Nước dừa"

4.1.2 Nếu cho thêm đường vào sản phẩm hoặc lượng đường tự nhiên vượt quá 15g/kg thì tên đường phải viết kèm với tên sản phẩm.

### 4.2 Tên danh mục các thành phần

4.2.1 Trên nhãn phải ghi đầy đủ các thành phần theo thứ tự tỷ lệ giảm dần của các thành phần trừ lượng nước được dùng để pha loãng.

4.2.2 Trường hợp nước dừa được chế biến từ nước dừa cô đặc cần ghi thêm trên nhãn: "Nước dừa pha từ nước dừa cô đặc".

4.2.3 Nếu sản phẩm nước dừa cần được bảo quản ở điều kiện lạnh thì phải ghi rõ trên nhãn.