

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 5606-1991  
(CODEX STAN 55-1981)

ĐỒ HỘP RAU

Nám hộp

HÀ NỘI

## LỜI NÓI ĐẦU

TCVN 5606-1991 phù hợp với CODEX 55 - 1981

TCVN 5606-1991 do Trung tâm Tiêu chuẩn - Chất lượng biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn-Đo lường-Chất lượng đề nghị và được Ủy ban Khoa học Nhà nước ban hành theo quyết định số 894/QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1991

## ĐỒ HỘP RAU

## Nấm hộp

## Canned mushrooms

## 1. Khái niệm, kiểu và dạng

## 1.1. Định nghĩa sản phẩm

Nấm hộp là sản phẩm

a) chế biến từ nấm tươi phù hợp với những đặc tính của thứ cây trồng thuộc giống Agaricus (Psalliota) bao gồm cả A. bisporus, các nấm này phải có trạng thái tốt và sau khi rửa sạch và cắt những phần bỏ đi phải nguyên lành;

b) đóng hộp với nước và /hoặc dịch tách ra từ nấm hoặc các môi trường lỏng khác thích hợp, các gia vị và các thành phần khác thích hợp với sản phẩm;

c) được xử lý bằng nhiệt một cách phù hợp trước hay sau khi ghép kín hộp để tránh bị hư hỏng.

## 1.2. Thứ cây trồng

Bất cứ thứ cây thích hợp nào thuộc giống Agaricus (Psalliota) bao gồm cả A. bisporus đều dùng được

## 1.3. Các loại màu

## 1.3.1. Trắng hay kem

## 1.3.2. Nâu

## 1.4. Các dạng sản phẩm

1.4.1. Cúc áo: cây nấm nguyên, có dính những phần thân không dài quá 5mm đo sát phần mạng nấm.

1.4.2. Cúc áo cắt miếng: cúc áo cắt thành những miếng dày từ 2mm đến 5mm, không quá 50% những miếng đó được cắt song song với trục nấm.

1.4.3. Nguyên cây: cây nấm nguyên có dính những khúc thân cắt không dài quá đường kính của mũ nấm đo sát phần mạng nấm.

1.4.4. Miếng hay nguyên cây cắt miếng: nấm cắt thành những miếng

cắt lát dày từ 2mm đến 8mm, trong đó không ít hơn 50% số miếng được cắt song song với trục nấm.

1.4.5. Miếng cắt ngẫu nhiên: cây nấm được cắt thành những miếng cắt lát có độ dày khác nhau và trong đó có thể có những miếng lệch gần như song song với trục nấm.

1.4.6. Miếng cắt tư: cây nấm được cắt thành 4 phần xấp xỉ bằng nhau.

1.4.7. Thân và miếng nhỏ: miếng cắt từ mũ nấm và thân nấm có kích thước và hình dạng không đều nhau.

1.4.8. Cặp chĩa: những cây nấm hở mạng, chọn lọc, đường kính không quá 40 mm, có dính những cuống không dài quá đường kính mũ nấm đo từ vết cắt sát mạng.

1.4.9. Dạng chọn lọc khác: các dạng khác không mô tả riêng biệt ở các điều từ 1.4.1. đến 1.4.8. như dạng súc sắc và dạng vụn, dạng này phải ghi rõ trên nhãn.

1.5. Dung sai đối với dạng "Cúc áo" và "Nguyên cây"

10% số đơn vị đối với từng dạng sản phẩm có thể vượt quá chiều dài thân nấm đã quy định.

1.6. Kiểu đóng hộp

1.6.1. Đóng hộp tự nhiên hay thông thường với nước, nước muối và/hoặc dịch tách từ nấm

1.6.2. Với bơ hoặc sốt bơ

1.6.3. Với sốt kem

1.6.4. Với các nước sốt khác với sốt bơ hoặc sốt kem

1.6.5. Với dấm

1.6.6. Với dầu

1.6.7. Với rượu vang

2. Yêu cầu kỹ thuật

2.1. Thành phần khác

Thích hợp với từng kiểu đóng hộp tương ứng:

2.1.1. Nước, muối, tiêu ớt, gia vị, cốt đậu nành, dấm, vang.

2.1.2. Đường, xirô đường nghịch chuyển, dextroza, xirô glucoza đặc.

2.1.3. Bơ hay mỡ động vật hay thực vật ăn được, dầu ôliu, sữa, sữa bột hay kem. Nếu cho thêm bơ thì phải chiếm không dưới 3% theo khối lượng của sản phẩm cuối cùng.

2.1.4. Tinh bột-tự nhiên, biến đổi vật lý hay lên men-chỉ dùng khi có thành phẩm là bơ, hay chất béo hay dầu động hoặc thực vật ăn được.

2.1.5. Bột bì hay bột ngô.

2.2. Chỉ tiêu chất lượng

2.2.1. Màu sắc

2.2.1.1. Phần nấm của sản phẩm phải có màu bình thường đặc trưng cho thứ nấm đóng hộp. Các loại nấm đặc biệt đóng hộp và có chứa các thành phần cho phép đặc biệt được coi là có màu đặc trưng khi các thành phần tương ứng đã sử dụng không bị biến đổi màu bất bình thường.

2.2.1.2. Môi trường lỏng "Kiểu đóng hộp tự nhiên hay thông thường" phải trong hoặc hơi đục và có màu từ vàng đến nâu sáng.

2.2.2. Hương vị

Nấm phải có hương vị bình thường, không được có những mùi vị lạ đối với sản phẩm.

Nấm đóng hộp với những thành phần hay nước cốt đặc biệt phải có hương vị đặc trưng của nấm và các thành phần đã dùng.

2.2.3. Trạng thái và tính chất

Nấm ở kiểu "đóng hộp tự nhiên và thông thường" phải chắc và nguyên vẹn về chất.

Ở các dạng nấm "cúc áo" và "Nguyên cây", không quá 10% số cây nấm có thể có những mũ nấm bị nát vỡ mạng hoàn toàn.

Ở dạng nấm "Cúc áo", "Nguyên cây" và "Cặp chả", 5% số đơn vị nấm có thể bị mất mũ hay thân.

2.2.4. Khuyết tật

Các loại nấm đóng hộp

a. Có thể chứa không quá một vết đất, cát sỏi hoặc bất cứ một chất lạ nào có nguồn gốc vô cơ hay hữu cơ;

b. Không được có một cách hợp lý những nấm có vết chấm hay bị hư hỏng khác.

2.2.5. Phân loại "hộp hỏng"

Một hộp không đạt một hay nhiều yêu cầu chất lượng nêu ở điều 2.2.1. đến 2.2.4. được coi là một "hộp hỏng".

2.2.6. Nghiệm thu

Một lô được coi là đạt yêu cầu chất lượng áp dụng theo điều 2.2.3. khi số "hộp hỏng" như quy định ở điều 2.2.5. không vượt quá số chấp nhận (C) của phương án lấy mẫu tương ứng trong phương án lấy mẫu thực phẩm đóng gói sẵn (AQL-6,5)

3. Phụ gia thực phẩm

Mức tối đa

3.1. Axit ascobic

3.2. Axit xitric

3.3. Mono natri glutamat<sup>1) 3)</sup>

3.4. Các loại màu caramen dùng cho các loại xốt<sup>1) 2)</sup>

3.5. Canxidinatri etylen-diaminetetraacetat

(CaNa<sub>2</sub> EDTA)

3.6. Gôm thực vật

3.6.1. Gôm Arập

3.6.2. Caragenan

3.6.3. Fuxelaran

3.6.4. Gôm gua

3.7. Pectin<sup>1)</sup>

Giới hạn bởi GMP (thực  
Giới hạn bởi GMP } hành  
Giới hạn bởi GMP } chế  
biến  
Giới hạn bởi GMP (tốt)

200 mg/kg

2/ 1% khối lượng các phụ gia qui định ở 3.6 đến 3.9 dùng riêng hay kết hợp.

1) tạm thời chấp nhận

2) Màu caramen sản xuất từ quá trình amoniac đã được chấp nhận tạm thời và các loại màu caramen khác đã được chấp nhận.

3) đang soát xét.

## Mức tối đa

- 3.8. Anginat(Ca,K,Na,NH<sub>4</sub>)
- 3.8.1. propylen glycol anginat
- 3.9. Tinh bột đã biến tính
- 3.9.1. Tinh bột đã xử lý axit
- 3.9.2. Tinh bột đã xử lý kiềm
- 3.9.3. Tinh bột đã mất màu
- 3.9.4. Photphat tinh bột kép(đã xử lý natri trimetaphotphat)
- 3.9.5. Photphat tinh bột kép, photphat hoá
- 3.9.6. Photphat đơn tinh bột
- 3.9.7. Tinh bột axetat
- 3.9.8. Tinh bột hydroxypropyl
- 3.9.9. Tinh bột kép, adipat axetyl hoá
- 3.9.10. Clyxerol tinh bột kép, hydroxypropyl
- 3.9.11. Tinh bột đã bị oxy hoá
- 3.9.12. Photphat tinh bột kép(đã xử lý photpho oxyclorua
- 3.9.13. Photphat tinh bột kép, axetylat hoa
- 3.9.14. Glyxerol tinh bột kép, axetylat hoa
- 3.9.15. Glyxerol tinh bột kép

2) 1% khối lượng các phụ gia quy định ở 3.6. đến 3.9. dùng riêng hay kết hợp

## 4. Vệ sinh

4.1. Cần chế biến sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phù hợp với quy phạm quốc tế về thực hành vệ sinh đối với rau quả đóng hộp.

4.2. Trong chừng mực có thể được của việc sản xuất đúng quy cách, sản phẩm không được có các chất bị cấm.

4.3. Khi kiểm nghiệm bằng các phương pháp lấy mẫu và phân tích thích hợp, sản phẩm:

a) Không được có vi sinh vật có thể phát triển trong điều kiện bảo quản bình thường;

1) Tạm thời chấp nhận

2) Chỉ có thể dùng khi thành phần là bơ hoặc mỡ hoặc dầu động vật hay thực vật ăn được khác

b) không được chứa bất cứ một chất nào có nguồn gốc vi sinh vật với một lượng có thể gây hại cho sức khỏe.

4.4. Sản phẩm phải qua một quá trình xử lý đủ để phá hủy tất cả các nha bào của Clostridium botulinum.

## 5. Cân và đo

### 5.1. Mức đổ đầy của hộp

#### 5.1.1. Mức đổ đầy tối thiểu

Hộp phải được đổ đầy nấm và sản phẩm (kể cả môi trường đóng hộp) phải chiếm không nhỏ hơn 90% dung lượng nước của hộp. Dung lượng nước của hộp là thể tích nước cất ở 20°C mà hộp đóng kín chứa được khi đổ đầy.

#### 5.1.2. Phân loại "hộp hỏng"

Một hộp không đạt yêu cầu về mức đổ đầy tối thiểu (90% dung lượng của hộp) quy định ở điều 5.1.1. được coi là một "hộp hỏng".

#### 5.1.3. Nghiệm thu

Một lô được coi là đạt yêu cầu ở điều 5.1.1. khi số "hộp hỏng" như đã định nghĩa ở điều 5.1.2. không vượt quá số chấp nhận (C) của phương án lấy mẫu tương ứng trong phương án lấy mẫu thực phẩm đóng gói sẵn (AQL -6,5).

#### 5.1.4. Khối lượng đã ráo nước tối thiểu

##### 5.1.4.1. Đóng hộp thông thường, đóng hộp với dấm, rượu vang, dầu

Khối lượng đã ráo nước của sản phẩm không được nhỏ hơn 53% khối lượng nước cất ở 20°C chứa trong hộp đóng kín khi đã đổ đầy.

##### 5.1.4.2. Đóng hộp với nước xốt.

Sau khi rửa hết nước xốt hay các chất lỏng khác, phần nấm đã ráo nước không nhỏ hơn 27,5% tổng khối lượng sản phẩm.

5.1.4.3. Yêu cầu về khối lượng đã ráo nước tối thiểu được coi như phù hợp khi khối lượng ráo nước trung bình của tất cả các hộp được kiểm tra không nhỏ hơn khối lượng tối thiểu yêu cầu, với điều kiện là không có sự thiếu hụt vô lý nào ở các hộp cá biệt.



## 6. Phương pháp lấy mẫu và phân tích

### 6.1. Lấy mẫu

Phải lấy mẫu theo phương án lấy mẫu thực phẩm đóng gói sẵn (AQL-6,5)

### 6.2. Xác định khối lượng ráo nước

Theo phương pháp của Codex thực phẩm

Kết quả được biểu thị bằng % khối lượng tính trên cơ sở khối lượng nước cất ở 20°C mà hộp đóng kín chứa được khi đổ đầy.

### 6.3. Xác định khối lượng ráo nước sau khi rửa

Theo phương pháp của Codex thực phẩm. Phương pháp này chỉ áp dụng cho kiểu đóng hộp với nước xốt.

Các kết quả được biểu thị bằng % tổng khối lượng sản phẩm.

### 6.4. Xác định dung lượng nước của hộp

Theo phương pháp của Codex thực phẩm. Các kết quả được biểu thị bằng thể tích nước cất mà hộp chứa.

## 7. Ghi nhãn

Ngoài những phần 1, 2, 4 và 6 của tiêu chuẩn chung về ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn phải áp dụng thêm các quy định sau đây:

### 7.1. Tên thực phẩm

#### 7.1.1. Tên sản phẩm phải là: "Nấm"

7.1.2. Các nội dung sau đây phải thêm vào như một phần của tên hay liền với tên sản phẩm:

#### 7.1.2.1. Dạng sản phẩm

"Cúc áo", "Cúc áo cắt miếng", "Nguyên cây", "Miếng" hay "Nguyên cây cắt miếng", "Miếng cắt ngẫu nhiên", "Miếng cắt tư", "Thân và miếng", "Cặp chả", "Súc sắc" và "Vụn" được dùng thích hợp.

7.1.2.2. Cần ghi rõ loại nước xốt đặc biệt hay gia vị hoặc hương vị đặc trưng cho sản phẩm, như "Với X" hay "Trong X" tùy theo. Nếu ghi "Với (hay "Trong") xốt bơ" thì chất béo sử dụng chỉ là bơ.

## 7.2. Danh mục các thành phần

Phải ghi trên nhãn danh mục đầy đủ các thành phần theo thứ tự tỷ lệ giảm dần theo điều 3.2.(C) của tiêu chuẩn chung về ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn, trừ nước không cần ghi.

## 7.3. Khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh phải ghi theo khối lượng tịnh theo hệ mét (đơn vị "Hệ quốc tế") hay hệ "Anh Mỹ" hoặc cả hai hệ đo lường, tùy theo yêu cầu của nước mà sản phẩm bán ở đó, trừ khi nắm được đóng hộp theo kiểu đóng hộp tự nhiên hoặc thông thường như mô tả ở điều 1.6.1. thì phải ghi rõ khối lượng ráo nước của thực phẩm.

## 7.4. Tên và địa chỉ

Phải ghi tên và địa chỉ của người sản xuất, người đóng gói, người phân phối, người nhập khẩu, người xuất khẩu hay người bán sản phẩm.

## 7.5. Nước xuất xứ

7.5.1. Phải ghi tên nước xuất xứ của sản phẩm trong trường hợp nếu không ghi có thể gây hiểu nhầm hay đánh lừa người tiêu dùng.

7.5.2. Nếu sản phẩm được chế biến lại ở một nước thứ hai làm thay đổi bản chất của nó, nước chế biến đó phải được coi như là nước xuất xứ để ghi trên nhãn.