

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

**TCVN 6298 : 1997
CAC GL 11-1991**

HƯỚNG DẪN CHO NƯỚC QUẢ HỖN HỢP

Guidelines for mixed fruit juices

HÀ NỘI - 1997

Lời nói đầu

TCVN 6298 : 1997 hoàn toàn tương đương với CAC GL 11-1991.

TCVN 6298 : 1997 do Ban Kỹ thuật Tiêu chuẩn TCVN/TC/F10 Rau quả và sản phẩm rau quả biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học Công nghệ và Môi trường ban hành.

Hướng dẫn cho nước quả hỗn hợp

Guidelines for mixed fruit juices

1 Phạm vi áp dụng

Những hướng dẫn này áp dụng cho nước quả hỗn hợp theo xác định trong điều 2 dưới đây, để tiêu dùng trực tiếp, được bảo quản chỉ bằng các biện pháp vật lý. Đối với mục đích của tiêu chuẩn này và ở thời điểm này việc bảo quản bằng các biện pháp vật lý không bao gồm việc ion hoá bằng phóng xạ.

2 Mô tả

Nước quả hỗn hợp là nước quả và nước quả có thịt quả, đục hoặc trong, không lên men nhưng có thể lên men, để tiêu dùng trực tiếp, thu được do quá trình chế biến cơ học, từ hai hoặc nhiều loại quả đã chín tươi tốt hoặc thịt quả, được bảo quản duy nhất bằng các biện pháp vật lý. Nước quả có thể được cô đặc và sau đó được pha chế với nước để giữ được thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng của nước quả.

3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Chất rắn hoà tan

Hàm lượng chất hoà tan của từng loại nước quả (không tính đường đã bổ sung) không được nhỏ hơn giá trị tương ứng với hàm lượng chất rắn hoà tan của quả chín, chưa điều chỉnh độ axit khi xác định bằng máy đo khúc xạ ở 20°C và đọc là độ Brix trên thang đo Sacarosa quốc tế.

3.2 Đường

Có thể bổ sung một hoặc nhiều loại đường rắn, theo xác định của Uỷ ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex. Trường hợp nước quả được pha chế từ nước quả cô đặc, có thể bổ sung một hoặc nhiều loại đường theo xác định của Uỷ ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex. Lượng đường bổ sung, tính theo đường khô, không được nhiều hơn 100 g/kg. Không được bổ sung đường trong trường hợp nước quả đã được axit hoá theo các điều 4.1 và 4.2.

3.3 Hàm lượng etanola

Hàm lượng etanola không lớn hơn 3 g/kg.

3.4 Tính chất cảm quan

Các thành phần tự nhiên dễ bay hơi của nước quả có thể được pha trở lại cho bất kỳ loại nước quả nào đã thu được từ cùng một loài quả mà thành phần đó đã được tách ra.

3.5 Sử dụng sản phẩm cô đặc

Chỉ được sử dụng sản phẩm cô đặc thu được từ chính loài quả có chứa trong hỗn hợp.

4 Phụ gia thực phẩm

	Mức tối đa
4.1 Axit xitric	Giới hạn bởi GMP*
4.2 Axit malic	Giới hạn bởi GMP
4.3 Cacbon dioxit	Giới hạn bởi GMP

Chú thích - Không cho phép bổ sung các axit theo điều 4.1 và 4.2 khi nước quả đã được bổ sung đường theo điều 3.2.

5 Chất nhiễm bẩn

	Mức tối đa
5.1 Asen (As)	0,2 mg/kg
5.2 Chì (Pb)	0,3 mg/kg ¹⁾
5.3 Đồng (Cu)	5 mg/kg
5.4 Kẽm (Zn)	5 mg/kg
5.5 Sắt (Fe)	15 mg/kg
5.6 Thiếc (Sn)	200 mg/kg ¹⁾
5.7 Tổng hàm lượng đồng, kẽm và sắt	20 mg/kg
5.8 Sunfua dioxit	10 mg/kg

6 Vệ sinh

6.1 Các sản phẩm nêu trong tiêu chuẩn này phải được chế biến phù hợp với qui phạm quốc tế về thực hành vệ sinh đối với các sản phẩm rau quả đóng hộp (Tham khảo CAC/RCP 2-1969) và các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm TCVN 5603-1991 (CAC/RCP 1-1969) do Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex quy định.

* GMP thực hành sản xuất tốt

¹⁾ Các giới hạn còn phải xem xét tính đến phương án lấy mẫu.

6.2 Khi được thử theo các phương pháp lấy mẫu và kiểm tra thích hợp, sản phẩm phải :

- a) không chứa các vi sinh vật có thể phát triển trong các điều kiện bảo quản thông thường ;
- b) không chứa các chất có nguồn gốc vi sinh vật ở mức có thể ảnh hưởng xấu tới sức khoẻ.

7 Cân và đo

7.1 Mức đầy của bao bì

7.1.1. Mức đầy tối thiểu.

Nước quả phải chiếm không dưới 90% v/ v của dung lượng nước của bao bì. Dung lượng nước của bao bì là thể tích nước cất ở 20°C mà bao bì đã ghép kín chứa đựng khi đã được nạp đầy.

8 Ghi nhãn

Ngoài các yêu cầu của Tiêu chuẩn chung Codex về ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn (CODEX STAN 1-1985), cần áp dụng các điều khoản sau đây:

8.1 Tên của thực phẩm

8.1.1 Tên của thực phẩm phải ghi rõ lên nhãn là "nước quả" hoặc "nước quả hỗn hợp", hoặc "nước quả pha trộn", trong đó hoặc là từ "quả" được thay bằng các tên của các loài quả theo thứ tự giảm dần về khối lượng trong sản phẩm, hoặc là tên tên gọi này được kèm theo các loại quả theo cùng thứ tự như thế. Nếu dùng nhiều hơn hai loại nước quả, thì tên của chúng phải ghi riêng, ở gần tên sản phẩm. Trong trường hợp này tên của sản phẩm phải được ghi rõ "nước quả hỗn hợp" hoặc "nước quả pha trộn".

8.1.2 Nếu có bổ sung một hay nhiều loại đường, với lượng tính theo đường khô, vượt quá 15 g/kg sản phẩm, thì phải ghi rõ các từ "có bổ sung x", hoặc từ "đường" cùng với tên của sản phẩm, trong đó "x" là tên hoặc các tên gọi của một hoặc nhiều loại đường đã được bổ sung. Có thể dùng thuật ngữ "đường ngọt" thay cho thuật ngữ "có bổ sung x".

8.1.3 Trong trường hợp nước quả hỗn hợp chế biến từ toàn bộ hoặc một phần nước quả cô đặc, thực tế của việc pha chế phải được nêu rõ như sau: "nước quả x hỗn hợp được chế biến từ sản phẩm cô đặc hoặc từ nước quả đã cô đặc", trong đó "x" là tên của tất cả các loài quả đã được cô đặc. Thông tin này phải được ghi cùng với tên của sản phẩm hoặc ghi ở một vị trí dễ nhìn thấy trên nhãn.

8.2 Danh mục các thành phần

Một bảng đầy đủ về danh mục các thành phần phải được ghi trên nhãn theo thứ tự giảm dần về tỷ lệ và phù hợp với các yêu cầu có thể áp dụng cho các loại nước quả riêng biệt. Đối với mục đích này, các thành phần nước quả ép cô đặc tính theo nồng độ chưa cô đặc. Nước và các chất dễ bay hơi được thêm vào để phối chế thì không phải nêu. Tuy nhiên, các thông tin đã được nêu lên trong tên của thực phẩm (4.1.1) không cần thiết phải nhắc lại trong bảng danh mục các thành phần. Trong trường hợp

này, nếu cần có thể bổ sung những chỉ dẫn để biết những nước quả này được chế biến từ những dạng cô đặc.

Nếu có bổ sung thêm nước quả chanh tây hoặc quả chanh ta để axit hoá thì cũng cần phải nêu rõ.

8.3 Yêu cầu bổ sung

Áp dụng các điều khoản đặc biệt bổ sung sau đây:

8.3.1 Không được trang trí bằng tranh, ảnh của bất kỳ loại quả hoặc loại nước quả nào khác lên nhãn, trừ các loại quả có trong sản phẩm.

8.3.2 Không được công bố sản phẩm có chứa "Vitamin C" hoặc ghi lên nhãn thuật ngữ "Vitamin C", trừ khi sản phẩm thực có chứa lượng "Vitamin C" như cơ quan có thẩm quyền của nước có tiêu thụ sản phẩm công nhận.

8.3.3 Khi thực phẩm chứa nhiều hơn 2 g/kg cacbon dioxit thì phải ghi "cacbonat hoá" cùng với tên của thực phẩm và trong bảng danh mục các thành phần cũng phải công bố có cacbon dioxit.

8.3.4 Khi nước quả cần phải bảo quản lạnh thì phải có thông tin về bảo quản và, khi cần, về làm tan giá thực phẩm.

8.3.5 Khi nước quả được chế biến từ nguyên liệu đã được xử lý bằng ion hoá do bức xạ, thì cũng phải ghi nhãn theo 5.2.2 của Tiêu chuẩn chung (Codex 1-1985).

8.4 Bao bì không dùng cho bán lẻ

Các thông tin về bao bì không dùng cho bán lẻ, hoặc phải ghi trên bao bì, hoặc phải kèm theo với các tài liệu, ngoại trừ tên của sản phẩm, ký hiệu lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói, phải ghi ngay trên bao bì. Tuy nhiên, ký hiệu lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói có thể thay thế bằng một dấu nhận biết, với điều kiện là dấu này có thể nhận biết rõ ràng với các tài liệu kèm theo.

9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Theo phần 6 của tập 6 Codex Alimentarius 1992.