

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 8433:2010

CODEX STAN 287-1978, AMD.1-2008

TIÊU CHUẨN CHUNG ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM TỪ PHOMAT CHẾ BIẾN

General standard for process(ed) cheese preparations

Lời nói đầu

TCVN 8433 : 2010 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 287-1978, Amd.1-2008;

TCVN 8433 : 2010 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12 *Sữa và sản phẩm sữa* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

TIÊU CHUẨN CHUNG ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM TỪ PHOMAT CHẾ BIẾN

General standard for process(ed) cheese preparations

1. Định nghĩa

Thực phẩm từ phomat chế biến và chất phết từ phomat chế biến được sản xuất bằng cách nghiền, trộn, làm tan chảy và nhũ hóa một hoặc nhiều loại phomat dưới tác động của nhiệt và các chất nhũ hóa, có chứa bất kỳ các thành phần nguyên liệu tùy chọn hoặc các phụ gia nêu trong Điều 2 và Điều 3 dưới đây.

2. Thành phần tùy chọn

2.1. Cream, bơ và dầu bơ và các sản phẩm sữa khác.

2.2. Muối (natri clorua).

2.3. Dấm ăn

2.4. Gia vị và các loại thảo mộc với lượng đủ để đặc trưng cho sản phẩm

2.5. Để tạo hương cho sản phẩm, các thực phẩm ngoại trừ đường, đã nấu chín hoặc đã được chế biến theo cách khác, có thể được bổ sung với lượng đủ để đặc trưng cho sản phẩm, miễn là lượng bổ sung này tính theo chất khô, không vượt quá một phần sáu khối lượng chất rắn tổng số của sản phẩm cuối cùng.

2.6. Các loại đường (chất tạo ngọt cacbohydrat bất kỳ).

2.7. Các chủng vi khuẩn có ích và các enzym.

3. Phụ gia thực phẩm

Chỉ có thể sử dụng các loại phụ gia thực phẩm dưới đây và chỉ trong giới hạn quy định.

	Mức tối đa có trong sản phẩm cuối cùng
Chất nhũ hóa	40 g/kg, đơn lẻ hay kết hợp, tính theo chất khan, trừ khi các hợp chất phospho được bổ sung không vượt quá 9 g/kg tính theo phospho
Các muối natri, kali và canxi của các axit monophosphoric, diphosphoric và polyphosphoric	
Các muối natri, kali và canxi của axit xitric	
Axit xitric và/hoặc axit phosphoric với natri hydro cacbonat và/hoặc canxi cacbonat	
Chất axit hóa/chất kiểm soát pH	

Axit xitric	
Axit phosphoric	
Axit axetic	
Axit lactic	
Natri hydro cacbonat và/hoặc canxi cacbonat	
Chất tạo màu	
Chất chiết annatto, dựa theo bixin (INS 160bi)	80 mg/kg
Chất chiết annatto dựa theo norbixin (INS 160bi)	25 mg/kg
Beta-caroten (thực vật) (INS 160aii)	600 mg/kg
Chlorophyll gồm cả đồng chlorophyll	Giới hạn bởi GMP
Riboflavin	
Oleoresin từ paprika	
Curcumin	
Chất bảo quản	
Axit sorbic và các muối natri và kali của chúng, hoặc axit propionic và các muối natri và canxi của chúng	3 g/kg đơn lẻ hay kết hợp biểu thị theo axit
Nisin	12,5 mg nisin tinh khiết trên kg
Chất điều vị	
Natri glutamat	Giới hạn bởi GMP
Các chất phụ gia khác	
Gôm arab	8 g/kg đơn lẻ hay kết hợp
Gôm đậu carob	
Gôm karaya	
Gôm guar	
Thạch (aga)	
Carrageenan	
Gôm xanthan	
Natri cacboxymetylxenluloza (gôm xenluloza)	
Natri, kali, canxi và các muối amoni của axit alginic	
Propylen glycol este của axit alginic	
Pectin	
Gelatin	

4. Xử lý nhiệt

Trong quá trình chế biến, các sản phẩm phù hợp với định nghĩa trong tiêu chuẩn này phải được xử lý nhiệt ở 70 °C trong 30 s hoặc với khoảng thời gian và nhiệt độ tương đương khác.

5. Tên gọi và thành phần của sản phẩm

5.1. Tên gọi

Các sản phẩm áp dụng tiêu chuẩn này có thể không được gọi bằng tên của loại phomat cùng với tên của sản phẩm từ phomat chế biến (thực phẩm từ phomat chế biến hoặc chất phết từ phomat chế biến) nhưng có thể được phép ghi trên nhãn tên của loại phomat gắn với phần công bố trên nhãn bắt buộc trong 6.2.

5.2. Thành phần của sản phẩm

Các sản phẩm từ phomat chế biến (thực phẩm từ phomat chế biến hoặc chất phết từ phomat chế biến) phải có hàm lượng chất khô tối thiểu tương ứng với hàm lượng chất béo sữa tối thiểu tính theo hàm lượng chất khô được công bố, như sau:

Hàm lượng chất béo sữa tính theo chất khô, %	Hàm lượng chất khô tối thiểu, %
65	45
60	44
55	44
50	43
45	41
40	39
35	36
30	33
25	31
20	29
15	29
10	29
nhỏ hơn 10	29

Sản phẩm cuối cùng phải chứa ít nhất 51 % hàm lượng chất khô từ phomat.

6. Ghi nhãn

Ngoài các Điều 1, 2, 4 và 6 quy định trong TCVN 7087 : 2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, còn áp dụng các điều cụ thể sau đây:

6.1. Tên sản phẩm

6.1.1. Tên sản phẩm phải là “Sản phẩm từ phomat chế biến” hoặc khi các quy định quốc gia có sự phân biệt giữa “Thực phẩm từ phomat chế biến” và “Chất phết từ phomat chế biến” thì sử dụng các tên gọi này.

6.1.2. Trong trường hợp sản phẩm có chứa các loại gia vị và các thực phẩm tự nhiên theo 2.4 hoặc 2.5 thì tên của sản phẩm phải là tên gọi như trên và tiếp sau đó là thuật ngữ “có ...”, phần để trống là tên thường gọi hoặc tên thông dụng của các loại gia vị hay thực phẩm tự nhiên được sử dụng, sắp xếp theo khối lượng chiếm ưu thế.

6.1.3. Hàm lượng chất béo sữa phải được công bố theo hàm lượng chất béo tính theo chất khô với các bộ số 5 % (các con số được sử dụng là bộ số 5 % thấp hơn thành phần thực tế) và/hoặc theo phần trăm khối lượng.

6.2. Danh mục thành phần nguyên liệu

Danh mục các thành phần phải được công bố trên nhãn sản phẩm theo thứ tự giảm dần, phù hợp với 3.2 (c) của TCVN 7087 : 2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*.

6.3. Khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh phải được công bố trên nhãn theo trọng lượng bằng hệ mét (đơn vị SI) hoặc hệ thống đo lường của Anh - Mỹ hoặc cả hai hệ thống đo tùy theo yêu cầu của quốc gia bán sản phẩm.

6.4. Tên và địa chỉ

Tên và địa chỉ của nhà sản xuất, đóng gói, phân phối, nhập khẩu, xuất khẩu hoặc đại lý của sản phẩm phải được công bố, việc công bố có thể được thay thế bằng một nhãn hiệu hoặc dấu hiệu khác của nhà sản xuất hoặc nhà nhập khẩu hay người bán.

6.5. Quốc gia sản xuất

Tên của quốc gia sản xuất phải được công bố (chỉ để xuất khẩu).

6.6. Ghi hạn dùng

Phải ghi ngày của hạn dùng tối thiểu.

6.7. Nhận biết lô hàng

Mỗi vật chứa phải được điền mã số cố định hoặc được ghi rõ ràng để xác định các nhà máy sản xuất và lô hàng.

7. Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Các phương pháp phân tích và lấy mẫu, xem CODEX STAN 234 *Recommended Methods of Analysis and Sampling* (Các phương pháp khuyến cáo về phân tích và lấy mẫu).