



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN NHÀ NƯỚC

# LẠC QUẢ VÀ LẠC HẠT

TCVN 2383 - 78 ÷ TCVN 2384 - 78

HÀ NỘI - 1979

*Cơ quan biên soạn :*

Cục Quản lý phẩm chất hàng hóa và đo lường  
Tổng công ty nông sản Bộ Nội thương

*Cơ quan đề nghị ban hành :*

Cục Quản lý phẩm chất hàng hóa và đo lường  
Bộ Nội thương

*Cơ quan trình duyệt :*

Cục Tiêu chuẩn

Ủy ban Khoa học và kỹ thuật Nhà nước

*Cơ quan xét duyệt và ban hành :*

Ủy ban Khoa học và kỹ thuật Nhà nước

Quyết định ban hành số 508KHKT/QĐ ngày 01-12-1978.

<b>LẠC QUẢ VÀ LẠC HẠT</b>		<b>TCVN</b>
<b>Yêu cầu kỹ thuật</b>		<b>2383 — 78</b>
Арахисбобы и арахиссемена Технические требования	Groundnuts and peanuts Technical requirements	<b>Có hiệu lực từ 01-07-1979</b>

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại lạc quả và lạc hạt đã chế biến khô.

## 1. KHÁI NIỆM

### 1.1. Tạp chất

1.1.1. Tạp chất vô cơ: đất bụi, cát sỏi, vụn than, mảnh vụn kim loại và các tạp chất vô cơ khác.

1.1.2. Tạp chất hữu cơ: rế, cành, lá cây, cỏ dại, mảnh vỏ, mảnh hạt; sâu mọt sống và xác sâu mọt; những hạt lạc không thể sử dụng để ăn được bao gồm hạt thối, cháy, mốc hoàn toàn; hạt cây trồng khác và hạt cỏ dại; v.v...

### 1.2. Hạt không hoàn toàn:

1.2.1. Hạt chưa chín và phát triển chưa đầy đủ: hạt non, hạt teo, hạt lép, hạt nhân vỏ lụa có khối lượng bình quân dưới 3/5 khối lượng bình quân của hạt hoàn toàn không nhân trong mẫu thử.

### 1.2.2. Hạt bị các khuyết tật khác.

1.2.2.1. Hạt bị sâu mọt; hạt có nhân bị biến màu hoặc biến chất; hạt bị trương, hạt nảy mầm; hạt có vỏ lụa bị râm đen trên 1/4 bề mặt; hạt bị mốc nhưng vẫn có thể sử dụng để ăn được.

1.2.2.2. Hạt bị dập, nứt; hạt có vỏ lụa bị tróc trên 1/4 bề mặt; hạt bị nứt mẻ không quá 1/5 thể tích hạt.

1.3. Hạt hoàn toàn: Hạt không thuộc phạm vi của điều 1.2.

## 2. YÊU CẦU KỸ THUẬT CỦA LẠC QUẢ

2.1. Lạc quả phải khô, hạt lạc khi sát dễ tróc vỏ lụa.

2.2. Lạc quả phải sạch, không bị sâu, mọt, mối, dập nát quá quy định phân loại.

2.3. Không được phép lẫn các hạt lạ khác đặc biệt là hạt ve, hạt trâu.

2.4. Màu sắc và mùi bình thường, đặc trưng cho loại lạc quả đã chế biến khô.

2.5. Độ ẩm tính theo khối lượng, không quá 9%.

2.6. Lạc quả được phân thành 3 loại, quy định trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Loại 1	Loại 2	Loại 3
1. Tỷ lệ hạt so với quả, tính theo % khối lượng, không dưới...	75	70	65
2. Hạt không hoàn toàn, tính theo % khối lượng hạt, không quá...	6	8	11
3. Tạp chất, tính theo % khối lượng, không quá...	1	2	2,5

Mức các chỉ tiêu phân loại của lạc quả quy định trong bảng 1 khuyến khích áp dụng đối với các tỉnh phía Nam.

### 3. YÊU CẦU KỸ THUẬT CỦA LẠC HẠT

3.1. Lạc hạt phải khô, khi xát dễ tróc vỏ lụa.

3.2. Lạc hạt phải sạch, không bị sâu, mọt, mốc, dập nát quá quy định phân loại.

3.3. Không được phép lẫn các hạt lạ khác đặc biệt là hạt ve, hạt trâu.

3.4. Màu sắc, mùi vị bình thường, đặc trưng cho lạc hạt đã chế biến khô.

3.5. Độ ẩm, tính theo khối lượng, không quá 7%

3.6. Lạc hạt được phân thành 3 loại, quy định trong bảng 2.

## % khối lượng

## Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Loại đặc biệt	Loại 1	Loại 2
1. Hạt hoàn toàn, không dưới...	96	90	84
2. Hạt không hoàn toàn:			
a. Hạt bị tróc vỏ lụa, không quá...	2	5	9
b. Hạt không hoàn toàn khác, không quá...	1,7	4,5	6
3. Tạp chất, không quá...	0,3	0,5	1

## 4. PHƯƠNG PHÁP THỬ

Lấy mẫu và xác định các chỉ tiêu chất lượng lạc quả và lạc hạt theo TCVN 2384 - 78

## 5. BAO GÓI, GHI NHÃN, BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN

## 5.1. Bao gói.

Lạc quả, lạc hạt phải được đựng trong bao bền, sạch, khô, lạnh, không có mùi lạ ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm đựng trong bao. Bao lạc phải được đóng gói chặt, không lỏng.

Miệng bao xếp bằng nhau, mép gấp 2 lần, được khâu kín bằng dây bền chắc, khô sạch, các mũi khâu chéo chữ X cách đều nhau từ 3 đến 5 cm kể từ tâm chữ X, tai bao cuộn chặt 3 vòng dây và lại mũi chắc chắn.

Khối lượng tịnh theo yêu cầu thỏa thuận của hai bên mua bán

## 5.2. Ghi nhãn.

Ký, mã hiệu được ghi ở giữa mặt ngoài bao. Ký, mã hiệu phải rõ ràng, sạch sẽ, không tẩy xóa, không nhòe, không phai.

Nội dung ghi nhãn:

— Tên hàng;

Cấp chất lượng;

- Tên địa phương sản xuất;
- Khối lượng tịnh;
- Số, ký hiệu tiêu chuẩn.

Tùy theo sự thỏa thuận của 2 bên mua bán, được phép đưa vào một số nội dung khác.

### 5.3. Bảo quản.

Kho bảo quản phải khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát. Không được bảo quản lạc trong cùng một kho với các hàng hóa khác có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng lạc. Các bao lạc được chất xếp cách mặt đất ít nhất là 20 cm, cách tường ít nhất 50 cm. Các bao lạc được xếp thành từng đồng vuông vắn, thẳng hàng, gói xen kẽ nhau và khít chặt, đầu bao quay vào phía trong. Không được chồng cao quá 8 lớp bao đối với lạc quả và 5 lớp bao đối với lạc hạt. Trường hợp bảo quản lạc đồ rời phải đảm bảo những yêu cầu đặc biệt tốt về kho tàng, về chống ẩm, về thông hơi lô hàng. Trong quá trình bảo quản phải thường xuyên kiểm tra kho tàng và hàng hóa.

### 5.4. Vận chuyển.

Phương tiện vận chuyển lạc phải sạch sẽ, khô ráo, có mui che mưa nắng; không nên vận chuyển lạc khi trời mưa to; không được vận chuyển lạc chung với các hàng hóa khác có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng của lạc.

Chất xếp, bốc dỡ lạc phải nhẹ nhàng, không được quăng, vứt bao từ trên cao xuống, không được dẫm đạp lên bao lạc.

---