



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

M Ộ C T Ử Ỏ I

Xếp loại theo giá trị sử dụng

TCVN 4813 - 89

HÀ NỘI

Cơ quan biên soạn: Viện nghiên cứu Hải sản
Vụ quản lý KHKT Bộ Thủy sản

Cơ quan đề nghị ban hành: Bộ Thủy sản

Cơ quan trình duyệt: Tổng cục Tiêu chuẩn-Đo lường-Chất lượng

Cơ quan xét duyệt và ban hành:

Ủy ban khoa học và kỹ thuật Nhà nước

Quyết định ban hành số 700/QĐ ngày 25 tháng 12 năm 1989

M Ộ C T Ự Ồ I		
Xếp loại theo giá trị sử dụng		TCVN 4813-89
Свежие кальмары и каракатицы.	Fresh squids and cuttlefish	
Определение по использованиями ценностей.	gradation by values of use	Có hiệu lực từ 1/1/1991

1. Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loài mực ống, mực nang tươi tự nhiên hoặc đã qua bảo quản bằng nước đá, làm nguyên liệu cho chế biến xuất khẩu.

2. Các loài mực được chia thành 4 nhóm theo qui định trong bảng 1A, 1B.

2.1. Mực nang, thường dùng để chế biến phi lê đông lạnh

Bảng 1A

Nhóm	Tên loài	Tên địa phương	Tên khoa học (la tinh)	Tên thương mại (tiếng Anh)
I	Mực nang	Mực vằn, mực nang	<i>Sepia pharaonic</i> - <i>Sepia lysidas</i> (<i>S. subaculeata</i>) - <i>Sepia aculeata</i> - <i>Sepia</i> SP	Cuttlefish

2.2. Mực ống, thường dùng để chế biến khô

Bảng 1B

Trang 2/9 TCVN 4813-89

Loại	Tên loài	Tên địa phương	Tên khoa học (La tinh)	Tên thương mại (Tiếng Anh)	Loại khô	Loại da
I	Mực ống	Mực thuốc	Lologo (D)			
			singhalensis			
			Mực ống phổ thông	Loligo chinensis	Dried squid	Skinned
II	Mực ống	Mực cơm, mực sôm	Loligo edulis		dried	
			Loligo tagot,		squid	
			Loligo sp			
III	Mực ống	Mực lá tròn dưới	Septoteuthis		Skinned	
			Iessocolana		dried	
			Lesson		squid	

1	2	1	3	1	4	1	5	1	6
IV	Mực kìm	Mực ống kìm	Loligo (D)	Dried squid	-				
		Mực lá nhọn	bleckeri kefersteini						
		Mực viết,							
		Mực mũi tên							

3. Các loài mực từ nhóm I đến nhóm IV được xếp loại theo giá trị sử dụng trong bảng 2.

Bảng 2

Nhóm	Tên loài	Loại	Giá trị cơ	Chú thích
I	Mực nang	3	4	5
		1	Từ 1.800 trở lên	Khối lượng một con mực
		2	Từ 1.000 đến 1799	trong cỡ tính bằng g/con
		3	Từ 500 đến 999	
		4	Từ 300 đến 499	
		5	Từ 100 đến 299	
		6	Từ 50 đến 99	

I	2	3	4	5
II	Myo đag	1 Từ 22,5 trở lên 2 Từ 15,5 đến 22,4 3 Từ 12,5 đến 15,4	1 Chiều dài thân myo tính bằng cm, là khoảng cách từ nút dưới đến nút trên cùng của thân. 4 Từ 10,5 đến 12,4 5 Từ 8,5 đến 10,4	
III	Myo đag lá	1 Từ 20,5 trở lên 2 Từ 15,5 đến 20,4 3 Từ 12,5 đến 15,4 4 Từ 10,5 đến 12,4	Như nhóm II	
IV	Myo kim	1 Từ 22,5 trở lên 2 Từ 20,5 đến 22,4 3 Từ 12,5 đến 20,4 4 Từ 10,5 đến 12,4	Như nhóm II	

4. Độ dãn hình thái của loại myo có giá trị kinh tế ở biển Việt Nam theo phụ lục 1.

5. Cơ thành phẩm và tỷ lệ thành phẩm tương ứng với loại nguyên liệu theo phụ lục 2.

PHỤ LỤC 1 CỦA TCVN 4813-89

Đặc điểm hình thái các loài mực có giá trị kinh tế ở Việt Nam

1. Mực nang.

a) Loài *Sepia pharaonis*

Mai hình bầu dục rộng, có gai. Các đĩa hút của xúc giác có kích thước rất không đồng đều, tăng dần kích thước về phía các hàng giữa. Ở hàng giữa có 5 đến 7 đĩa hút rất lớn so với các hàng khác. Da lưng có hoa văn dạng sóng nước. Chiều dài thân lớn nhất đạt 42 cm, nặng 5,0 kg.

b) Loài *Sepia lysidas*

Các đĩa hút ở xúc giác xếp thành 8 hàng, số lượng 200 đến 250. Mặt da lưng có hoa văn dạng nhẵn cầu, có các vạch màu sáng giữa lưng. Chiều dài thân lớn nhất đạt 38cm, nặng 5,0 kg.

c) Loài *Sepia aculeata*

Xúc giác con dực có 10 đến 12 hàng đĩa hút, con cái có 13 đến 14 hàng, số lượng đĩa hút đến 500. Phía trên của mai có 3 gờ tròn sắp xếp theo dạng tia chụm dài đến mai sau. Mặt trong mai có vân dạng sóng có 2 đỉnh hướng về phía trước. Màu sắc rất khác nhau. Chiều dài thân lớn nhất đến 25 cm, nặng 1,3 kg.

2. Mực ống

2.1. Mực ống phổ thông

a) Loài *Loligo chinensis*

Vành ngoài vòng sừng của đĩa hút các tay có từ 10 đến

18 răng nhọn lớn hình chóp được sắp xếp đều đặn với các răng nhỏ. Mặt bụng của áo ở con đực có gờ da chạy dọc. Chiều dài thân lớn nhất 31 cm, nặng 0,5 kg.

b) Loài *Loligo edulis*

Vành ngoài vòng sừng của các đĩa hút có các tay từ 6 đến 12, thông thường là 8-12 răng tù. Chiều dài phần bản của xúc giác bằng 1/3 đến 1/4 chiều dài áo. Dọc theo đường chính giữa mặt bụng con đực có gờ chạy dọc. Màu hơi trong suốt, đỏ tươi hoặc ở giữa có những đốm màu sẫm. Các kích thước của tay sắp xếp theo thứ tự : 3 > 4 > 2 > 1. Chiều dài thân đạt 40 cm, nặng 0,5 kg.

2.2. Mục thước, loài *Loligo singhanensis*

Chiều dài vây ở cá thể trưởng thành lớn hơn 1/2 chiều dài áo. Các răng của vòng sừng các đĩa hút xúc giác không bằng nhau. Các răng lớn từ 10 đến 12 chiếc, được sắp xếp xen kẽ với các răng nhỏ. Chiều dài thân lớn nhất đến 50 cm.

2.3. Mục com, Loài *Loligo tagoi*

Vòng sừng các đĩa hút của tay có từ 4 đến 5 răng tù rộng, xúc giác có 4 đôi đĩa hút lớn trung tâm, không có răng. Các đĩa hút nhỏ có răng rộng. Các màu sắc giống loài *L. edulis*. Chiều dài lớn nhất 8 cm.

2.4. Mục kim, loài *Loligo bleckeri*

Các đĩa hút của xúc giác nhỏ hơn đĩa hút ở các tay rất nhiều, kích thước rất khác nhau. Ở cuối của xúc giác đĩa hút được xoắn lại về sắp xếp thành hơn 4 hàng. Tay hút chỉ bằng 1/4 chiều dài thân. Dọc theo đường chính giữa mặt

bụng của con đực có gờ da chụm dọc. Chiều dài thân lớn nhất đạt 40 cm.

3. Mực ống lá, Loài *Sepioteuthis lessoniana*, lesson

Vây bọc quanh mép bên áo, khoảng cách lớn nhất giữa 2 mép đối diện nhau của vây bằng 50-75% (thông thường bằng 60-65%) chiều dài số. Con đực dài nhất 36 cm, nặng 1,8 kg; con cái dài nhất đạt 30 cm, nặng 1,3 kg.

PHỤ LỤC 2 CỦA TCVN 4813-89 (Them khảo)
 Cơ thành phẩm và tỷ lệ thành phẩm tương ứng
 với loại nguyên liệu theo bảng 3
 (Thành phẩm theo TCVN 2644-88)

Bảng 3

Nhóm	Tên loại nguyên liệu	Loại nguyên liệu	Thành phẩm						
			Mức nang phi lê	Mức khô	Mức khô lột da	Mức khô lột da	Mức khô lột da	Mức khô lột da	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
			(m ² /kg)	NL/TP	Cỡ (con)	NL/TP	Cỡ (con)	NL/TP	
		1	1/2						
		2	1/2 - 2/4						
I	Mỹo nang	3	2/4 - 5/7	3, 3, 61					
		4	5/7 - 8/121						
		5	13/25-26/30						
		6	131/40-61/801						

I	I	2	1	3	1	4	1	5	1	6	1	7	1	8	1	9
I	I		1							122 trở lên		4,0	122 trở lên	4,0		
II	Myc ñng	1	2	1	1	1	1	1	1	115 - 22	1	4,4	1	221	5,2	1
I	I	1	3	1	1	1	1	1	1	112 - 15	1	4,5	1	12 - 151	5,8	1
I	I	1	4	1	1	1	1	1	1	110 - 12	1	4,9	1	10 - 121	6,2	1
I	I	1	5	1	1	1	1	1	1	18 - 10	1	5,5	1	8 - 101	-	1
I	I	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	120 trở lên	1	1
III	Myc ñng	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15 - 2014,0-4,5	1	1
I	Iá	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12 - 151	1	1
I	I	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10 - 121	1	1
I	I	1	1	1	1	1	1	1	1	122 trở lên	1	1	1	1	1	1
IV	Myc kim	1	2	1	1	1	1	1	1	20-22	1	5,0	1	1	1	1
I	I	1	3	1	1	1	1	1	1	15-20	1	1	1	1	1	1
I	I	1	4	1	1	1	1	1	1	12-15	1	1	1	1	1	1

Giá thức : Myc khô có độ ẩm từ 20 - 25%

Myc khô lật đạ có độ ẩm từ 20 - 22%.