

**TCVN - 5371**  
(CODEX STAN 29-1981)

**MỠ LỢN RÁN**

## **LỜI NÓI ĐẦU:**

TCVN 5371 - 1991 phù hợp với CODEX STAN 29-1981

TCVN 5371 - 1991 do Trung tâm Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng khu vực 1 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 343/QĐ ngày 11 tháng 6 năm 1991.

# MỠ LỢN RÁN

## Rendered pork fat

Tiêu chuẩn này áp dụng cho mỡ lợn rán, nhưng không áp dụng cho mỡ lợn rán đã tinh chế.

Tiêu chuẩn này phù hợp với CODEX STAN 29-1981

### 1 ĐỊNH NGHĨA

1.1. Mỡ lợn rán là mỡ lợn được rán chảy ra từ mô mỡ và xương của con lợn *Sus scrofa* khoẻ mạnh, khi mổ thịt và phù hợp với sự tiêu thụ của con người cũng như được kiểm tra bởi một cơ quan có thẩm quyền theo luật pháp quốc gia. Nó có thể chứa mỡ lấy từ xương (được làm sạch cẩn thận), từ bì lột, từ da dầu, từ tai, từ đuôi và từ các mô khác phù hợp với sự tiêu thụ của người.

1.2. Mỡ lợn rán đã qua chế biến có thể bao gồm mỡ tinh chế, mỡ lợn rán đã tinh chế, mỡ đã hydro hoá, mỡ lợn rán đã hydro hoá, mỡ stearin và mỡ lợn rán stearin, các sản phẩm đó phải được ghi nhãn phù hợp với mục 6.2 của tiêu chuẩn này.

### 2 THÀNH PHẦN CHÍNH VÀ CÁC CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG

#### 2.1. Các đặc tính nhận biết

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| 2.1.1. Tỷ khối tương đối (40°C/ nước ở 20°C) | : 0,894-0,905            |
| 2.1.2. Chỉ số khúc xạ ( $\frac{n}{D}$ 40°C)  | : 1,448-1,461            |
| 2.1.3. Độ chuẩn (°C)                         | : 32-45                  |
| 2.1.4. Chỉ số xà phòng hoá (mg KOH/g mỡ)     | : 192-203                |
| 2.1.5. Chỉ số iod (Wijs)                     | : 45-70                  |
| 2.1.6. Chất không xà phòng hoá               | : không nhiều hơn 12g/kg |

#### 2.2. Các đặc tính chất lượng

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| 2.2.1. Màu sắc        | : trắng khi đông đặc                                    |
| 2.2.2. Mùi và vị      | : Đặc trưng, không có mùi vị lạ                         |
| 2.2.3. Chỉ số axit    | : không lớn hơn 2,5mg KOH/g mỡ                          |
| 2.2.4. Chỉ số peroxit | : không lớn hơn 16 mili đương lượng peroxit oxi /kg mỡ. |

### 3 CÁC PHỤ GIA THỰC PHẨM

3.1. Các chất chống oxi hoá	Mức tối đa
3.1.1. Propyl, octyl, và dodecyl galat	1/ 100mg/kg riêng biệt hay kết hợp
3.1.2. Hydroxyanisol đã butyl hoá (BHA) hydroxytoluen đã butyl hoá (BHT)	1/ 200mg/kg riêng biệt hay kết hợp
3.1.3. Hỗn hợp của galat với BHA hoặc BHT hoặc cả hai	1/ 200mg/kg nhưng galat không vượt quá 100mg/kg.
3.1.4. ascochyl panmitat	200mg/kg riêng biệt hay kết hợp
3.1.5. Ascocchyl stearat	
3.1.6. Tocopherol tự nhiên và tổng hợp	Giới hạn bởi GMT
3.1.7. Dilauryl thiodipropionat	200mg/kg
3.2. Các chất chống điều phối oxy hoá	
3.2.1. Axit xitric	Giới hạn bởi GMP 2/
3.2.2. Natri xitrat	Giới hạn bởi GMP
3.2.3. Hỗn hợp isoropyl nitrat	100mg/kg
3.2.4. Monoglycerit xitrat	riêng biệt hay kết hợp
3.2.5. Axit photphoric	

Chú thích: GMP:

## 4 CÁC CHẤT CHỐNG ĐỘC HẠI

4.1. Chất bay hơi ở 105 <sup>0</sup> C	0,3% khối lượng
4.2. Tạp chất	0,05% khối lượng
4.3. Hàm lượng xà phòng	0,005% khối lượng
4.4. Sắt (Fe)	1,5 mg/kg
4.5. Đồng (Cu)	0,4 mg/kg
4.6. Chì (Pb)	0,1 mg/kg
4.7. Asen (As)	0,1 mg/kg

## 5 VỆ SINH

Cần lưu ý rằng sản phẩm đề cập tới trong các điều khoản của tiêu chuẩn này phải được chế biến phù hợp với các nguyên lý chung về vệ sinh thực phẩm.

## 6 GHI NHÃN

Ngoài các qui định chung, áp dụng các điều sau:

### 6.1. Tên của thực phẩm

6.1.1. Tất cả các sản phẩm thực phẩm được gọi là "mỡ lợn rán" phải phù hợp với tiêu chuẩn này:

6.1.2. Nếu có mặt các "mỡ tinh chế", "mỡ lợn rán tinh chế", "mỡ đã hydro hoá", "mỡ lợn rán đã hydro hoá", "mỡ stearin" hoặc "mỡ lợn rán stearin" thì phải chỉ rõ trong tên gọi của sản phẩm.

### 6.2. Danh mục thành phần

6.2.1. Danh mục đầy đủ các thành phần phải được ghi rõ trên nhãn theo thứ tự giảm dần.

6.2.2. Tên đặc trưng phải được sử dụng cho các thành phần nêu trong danh mục.

### 6.3. Khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh phải ghi rõ theo hệ mét (các đơn vị, "hệ quốc tế") hoặc hệ đo lường Anh hoặc bằng cả hai loại đơn vị theo yêu cầu của nước tiêu thụ.

### 6.4. Tên và địa chỉ

Tên và địa chỉ của nhà sản xuất, nhà bao gói, nhà phân phối nhà sản xuất, nhà nhập khẩu hoặc người bán sản phẩm phải được ghi rõ.

### 6.5. Nước xuất xứ

6.5.1. Nước xuất xứ của sản phẩm phải được ghi rõ, nếu thiếu nó thì người tiêu dùng có thể bị nhầm lẫn hoặc bị lừa đảo.

6.5.2. Khi sản phẩm được tái chế ở nước thứ hai mà làm thay đổi bản chất của nó thì nước thực hiện chế biến được coi là nước xuất xứ và được ghi trên nhãn.

### 6.6. Sự nhận biết lô

Mỗi thùng phải được dập nổi hoặc được ghi bằng vật liệu bền vững theo ký hiệu hoặc được ghi rõ ràng để nhận biết nhà sản xuất và lô hàng.

### 6.7. Ghi thời hạn

6.7.1. Hạn dùng tối thiểu của sản phẩm phải ghi rõ ràng.

6.7.2. Cùng với thời hạn sử dụng, những điều kiện đặc biệt bảo quản thực phẩm phải chỉ rõ nếu nó ảnh hưởng tới thời hạn sử dụng.

**Phụ lục TCVN 5373-1991**

**CÁC PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH VÀ LẤY MẪU**

<b>TT</b>	<b>Tên thành phần phân tích</b>	<b>Kết quả trình bày</b>	<b>Phương pháp xác định tham khảo</b>
1	Xác định tỷ trọng tương đối	Tính theo tỷ trọng tương đối ở 40°C/nước ở 20°C	CAC/RM 9-1969. FAO/WHO, Các phương pháp phân tích mỡ và dầu thực phẩm
2	Xác định hàm lượng xà phòng	Tính bằng % natri oleat	CAC/RM 13-1969
3	Xác định sắt	mg sắt/kg	CAC/RM 14-1969
4	Xác định chỉ số khúc xạ	Chỉ số khúc xạ tương ứng với vạch -D phổ natri ở 40°C (no 40°C)	Các phương pháp của IUPAC
5	Xác định titr	Tính bằng °C	(Các phương pháp tiêu chuẩn của IUPAC về phân tích dầu, mỡ và xà phòng
6	Xác định chỉ số xà phòng hoá (I <sub>s</sub> )	Tính bằng số mg KOH/g mỡ	Xuất bản lần thứ 5 - 1968
7	Xác định chỉ số Iod (I <sub>i</sub> )	Tính theo % khối lượng Iod hấp thụ	-nt-
8	Xác định chỉ số không xà phòng hoá	Tính theo g chất không xà phòng hoá/kg mỡ	
9	Xác định chỉ số axit	Tính theo số mg KOH cần thiết để trung hoà 1kg mỡ	

<b>TT</b>	<b>Tên thành phần phân tích</b>	<b>Kết quả trình bày</b>	<b>Phương pháp xác định tham khảo</b>
10	Xác định chỉ số peroxit ( $I_p$ )	Tính theo mili tương đương của oxi hoạt tính/kg mỡ	Xuất bản lần thứ 5 - 1966
11	Xác định chất bay hơi ở 105°C	Tính bằng % khối lượng	-nt-
12	Xác định các tạp chất không tan	Tính bằng % khối lượng	-nt-
13	Xác định hàm lượng đồng	Tính bằng mg đồng/kg	Theo phương pháp của AOAC. Phương pháp Carbamat 24.023-20.C28
14	Xác định chì	Tính bằng mg chì/kg	AOAC, 1965, 24.053 (24.008, 24.009, 24.043, 24.046, 24.047 và 24.048)
15	Xác định Asen	Tính bằng mg asen/kg	AOAC, 1965 24.011-24.014, 24.016-24.017, 24.006-24.008



## 7 CÁC PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH VÀ LẤY MẪU

7.1 Xác định tỷ trọng tương đối theo phương pháp của CODEX thực phẩm.

Kết quả tính theo tỷ trọng tương đối ở 40°C/nước ở 20°C.

7.2 Xác định chỉ số khúc xạ theo phương pháp của IUPAC. Kết quả tính theo chỉ số khúc xạ tương ứng với vạch -D phổ natri ở 40°C ( $n_{-D}^{40°C}$ ).

7.3 Xác định Titr theo phương pháp của IUPAC.

Kết quả tính bằng °C.

7.4 Xác định chỉ số xà phòng hoá ( $I_s$ ) theo phương pháp IUPAC.

Kết quả tính bằng số mg KOH/g mỡ.

7.5 Xác định chỉ số Iod ( $I_i$ ) theo phương pháp của IUPAC.

Kết quả tính theo % khối lượng iod hấp thụ.

7.6 Xác định chất không xà phòng hoá theo phương pháp của IUPAC.  
Kết quả tính theo g chất không xà phòng hóa/kg mỡ.

7.7 Xác định chỉ số axit ( $I_a$ ) theo phương pháp IUPAC.

Kết quả tính theo số mg KOH cần thiết để trung hoà 1kg mỡ.

7.8 Xác định chỉ số Peroxit ( $I_p$ ) theo phương pháp của IUPAC. Kết quả tính theo số mili tương đương của oxi hoạt tính/kg mỡ.

7.9 Xác định chất bay hơi ở 105°C theo phương pháp của IUPAC. Kết quả tính theo % khối lượng.

7.10 Xác định các tạp chất không tan theo phương pháp của IUPAC. Kết quả tính theo % khối lượng.

7.11 Xác định hàm lượng xà phòng theo phương pháp của CODEX. Kết quả tính theo % natri oleatx.

7.12 Xác định sắt theo phương pháp của CODEX. Kết quả tính bằng mg sắt/kg.

7.13 Xác định đồng theo phương pháp của AOAC. Kết quả tính bằng mg đồng/kg.

7.14 Xác định chì theo phương pháp của AOAC. Kết quả tính bằng mg chì/kg.

7.15 Xác định asen theo phương pháp của AOAC. Kết quả tính theo mg asen/kg.

## Phụ lục TCVN 5371-90

1 Các phương pháp phân tích và lấy mẫu của CODEX thực phẩm là:

FAO/WHO, các phương pháp phân tích mỡ và dầu thực phẩm.

CAC/RM 9-1969, xác định tỷ trọng ở t/20°C.

CAC/RM 13-1969, xác định hàm lượng xà phòng.

CAC/RM 14-1969, xác định hàm lượng sắt.

2 Các phương pháp phân tích và lấy mẫu của IUPAC là:

Các phương pháp tiêu chuẩn IUPAC về phân tích đầu tiên, mỡ và xà phòng, xuất bản lần thứ, 1969;

II.B.2 chỉ số khúc xạ.

II.B.3.1; II.B.3.2 và II.B.3.3 xác định titr.

II.D.2 chỉ số xà phòng hoá.

II.D.7.1 và II.D.7.3 phương pháp wijk chỉ số iod.

II.D.6.1 và II.D.5.3 chất không xà phòng hoá.

II.D.1.2 chỉ số axit.

II.D.13 chỉ số peroxit

II.C.1.1. độ ẩm và chất bay hơi

II.C.2. tạp chất không tan.

3 Các phương pháp phân tích và lấy mẫu của AOAC là :

Các phương pháp phân tích chính thống của AOAC, (1965).

- Phương pháp carbamat, 24.023 - 24.028, xác định hàm lượng đồng.

- 24.053 (và 24.008, 24.009, 24.043j, 24.046, 24.047 và 24.048) xác định chì.

- 24.011-24.014, 24.016-24.017, 24.006-24.008) xác định asen.