

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN VIỆT NAM**

**TCVN 5450 - 1991**

**ĐỒ HỘP THỊT**

**THỊT TRONG NƯỚC SỐT THỊT. YÊU CẦU KỸ THUẬT**

**HÀ NỘI - 1991**

# TCVN 5450-1991

**Cơ quan biên soạn:** Trung tâm Tiêu chuẩn - Đo lường – Chất lượng – Khu vực I.

**Cơ quan đề nghị ban hành và trình duyệt:** Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường – Chất lượng

**Cơ quan xét duyệt và ban hành:** Ủy ban Khoa học Nhà nước

Quyết định ban hành số 424/QĐ ngày 17 tháng 07 năm 1991

**Đồ hộp thịt. Thịt trong nước sốt thịt. Yêu cầu kỹ thuật**

Canned meat. Meat in sauce. Specifications

Tiêu chuẩn này áp dụng cho đồ hộp thịt trong nước sốt thịt, được đóng trong hộp kim loại, ghép kín, và được thanh trùng.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho đồ hộp thịt đựng trong bao bì thủy tinh

Tiêu chuẩn này phù hợp với ST SEV 2435 – 80

**1 Yêu cầu kỹ thuật**

1.1 Đồ hộp sản xuất với các dạng sau:

- Thịt lợn trong nước sốt thịt lợn
- Thịt bò trong nước sốt thịt bò

1.2 Để sản xuất đồ hộp sử dụng thịt lợn và bò không ướp muối đã được phép của cơ quan thú y cho phép dùng để đóng hộp

1.3 Các chỉ tiêu cảm quan đồ hộp quy định ở bảng 1

**Bảng 1**

| Tên chỉ tiêu                        | Yêu cầu  |         |
|-------------------------------------|--|---------|
|                                     | Thịt lợn   | Thịt bò |
| 1. Dạng bên ngoài hộp chứa sản phẩm | Hộp phải sạch, nhẵn, không biến dạng, thủng, rỉ và lỗi ở mối ghép. Hộp không có vết đen và bẩn, không có vết răng cưa ở mối ghép, cũng như nắp, đáy hộp không có biểu hiện phồng. Hộp không được dầy cộm ở cả phía đáy hoặc nắp, hoặc đàn hồi. Nhãn hiệu phải dán chặt với thân hộp. Nhãn in litô rõ nét, cho phép sây sát nhẹ. Trên nắp hộp cần có ký hiệu bằng các chữ số và đường gân, nhưng không làm hỏng lớp thiếc mạ, ký hiệu cần phải rõ ràng. |         |

**TCVN 5450-1991**

|  |  |   |
|--|--|---|
| 2 Dạng bên trong hộp sau khi lấy sản phẩm ra | Trên mặt trong của hộp không tráng vecni, cho phép có vết đen nhẹ, không ảnh hưởng tới sản phẩm. Với hộp tráng vecni, bề mặt phía trong phủ đều không bị bong, không nứt, không có bột |   |
| 3 Màu sắc trên bề mặt và trên mặt cắt        | Màu sắc đặc trưng của thịt lợn hay bò không muối và đã thanh trùng. Sốt đông màu hổ phách. Không cho phép có vết thâm trên bề mặt sản phẩm   |   |
| 4. Trạng thái ở nhiệt độ 15°C                | Thịt tương đối chắc, không quá nhừ, sốt đông chắc.   |   |
| 5. Dạng bên ngoài của các thành phẩm         | Các khúc thịt kết với nhau thành khối  |   |
| 6 Mùi và vị                                  | Đặc trưng cho đồ hộp thanh trùng của thịt lợn không ướp muối, có mùi thơm đặc trưng của gia vị   | Đặc trưng cho đồ hộp thanh trùng của thịt bò không ướp muối, có mùi thơm đặc trưng của gia vị |

1.4 Khối lượng đồ hộp phụ thuộc vào chất liệu, nguyên liệu và sức chứa của hộp. Cho phép sai lệch về khối lượng tịnh từng hộp cụ thể như sau:

Từ trừ 3,0 đến cộng 5,0% đối với hộp 300 g;

Từ trừ 2,5 đến cộng 5,0% từ 301 đến 500 g;

Từ trừ 1,5 đến cộng 2,5% từ 501 đến 1000 g;

Trong mỗi lô đồ hộp, được lấy để kiểm tra, tổng số hụt khối lượng phải nhỏ hơn hoặc bằng tổng số vượt khối lượng.

1.5 Các chỉ tiêu hoá học của đồ hộp quy định ở bảng 2.

**Bảng 2**

| Tên chỉ tiêu  | Mức              |                  |
|---|------------------|------------------|
|   | Thịt lợn         | Thịt bò          |
| 1. Hàm lượng mỡ và sốt đặc tách ra ở trạng thái nóng, % | Không lớn hơn 40 | Không lớn hơn 42 |
| 2. Hàm lượng muối ăn %                                  | Từ 1,5 đến 2,0   |                  |

## 1.6 Các chỉ tiêu vi sinh của đồ hộp quy định ở bảng 3.

**Bảng 3**

| Tên chỉ tiêu   | Yêu cầu  |
|--|--|
| 1. Ủ ấm ở nhiệt độ 37°C  | Kết quả phân tích âm tính, các chỉ tiêu cảm quan của đồ hộp không thay đổi.                                  |
| 2. Độ kín của hộp  | Hoàn toàn  |
| 3. Sự có mặt của vi trùng gây bệnh và có thể gây bệnh                      | Kết quả phân tích âm tính  |
| 4. Trục khuẩn trong 1 g  | Kết quả phân tích âm tính  |
| 5. Vi trùng ký khí dạng có nha bào trong 1g.                               | Kết quả phân tích âm tính, Cho phép sự có mặt vi khuẩn hiếu khí sống, khi nuôi cấy 1 g trên môi trường lỏng. |
| 6 Vi khuẩn hiếu khí dạng nha bào, phân tích bằng cách pha loãng trong 1 g. | Không lớn hơn $10^{-3}$  |

**2. Bao bì, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản**

2.1 Bao bì thương phẩm là các hộp sắt tây theo qui định hiện hành.

2.2 Bao bì vận chuyển là hộp các tông, hòm gỗ, thớt đáy và các màng chất dẻo.

2.3 Trên nhãn hiệu hay nhãn in litô trên bao bì sử dụng với các nội dung sau:

1. Tên đồ hộp
2. Khối lượng tịnh sản phẩm
3. Tên người sản xuất hay cơ quan giao hàng
4. Tên nước sản xuất sản phẩm
5. Ngày, tháng, sản xuất hay thời hạn bảo hành.

2.4 Điều kiện bảo quản và vận chuyển đồ hộp phải ở khoảng nhiệt độ từ 0°C đến 18°C.

Từng hộp các tông, hòm gỗ và đồ hộp được bọc kín trong màng chất dẻo để có thể đặt trên ván nâng.

## **TCVN 5450-1991**

2.5 Sự vận chuyển đồ hộp, bao gói, trong bao bì đã lựa chọn trên tấm đỡ ray trong contơơ hoặc trong các phương tiện vận chuyển khác, cần được tiến hành trong điều kiện giữ cho đồ hộp khỏi bị ảnh hưởng xấu đến khí quyển và bảo đảm được những yêu cầu về chất lượng sản phẩm.

2.6 Thời hạn bảo quản đồ hộp: 24 tháng tính từ ngày sản xuất.

---