

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 5649 : 2006

Xuất bản lần 2

THUỶ SẢN KHÔ – YÊU CẦU VỆ SINH

Dried aquatic products – Hygienic requirements

HÀ NỘI – 2006

Lời nói đầu

TCVN 5649 : 2006 thay thế TCVN 5649 : 1992;

TCVN 5649 : 2006 do Ban kỹ thuật Tiêu chuẩn TCVN/TC/F11 *Thuỷ sản và các sản phẩm thuỷ sản* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành.

Thuỷ sản khô – Yêu cầu vệ sinh

Dried aquatic products – Hygienic requirements

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này qui định các giới hạn cho phép đối với histamin, dư lượng kim loại nặng và vi sinh vật, áp dụng cho các sản phẩm thuỷ sản khô có nguồn gốc động vật, được chế biến từ thuỷ sản tươi hoặc thuỷ sản đông lạnh đã qua quá trình xử lý thích hợp có hoặc không có phụ gia.

2 Yêu cầu vệ sinh

2.1 Giới hạn cho phép đối với hàm lượng histamin và kim loại nặng có trong sản phẩm thuỷ sản khô được qui định trong bảng 1

**Bảng 1 – Giới hạn cho phép đối với hàm lượng histamin và kim loại nặng
có trong sản phẩm thuỷ sản khô**

Chỉ tiêu	Mức tối đa
1. Hàm lượng histamin, mg/kg	200
2. Hàm lượng arsen (As), mg/kg	1,0
3. Hàm lượng chì (Pb), mg/kg Động vật thân mềm Các sản phẩm thuỷ sản khác	1,0 0,5
4. Hàm lượng thủy ngân methyl, mg/kg Cá ăn thịt (cá mập, cá ngừ,...) Các sản phẩm thuỷ sản khác	1,0 0,5
5. Hàm lượng cadimi (Cd), mg/kg Cá Giáp xác Động vật thân mềm	0,1 0,5 1,0

2.2 Giới hạn cho phép đối với vi sinh vật có trong sản phẩm thủy sản khô được qui định trong bảng 2

Bảng 2 – Giới hạn cho phép đối với vi sinh vật có trong sản phẩm thủy sản khô

Chỉ tiêu	Mức tối đa
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí trong 1 g sản phẩm	10^6
2. Số <i>Coliforms</i> trong 1 g sản phẩm	10^2
3. Số <i>E.Coli</i> trong 1 g sản phẩm	10
4. Số <i>Salmonella</i> trong 25 g sản phẩm	0
5. Số <i>S. aureus</i> trong 1 g sản phẩm	10^2
6. Số <i>Clostridium perfringens</i> trong 1 g sản phẩm	20
7. Số <i>V. parahaemolyticus</i> trong 1 g sản phẩm	10^2
8. Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc, trong 1 g sản phẩm	10^3