

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 9768:2013
CODEX STAN 220-1999

WITH AMENDMENT 2-2011

Xuất bản lần 1

NHÃN QUẢ TƯƠI

Longans

HÀ NỘI – 2013

Lời nói đầu

TCVN 9768 : 2013 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN

220 -1993, sửa đổi 2-2011

TCVN 9768 : 2013 do Cục chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và nghề muối biên soạn, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Nhãn quả tươi

Longans

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho nhãn quả thương phẩm của các giống có tên khoa học là *Dimocarpus longan* Lour., thuộc họ *Sapindaceae*, được tiêu thụ dưới dạng quả tươi, sau khi sơ chế và đóng gói. Tiêu chuẩn này không áp dụng cho nhãn quả tươi dùng trong chế biến công nghiệp.

2 Yêu cầu về chất lượng

2.1 Yêu cầu tối thiểu

Tùy theo các yêu cầu cụ thể cho từng hạng và sai số cho phép, tất cả các hạng nhãn quả tươi phải:

- nguyên vẹn;
- lành lặn, không bị dập nát hoặc hư hỏng đến mức không phù hợp cho sử dụng;
- sạch, không có tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường;
- không bị sinh vật hại gây ảnh hưởng đến hình thức quả;
- không bị hư hỏng bởi sinh vật hại;
- không bị ẩm bắt thường ở ngoài vỏ, trừ khi bị ngưng tụ nước do vừa đưa ra từ thiết bị bảo quản lạnh;
- không có bất kỳ mùi và/hoặc vị lạ¹⁾;

¹⁾ Mùi và/hoặc vị lạ gây ra do việc sử dụng các tác nhân bảo quản phù hợp với các quy định hiện hành tương ứng.

TCVN 9768:2013

- hình thức quả tươi;
- không bị hư hỏng do nhiệt độ quá thấp và/hoặc nhiệt độ quá cao;
- không có các vết thâm rõ rệt;

2.1.1 Nhãn quả tươi phải được thu hái cẩn thận và đạt được mức độ phát triển và độ chín thích hợp theo các tiêu chí về giống và khu vực trồng.

Độ phát triển và trạng thái của nhãn quả tươi phải phù hợp để chúng có thể:

- chịu được vận chuyển và bốc dỡ; và
- đến được nơi tiêu thụ với trạng thái tốt.

Màu cùi và vỏ nhãn quả tươi có thể khác nhau tùy theo giống. Vỏ nhãn quả tươi có thể có màu nhạt hơn so với bình thường khi được xử lý bằng khí sulphur dioxide.

2.2 Phân hạng

Nhãn quả tươi được phân thành ba hạng dưới đây:

2.2.1 Hạng “đặc biệt”

Nhãn quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất. Chúng phải đặc trưng cho giống, không được có các khuyết tật, trừ các khuyết tật rất nhẹ không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì.

2.2.2 Hạng I

Nhãn quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Chúng phải đặc trưng cho giống, cho phép có các khuyết tật nhẹ, miễn là không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì:

- các khuyết tật nhẹ ngoài vỏ như bị thâm, xây xước hoặc hư hại do các nguyên nhân cơ học khác không được vượt quá tổng diện tích $0,5 \text{ cm}^2$.

2.2.3 Hạng II

Nhãn quả tươi thuộc hạng này không đáp ứng được các yêu cầu trong các hạng cao hơn nhưng phải đáp ứng được các yêu cầu tối thiểu quy định trong 2.1. Có thể cho phép nhãn quả tươi có các khuyết tật sau

đây với điều kiện vẫn đảm bảo được các đặc tính cơ bản liên quan đến chất lượng, việc duy trì chất lượng và cách trình bày của sản phẩm:

– các khuyết tật nhẹ ngoài vỏ như bị thâm, xây xước hoặc hư hại do các nguyên nhân cơ học khác không được vượt quá tổng diện tích 0,5 cm².

3 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định theo số lượng quả trên một kilogram hoặc đường kính quả theo bảng sau:

Mã kích cỡ	Số lượng quả (trên 1 kg)	Đường kính quả (mm)
1	< 85	> 28
2	từ 85 đến 94	> 27 đến 28
3	từ 95 đến 104	> 26 đến 27
4	từ 105 đến 114	> 25 đến 26
5	≥ 115	từ 24 đến 25

4 Yêu cầu về sai số

Cho phép sai số về chất lượng và kích cỡ trong mỗi bao bì đối với sản phẩm không đáp ứng các yêu cầu quy định của mỗi hạng.

4.1 Sai số về chất lượng

4.1.1 Hạng “đặc biệt”

Cho phép 5 % số lượng hoặc khối lượng nhãn quả tươi không đáp ứng yêu cầu của hạng “đặc biệt”, nhưng đạt chất lượng hạng I hoặc nằm trong giới hạn sai số của hạng I.

4.1.2 Hạng I

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng nhãn quả tươi không đáp ứng yêu cầu của hạng I, nhưng đạt chất lượng hạng II hoặc nằm trong giới hạn sai số của hạng II.

4.1.3 Hạng II

TCVN 9768:2013

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng nhãn quả tươi không đáp ứng yêu cầu của hạng II cũng như các yêu cầu tối thiểu, nhưng không có quả bị thối hoặc bất kỳ hư hỏng nào khác không thích hợp cho việc sử dụng.

4.2 Sai số về kích cỡ

Đối với tất cả các hạng, cho phép 20 % số lượng hoặc khối lượng nhãn quả tươi tương ứng với kích cỡ cao hơn và/hoặc thấp hơn được ghi trên bao bì đối với quả được bán ở dạng chùm và 10 % đối với quả được bán ở dạng rời.

5 Yêu cầu về cách trình bày

5.1 Độ đồng đều

Nhãn quả tươi trong mỗi bao bì phải đồng đều và chỉ gồm những quả có cùng giống, xuất xứ, chất lượng và kích cỡ. Phần nhìn thấy được của quả trên bao bì phải đại diện cho toàn bộ quả trong bao bì.

5.2 Bao gói

Nhãn quả tươi phải được bao gói sao cho bảo vệ được sản phẩm một cách thích hợp. Vật liệu được sử dụng bên trong bao bì phải mới²⁾, sạch và có chất lượng tốt để không làm hư hại bên trong hoặc bên ngoài sản phẩm. Cho phép sử dụng vật liệu giấy hoặc tem theo các yêu cầu thương mại với điều kiện là việc in nhãn hoặc dán nhãn phải sử dụng mực in hoặc keo dán không độc.

Nhãn quả tươi cần được đóng gói trong bao bì phù hợp với TCVN 9770:2013 (CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004), *Quy phạm thực hành bao gói và vận chuyển rau, quả tươi*.

5.2.1 Bao bì

Bao bì phải đảm bảo chất lượng, vệ sinh, thông thoáng, bền và thích hợp cho việc bốc dỡ, chuyên chở bằng đường biển và bảo quản nhãn quả tươi. Bao bì không được chứa tạp chất và mùi lạ.

5.3 Trình bày

Nhãn quả tươi phải được trình bày dưới một trong các hình thức sau đây:

5.3.1 Dạng quả rời

²⁾ Đối với tiêu chuẩn này, vật liệu bao gói bao gồm cả vật liệu tái chế dùng cho thực phẩm.

Trong trường hợp này, cuống quả phải được cắt khỏi mất thứ nhất và có chiều dài tối đa không quá 5 mm tính từ đầu quả.

5.3.2 Dạng quả chùm

Trong trường hợp này, mỗi chùm phải có ít nhất 3 quả. Cành không được dài quá 15 cm. Cho phép tối đa 10 % số lượng hoặc khối lượng quả bị rụng trong mỗi bao gói.

6 Ghi nhãn

6.1 Bao bì bán lẻ

Ngoài các yêu cầu của TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, Amd. 7-2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

6.1.1 Tên sản phẩm

Nếu sản phẩm không thể nhìn thấy được từ bên ngoài, thì mỗi bao bì phải được dán nhãn ghi tên sản phẩm và có thể ghi tên giống.

6.2 Bao bì không dùng để bán lẻ

Mỗi bao bì sản phẩm phải bao gồm các thông tin dưới đây, các chữ phải được tập trung về một phía, dễ đọc, không tẩy xóa được và có thể nhìn thấy từ bên ngoài hoặc phải có tài liệu kèm theo.

6.2.1 Dấu hiệu nhận biết

Tên và địa chỉ nhà xuất khẩu, nhà đóng gói và/hoặc người gửi hàng. Mã số nhận biết (tùy chọn)³⁾.

6.2.2 Tên sản phẩm

Tên của sản phẩm, nếu sản phẩm không thể nhìn thấy được từ bên ngoài. Tên của giống (tùy chọn).

6.2.3 Nguồn gốc sản phẩm

Tên quốc gia xuất xứ, hoặc vùng trồng nhãn hoặc tên quốc gia, khu vực, địa phương trồng nhãn.

6.2.4 Nhận biết về thương mại

³⁾ Luật pháp quốc gia của một số nước đòi hỏi phải khai báo rõ ràng tên và địa chỉ. Trường hợp sử dụng cách thức ghi mã số thì phải ghi "người đóng gói và/hoặc người gửi (hoặc các cách viết tắt tương đương)" ở chỗ nổi gần nhất với mã số.

TCVN 9768:2013

- hạng;
- kích cỡ (mã kích cỡ hoặc đường kính tối đa và tối thiểu tính bằng milimet);
- khối lượng tịnh (tùy chọn).

6.2.5 Dấu kiểm định (tùy chọn)

7 Chất nhiễm bẩn

7.1 Nhân quả tươi quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ mức giới hạn tối đa cho phép theo TCVN 4832:2009 (CODEX STAN 193-1995, Rev. 3-2007) *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm.*

7.2 Nhân quả tươi quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ mức giới hạn tối đa cho phép về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo quy định hiện hành.

8 Vệ sinh

8.1 Nhân quả tươi quy định trong tiêu chuẩn này phải được sơ chế và xử lý theo các quy định tương ứng của TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm, CAC/RCP 53-2003 Code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables (Quy phạm thực hành vệ sinh đối với rau quả tươi), các Quy phạm thực hành vệ sinh và Quy phạm thực hành khác có liên quan.*

8.2 Nhân quả tươi phải tuân thủ các quy định về vi sinh vật theo TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm.*
