

Lời nói đầu

TCVN 7946:2008 thay thế TCVN 1549:1994, TCVN 1682:1994, TCVN 4041:1985; TCVN 4042:1985 và TCVN 4043:1985;

TCVN 7946:2008 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 247-2005;

TCVN 7946:2008 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F10 *Rau quả và sản phẩm rau quả* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Tiêu chuẩn này áp dụng cho tất cả các sản phẩm đã được mô tả trong 2.1 dưới đây.

Nước quả và nectar

Fruit juices and nectars

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho tất cả các sản phẩm đã được mô tả trong 2.1 dưới đây.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

2.1.1 Nước quả (fruit juices)

Nước quả là dịch lỏng chưa bị lên men nhưng có thể lên men thu được từ phần ăn được của quả, còn lành lặn, có độ chín thích hợp và quả tươi hay quả được bảo quản trong điều kiện thích hợp kể cả phương pháp xử lý bề mặt sau thu hoạch được áp dụng theo các điều khoản thích hợp hiện hành.

Một vài loại nước quả có thể được xử lý cùng với hạt, hạt và vỏ, nhưng phần lớn không có trong nước quả, chỉ cho phép có một lượng nhỏ khi không thể loại bỏ bằng thực hành sản xuất tốt (GMP).

Nước quả đã xử lý thích hợp, cần được duy trì tính chất vật lý, hoá học, cảm quan và các đặc tính dinh dưỡng của nước quả tự nhiên. Nước quả có thể đục hay trong và có thể khôi phục lại¹ các chất thơm và thành phần hương dễ bay hơi từ cùng một loại quả bằng các biện pháp vật lý phù hợp. Có thể được bổ sung thịt quả và tế bào² từ cùng một loại quả bằng những biện pháp vật lý thích hợp.

Nước quả có thể thu được từ một loại quả. Nước quả hỗn hợp là loại thu được bằng cách trộn lẫn hai hoặc nhiều loại nước quả hoặc nước quả và puree từ các loại quả khác nhau.

¹ Cho phép bổ sung hương thơm và mùi vị để khôi phục lại của các thành phần này lên đến mức chuẩn từ cùng một loại quả.

² Đối với cam quýt, thịt quả hoặc tế bào là các tép nước quả chứa bên trong vỏ quả.

Nước quả thu được theo cách sau:

2.1.1.1 Nước quả thu được trực tiếp bằng phương pháp chiết bằng biện pháp vật lý.

2.1.1.2 Nước quả thu được từ việc hoàn nguyên nước quả cô đặc như mô tả trong 2.1.2 cùng với nước uống được đáp ứng các tiêu chí nêu trong 3.1.1 (c).

2.1.2 Nước quả cô đặc

Nước quả cô đặc là sản phẩm phù hợp với thuật ngữ nêu trong 2.1.1, đã loại bỏ một lượng nước vừa đủ bằng biện pháp vật lý để làm tăng độ Brix đến giá trị ít nhất là 50 % cao hơn giá trị Brix đã được thiết lập đối với nước quả hoàn nguyên từ cùng một loại quả, như trong Phụ lục. Trong quá trình sản xuất nước quả cô đặc, sử dụng biện pháp thích hợp và có thể kết hợp đồng thời với khuếch tán tế bào hoặc thịt quả bằng nước miễn là các chất rắn của quả có thể chiết được bằng nước được cho vào nước quả ban đầu trước khi tiến hành cô đặc.

Nước quả cô đặc có thể khôi phục lại¹ được chất thơm và các thành phần hương dễ bay hơi từ cùng một loại quả, bằng các biện pháp vật lý thích hợp. Có thể được bổ sung thịt quả và tế bào² từ cùng một loại quả bằng biện pháp vật lý thích hợp.

2.1.3 Nước quả trích ly

Nước quả trích ly sản phẩm thu được bằng khuếch tán các thành phần sau đây với nước:

- toàn bộ thịt quả có nước nhưng không thể tách trực tiếp bằng biện pháp vật lý, hoặc
- toàn bộ quả đã khử nước.

Các sản phẩm đó có thể được cô đặc và hoàn nguyên.

Hàm lượng chất rắn của thành phẩm cần đáp ứng được độ Brix tối thiểu đối với nước quả hoàn nguyên được qui định trong Phụ lục.

2.1.4 Puree quả sử dụng trong sản xuất nước quả và nectar

Puree quả trong sản xuất nước quả và nectar là sản phẩm chưa bị lên men nhưng có thể lên men thu được bằng biện pháp thích hợp, ví dụ bằng cách nghiền, xay, lọc phần có thể ăn được của quả hay phần vỏ quả mà chưa ép nước. Quả phải lạnh lặn, có độ chín thích hợp và tươi hoặc được bảo quản bằng các biện pháp vật lý hoặc áp dụng cách xử lý theo các điều khoản thích hợp hiện hành.

¹ Cho phép bổ sung hương thơm và mùi vị để khôi phục lại của các thành phần này lên đến mức chuẩn từ cùng một loại quả.

² Đối với cam quýt, thịt quả hoặc tế bào là các tếp nước quả chứa bên trong vỏ quả.

Puree quả có thể khôi phục lại¹ được chất thơm và các thành phần hương dễ bay hơi từ cùng một loại quả và tất cả phải được thu lại bằng các biện pháp vật lý thích hợp. Có thể bổ sung thịt quả và tế bào² từ cùng một loại quả bằng biện pháp vật lý thích hợp.

2.1.5 Puree quả cô đặc sử dụng trong sản xuất nước quả và nectar

Puree quả cô đặc được sử dụng trong sản xuất nước quả và nectar thu được bằng biện pháp vật lý để loại bỏ một lượng nước vừa đủ từ puree quả để làm tăng độ Brix tới giá trị ít nhất là 50 % cao hơn giá trị Brix đã được thiết lập đối với nước quả hoàn nguyên từ cùng một loại quả, như chỉ dẫn trong Phụ lục.

Puree quả cô đặc có thể khôi phục lại¹ được chất thơm và các thành phần hương dễ bay hơi từ cùng một loại quả và tất cả phải được thu lại bằng các biện pháp vật lý thích hợp.

2.1.6 Nectar quả

Nectar quả chưa bị lên men nhưng có thể lên men bằng cách thêm nước, có bổ sung hoặc không bổ sung đường như quy định trong 3.1.2 (a), mật ong và/hoặc xirô như đã được quy định trong 3.1.2(b), và/hoặc chất phụ gia tạo ngọt được liệt kê trong *Tiêu chuẩn chung về phụ gia thực phẩm* (GSFA) đã được quy định trong 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, và 2.1.5 hay hỗn hợp của chúng. Tất cả các chất thơm, thành phần hương dễ bay hơi, thịt quả và tế bào² phải được khôi phục lại cho cùng một loại quả và được thu lại bằng các biện pháp vật lý thích hợp bổ sung. Ngoài ra, sản phẩm phải đáp ứng các yêu cầu qui định đối với nectar quả nêu trong Phụ lục.

Nectar quả hỗn hợp thu được từ hai hay nhiều loại quả khác nhau.

2.2 Loài

Tên sản phẩm nước quả, puree quả và nectar quả được lấy theo tên khoa học của các loài quả được sử dụng, được chỉ ra trong Phụ lục.

Đối với các loài quả không có trong Phụ lục, thì sử dụng tên khoa học đúng hoặc tên thông thường.

3 Thành phần cơ bản và các yếu tố chất lượng

3.1 Thành phần

3.1.1 Thành phần cơ bản

(a) Đối với nước quả được ép trực tiếp, thì độ Brix phải chính là độ Brix thu được từ quả ép và hàm lượng chất rắn hoà tan của từng loại quả không bị thay đổi, trừ khi được pha trộn với nước quả của cùng một loại quả.

¹ Cho phép bổ sung hương thơm và mùi vị để khôi phục lại của các thành phần này lên đến mức chuẩn từ cùng một loại quả.

² Đối với cam quýt, thịt quả hoặc tế bào là các tép nước quả chứa bên trong vỏ quả.

(b) Việc chế biến nước quả mà cần hoàn nguyên từ nước quả cô đặc thì phải theo độ Brix tối thiểu đã được thiết lập trong Phụ lục, không kể các chất rắn của các thành phần và các chất phụ gia bổ sung. Nếu trong Bảng không qui định độ Brix, thì độ Brix tối thiểu phải được tính dựa vào hàm lượng chất rắn hoà tan của từng loại nước quả được dùng để chế biến nước quả cô đặc.

(c) Đối với nước quả hoàn nguyên và nectar, khi hoàn nguyên cần sử dụng nước uống ở mức tối thiểu, đáp ứng được phiên bản mới nhất của *Hướng dẫn về chất lượng nước uống của Tổ chức Y tế thế giới* (Tập 1 và Tập 2).

3.1.2 Thành phần cho phép khác

Ngoại trừ những quy định khác, cần phải ghi nhãn những thành phần sau đây:

(a) Đường có độ ẩm nhỏ hơn 2 % như mô tả trong TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999) *Đường*: sucroza¹, dextroza khan, glucoza⁴, fructoza, có thể bổ sung vào tất cả những sản phẩm được nêu trong 2.1 (việc bổ sung các thành phần được liệt kê trong 3.1.2(a) và 3.1.2(b) chỉ áp dụng cho các sản phẩm bán cho người tiêu dùng hay cho mục đích cung cấp thực phẩm).

(b) Xirô [như mô tả trong TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999)], sacroza dạng lỏng, dung dịch đường chuyển hoá, xirô đường chuyển hoá, xirô fructoza, đường mia dạng lỏng, isoglucoza và xirô có hàm lượng fructoza cao có thể được bổ sung vào chỉ đối với nước quả pha lại được mô tả trong 2.1.1.2, nước quả cô đặc được mô tả trong 2.1.2, puree quả cô đặc được mô tả trong 2.1.5, và nectar quả như mô tả trong 2.1.6. Mật ong và/hoặc đường có nguồn gốc từ quả có thể chỉ được bổ sung vào nectar quả trong 2.1.6.

(c) Tùy thuộc vào luật của nước nhập khẩu, nước quả chanh (*Citrus limon* (L.) Burm. f. *Citrus limonum* Rissa) hay nước quả chanh (*Citrus aurantifolia* (Christm.) hoặc cả hai, có thể bổ sung vào nước quả tương đương đến 3 g/l axit xitric khan với mục đích axit hoá để giảm độ ngọt nước quả như mô tả trong 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, và 2.1.5. Nước chanh *Citrus limon* (L.) Burm. f. *Citrus limonum* Rissa hoặc nước chanh *Citrus aurantifolia* (Christm.), hay cả hai, có thể được bổ sung vào nectar quả tương đương đến 5 g/l axit xitric khan như mô tả trong 2.1.6.

(d) Không được bổ sung cả hai loại đường (mô tả trong (a) và (b) và các chất axit hoá (được liệt kê trong GSFA) cho cùng một loại nước quả.

(e) Tùy thuộc vào qui định của nước nhập khẩu, nước quả quýt (*Citrus reticulata*) và/hoặc của giống lai với *reticulata* có thể bổ sung vào nước cam ép với một lượng không quá 10 % chất rắn hoà tan của *reticulata* vào chất rắn hoà tan tổng số của nước cam.

¹ Thuật ngữ "đường trắng" và "đường cát" trong TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999) *Đường*.

⁴ Thuật ngữ "dextroza khan" trong TCVN 7968: 2008 (CODEX STAN 212-1999) *Đường*.

(f) Muối, gia vị và rau thơm (và các chất chiết tự nhiên của chúng) có thể được bổ sung vào nước quả cà chua.

(g) Có thể bổ sung các thành phần dinh dưỡng cơ bản (ví dụ vitamin, khoáng chất) vào các sản phẩm trong 2.1. Việc bổ sung như vậy phải phù hợp với các qui định thích hợp hiện hành đã thiết lập cho mục đích này.

3.2 Các yếu tố chất lượng

Nước quả và nectar quả phải có màu sắc, hương thơm và mùi vị đặc trưng từng loại quả.

Quả không được giữ nhiều nước do quá trình rửa, hấp hay các thao tác chuẩn bị khác mà không thể tránh khỏi vì lý do công nghệ.

3.3 Tính xác thực (authenticity)

Tính xác thực là việc duy trì tính chất vật lý, hoá học, cảm quan và tính dinh dưỡng của quả như trong tự nhiên.

3.4 Xác minh thành phần, chất lượng và tính xác thực

Nước quả và nectar phải được kiểm tra về tính xác thực, thành phần và chất lượng khi sử dụng và khi được yêu cầu. Phương pháp phân tích theo điều 9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu.

Việc xác minh tính xác thực/chất lượng của mẫu có thể được đánh giá bằng cách so sánh dữ liệu của mẫu, sử dụng những phương pháp thích hợp được nêu trong tiêu chuẩn này, với sản phẩm của cùng loại quả và từ cùng một vùng, kể cả những biến đổi tự nhiên, thay đổi theo thời vụ và những biến đổi xuất hiện trong quá trình chế biến.

4 Phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm được liệt kê trong Bảng 1 và Bảng 2 của *Tiêu chuẩn chung về Phụ gia thực phẩm* trong Các nhóm thực phẩm 14.1.2.1 (Nước quả), 14.1.2.3 (Nước quả cô đặc), 14.1.3.1 (Nectar quả) và 14.1.3.3 (Nectar quả cô đặc) có thể được sử dụng trong các loại thực phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này.

5. Chất hỗ trợ chế biến – Mức tối đa sử dụng theo thực hành sản xuất tốt

Chức năng	Tên chất	
Chất chống tạo bọt	Polydimetylsiloxan ⁵	
	Lớp đất sét hấp phụ (chất làm trắng, đất tự nhiên hoặc đã hoạt hoá)	
Chất làm trong Chất phụ trợ lọc Chất keo tụ	Resin hấp phụ	
	Carbon đã hoạt hoá (chỉ lấy từ thực vật)	
	Bentonit	
	Canxi hydroxit ⁶	
	Xenluloza	
	Chitosan	
	Keo silic dioxit	
	Đất diatomit (đất chứa tảo cát)	
	Gielatin (từ collagen của da)	
	Resin trao đổi ion (cation và anion)	
	Keo bong bóng cá ⁷	
	Cao lanh	
	Đá trân châu	
	Polyvinylpolypyrrolidon	
	Kali caseinat ⁷	
	Kali tartrat ⁶	
	Canxi cacbonat ⁶ kết tủa	
	Vỏ trấu	
	Silicasol	
	Natri caseinat ⁷	
Lưu huỳnh dioxit ^{6,8}		
Tanin		
Chế phẩm enzym ⁹	Pectinaza (dùng để phá vỡ Pectin), Proteinaza (dùng để phá vỡ Protein), Amylaza (dùng để phá vỡ tinh bột), và Xenulaza (được giới hạn sử dụng để dễ dàng phá vỡ màng tế bào)	
	Khí dùng để làm kín ¹⁰	Nitơ
		Cacbon dioxit

⁵ 10 mg/l là giới hạn dư lượng tối đa của hợp chất được phép có trong sản phẩm cuối cùng.

⁶ Chỉ có trong nước nho ép.

⁷ Sử dụng chất phụ trợ chế biến cần tính đến khả năng gây dị ứng. Nếu đưa các chất phụ trợ chế biến vào thành phẩm, thì việc công bố thành phần theo 4.2.1.4 và 4.2.4 của *Tiêu chuẩn chung về ghi nhãn và bao gói thực phẩm*.

⁸ 10 mg/l (tính theo dư lượng SO₂).

⁹ Chế phẩm enzym có thể được sử dụng như những chất phụ trợ chế biến với điều kiện là những chế phẩm này không hoá lỏng hoàn toàn và không thực sự ảnh hưởng đến hàm lượng xenluloza của quả đã chế biến.

¹⁰ Cũng có thể được sử dụng, ví dụ để bảo quản.

6 Chất nhiễm bẩn

6.1 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân thủ các giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật do Ủy ban Codex qui định đối với sản phẩm này.

6.2 Các chất nhiễm bẩn khác

Sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân thủ các mức tối đa đối với các chất nhiễm bẩn do Ủy ban Codex qui định đối với sản phẩm này.

7 Vệ sinh

7.1 Khuyến nghị các sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này phải được chế biến và xử lý theo 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* và các tiêu chuẩn liên quan như các Quy phạm về thực hành vệ sinh và các Quy phạm thực hành khác.

7.2 Sản phẩm phải tuân thủ các tiêu chí về vi sinh vật được thiết lập theo CAC/GL 21-1997 Principles for the establishment and application of microbiological criteria for foods (*Nguyên tắc để thiết lập và áp dụng các tiêu chí về vi sinh vật trong thực phẩm*).

8 Ghi nhãn

Ngoài việc ghi nhãn theo TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các quy định sau đây:

8.1 Bao bì dùng cho thành phẩm

8.1.1 Tên sản phẩm

Tên của sản phẩm phải là tên của quả được sử dụng như mô tả trong 2.2. Tên quả phải được ghi vào phần tên sản phẩm để trống được đề cập dưới mục này. Các tên này chỉ có thể được sử dụng nếu sản phẩm phù hợp với việc mô tả trong 2.1 hoặc phù hợp với các mục khác của tiêu chuẩn này.

8.1.1.1 Nước quả được nêu trong 2.1.1

Tên của sản phẩm là "nước..." hay "nước quả" (chỗ để trống là tên của loài quả)

8.1.1.2 Nước quả cô đặc được nêu trong 2.1.2

Tên của sản phẩm là "nước... cô đặc" hay "sản phẩm cô đặc từ quả ..." (chỗ để trống là tên của loài quả)

8.1.1.3 Nước quả trích ly được nêu trong 2.1.3

Tên của sản phẩm là "nước ... trích ly" hay "nước trích ly từ quả ..." (chỗ để trống là tên của loài quả)

8.1.1.4 Puree quả được nêu trong 2.1.4

Tên của sản phẩm là ".... puree " hoặc "puree của..." (chỗ để trống là tên của loài quả)

8.1.1.5 Puree quả cô đặc được nêu trong 2.1.5

Tên của sản phẩm là "puree ... cô đặc" hoặc " puree cô đặc từ..." (chỗ để trống là tên của loài quả)

8.1.1.6 Nectar quả được nêu trong 2.1.6

Tên của sản phẩm là "nectar ... " hoặc "...nectar của..." (chỗ để trống là tên của loài quả)

8.1.1.7 Trong trường hợp những sản phẩm nước quả (được mô tả trong 2.1), được chế biến từ hai hay nhiều loại quả thì tên sản phẩm sẽ bao gồm tên của hỗn hợp các loại nước quả theo tỷ lệ khối lượng (tính theo khối lượng) hoặc cụm từ "nước quả hỗn hợp", "hỗn hợp nước quả", "Nước quả pha trộn" hoặc các cụm từ tương tự khác.

8.1.1.8 Đối với nước quả, nectar quả và nước quả/nectar hỗn hợp, nếu sản phẩm chứa hoặc được chế biến từ nước quả cô đặc và nước hoặc được chế biến từ nước quả cô đặc và được biểu thị trực tiếp là nước quả hoặc nectar, thì cụm từ "tử dịch cô đặc" hay "được hoàn nguyên" phải được gắn liền với tên sản phẩm, hoặc đứng gần tên sản phẩm, dễ nhìn thấy và chiều cao chữ không được thấp hơn 1/2 chiều cao của chữ ghi tên của nước quả.

8.1.2 Yêu cầu bổ sung

Áp dụng các điều khoản cụ thể bổ sung sau đây :

8.1.2.1 Đối với nước quả, nectar quả, puree quả và nước quả/nectar/puree hỗn hợp, nếu sản phẩm này được chế biến bằng biện pháp vật lý để tách nước ra khỏi dịch quả với một lượng đủ để tăng độ Brix đến giá trị tối thiểu phải lớn hơn 50 % giá trị Brix đã thiết lập đối với nước quả hoàn nguyên từ cùng một loại quả, như trong bảng của Phụ lục, thì phải được ghi trên nhãn là "cô đặc".

8.1.2.2 Đối với các sản phẩm trong 2.1.1 đến 2.1.5, khi bổ sung một hoặc nhiều các thành phần đường hoặc xirô tùy chọn như đã mô tả trong 3.1.2(a) và (b), thì tên sản phẩm sẽ bao gồm tên gọi "có bổ sung đường" đứng sau tên của nước quả hay nước quả hỗn hợp. Khi sử dụng chất tạo ngọt thay thế cho đường trong nectar quả và nectar quả hỗn hợp, thì phải công bố "có chất tạo ngọt", được gắn liền với tên sản phẩm, hoặc đứng gần với tên sản phẩm.

8.1.2.3 Khi nước quả cô đặc, puree quả cô đặc, nectar quả cô đặc hoặc hỗn hợp cô đặc của nước quả/nectar/puree được hoàn nguyên trước khi được sử dụng làm nước quả, puree quả, nectar quả hoặc hỗn hợp của nước quả/nectar/puree, thì việc ghi nhãn phải đưa ra những chỉ dẫn thích hợp đối với việc hoàn nguyên theo thể tích/thể tích nước đến giá trị Brix nêu trong Phụ lục đối với nước quả hoàn nguyên.

8.1.2.4 Tên giống có thể được sử dụng cùng với tên thường gọi của quả để tránh gây hiểu nhầm.

8.1.2.5 Nectar quả và nectar quả hỗn hợp phải được ghi nhãn rõ ràng với công bố "hàm lượng nước quả%", trong đó khoảng trống được ghi phần trăm của puree và/hoặc nước quả tính theo thể tích. Cụm từ "hàm lượng nước quả%" sẽ được ghi bên cạnh tên của sản phẩm với những ký tự có thể nhìn thấy được rõ ràng, chiều cao của chữ không được lớn hơn 1/2 chiều cao chữ viết tên của nước quả.

8.1.2.6 Công bố thành phần "axit ascorbic" nếu sử dụng nó như là chất chống ôxy hoá, nếu không sử dụng với mục đích đó thì ghi "có bổ sung Vitamin C".

8.1.2.7 Việc công bố các thành phần dinh dưỡng cơ bản được bổ sung phải theo CAC/GL 1-1979 General guidelines on claims (*Hướng dẫn chung về công bố*), TCVN 7088:2008 (CAC/GL 2-2003) *Hướng dẫn ghi nhãn dinh dưỡng* và CAC/GL 23-1997 Guidelines for use of nutrition claims (*Hướng dẫn sử dụng công bố dinh dưỡng*).

Đối với nectar quả, chất tạo ngọt được bổ sung vào để thay thế cho toàn bộ hoặc một phần đường bổ sung hay những đường khác hoặc xirô, kể cả mật ong và/hoặc đường có nguồn gốc từ quả như đã liệt kê trong 3.1.2 (a) và (b), thì công bố mọi hàm lượng dinh dưỡng liên quan đến việc giảm lượng đường phù hợp với CAC/GL 1-1979 General guidelines on claims (*Hướng dẫn chung về công bố*), CAC/GL 23-1997 Guidelines for use of nutrition claims (*Hướng dẫn chung về sử dụng công bố dinh dưỡng*) và TCVN 7088:2008 (CAC/GL 2-2003) *Hướng dẫn ghi nhãn dinh dưỡng*.

8.1.2.8 Việc trình bày hình ảnh quả trên nhãn không được gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng.

8.1.2.9 Khi sản phẩm bổ sung cacbon dioxit thì thuật ngữ "bão hoà khí cacbonic" hay "có gas" được ghi trên nhãn gắn với tên sản phẩm.

8.1.2.10 Khi nước cà chua chứa gia vị và/hoặc rau thơm theo 3.1.2 (f), thì thuật ngữ "có gia vị" và/hoặc tên thông thường của rau thơm phải được ghi trên nhãn gắn với tên của nước quả.

8.1.2.11 Thịt quả và tế bào được bổ sung vào nước quả thường được giữ lại trong nước quả thì phải được công bố trong danh mục các thành phần. Chất thơm, thành phần hương dễ bay hơi, thịt quả và tế bào được bổ sung vào nectar thường được giữ lại trong nước quả thì phải được công bố trong danh mục các thành phần.

8.2 Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ

Thông tin đối với bao bì không dùng để bán lẻ phải được ghi ngay trên bao gói hoặc trong tài liệu kèm theo, trừ khi tên của sản phẩm, việc nhận biết lô hàng, khối lượng tịnh, tên và địa chỉ nhà sản xuất, bao gói, phân phối hoặc nhà nhập khẩu, cũng như hướng dẫn bảo quản đã được ghi trên bao gói. Ngoài trừ đối với tàu chở hàng thì thông tin đó có thể được ghi trong các tài liệu gửi kèm theo.

Tuy nhiên, sự nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất, bao gói, phân phối hoặc nhập khẩu có thể được thay thế bằng dấu hiệu nhận biết, với điều kiện là dễ nhận biết và có tài liệu kèm theo.

9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Điều	Phương pháp	Nguyên tắc	Loại
Axit axetic (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 12632 IFU Phương pháp số 66 (1996)	Xác định bằng enzym	II
Rượu (etanol) (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	IFU Phương pháp số 52 (1996)	Xác định bằng enzym	II
Anthoxyanin (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	IFU Phương pháp số 71 (1998)	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	I
Axit L-Ascorbic (Điều 4 Phụ gia)	IFU Phương pháp số 17a (1995)	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	II
Axit L-Ascorbic (Điều 4 Phụ gia)	AOAC 967.21 IFU Phương pháp số 17 TCVN 6427-2:1998 (ISO 6557-2:1984)	Phương pháp nhuộm indophenol	III
Axit L-Ascorbic (Điều 4 Phụ gia)	TCVN 6427-1:1998 (ISO 6557-1:1986)	Phép đo phổ huỳnh quang	IV
Tro của các sản phẩm quả (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	AOAC 940.26 EN 1135 (1994) IFU Phương pháp số 9 (1989)	Phương pháp khối lượng	I
Đường củ cải trong nước quả (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	AOAC 995.17	Cộng hưởng từ tính hạt nhân	II
Axit benzoic làm dấu hiệu trong nước cam (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	AOAC 994.11	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	III

¹¹ Xem 3.4 – Xác minh thành phần cấu tạo, chất lượng và tính xác thực.

Axit benzoic và các muối của nó	TCVN 6428:2007 (ISO 55 18:2007) TCVN 7810:2007 (ISO 65 60:1983)	Phép đo phổ	III
Axit benzoic và các muối của nó, axit sorbic và muối của nó	IFU Phương pháp số 63 (1995) NMKL 124 (1997)	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	II
Tỷ lệ C¹³/C¹² của etanol từ nước quả (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	JAOAC 79, Số 1, 1996, 62-72	Phương pháp phổ khối đồng vị ổn định	II
Carbon dioxit (Điều 4 Phụ gia và 5 Chất hỗ trợ chế biến)	IFU Phương pháp số 42 (1976)	Phương pháp chuẩn độ (chuẩn độ ngược sau khi kết tủa)	IV
Tỷ lệ chất đồng vị cacbon ổn định trong nước táo (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	AOAC 981.09 - JAOAC 64, 85 (1981)	Phương pháp phổ khối đồng vị ổn định	II
Tỷ lệ chất đồng vị cacbon ổn định trong nước cam (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	AOAC 982.21	Phương pháp phổ khối đồng vị ổn định	II
Carotenoid, tổng số/các nhóm riêng lẻ (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 12136 (1997) IFU Phương pháp số 59 (1991)	Phương pháp quang phổ	I
Xenlobioza	IFU Khuyến cáo ngày 4/10/2000	Phép sắc ký khí mao dẫn	IV
Thịt quả có thể ly tâm (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 12134 (1997) IFU Phương pháp số 60 (1991)	Ly tâm /% giá trị	I
Clorua (tính theo natri clorua) (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN12133 (1997) IFU Phương pháp số 37 (1991)	Phép chuẩn độ điện hoá	III
Axit xitric¹² (Điều 4 Phụ gia)	AOAC 986.13	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	II

¹¹ Xem 3.4 - Xác minh thành phần cấu tạo, chất lượng và tính xác thực.

¹² Tất cả nước quả ngoại trừ nước quả là cam quýt.

¹³ Vì không có giá trị bằng số trong tiêu chuẩn, nên phương pháp loại I thực hiện kép có thể dẫn đến các kết quả khác nhau.

Axit xitric¹² (Điều 4 Phụ gia)	EN 1137:1994 IFU Phương pháp số 22 (1985)	Xác định bằng enzym	III
Tinh dầu (chuẩn độ scott) (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	AOAC 968.20 IFU Phương pháp số 45b ¹³	(Scott) Sự chung cất, sự chuẩn độ	I
Tinh dầu (trong cam, quýt) (phương pháp thể tích)¹³ (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	ISO 1955:1982	Sự chung cất và chỉ dẫn xác định thể tích	I
Độ lên men (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	IFU Phương pháp số 18 (1974)	Phương pháp vi sinh vật	I
Số formol (Mục 3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 1133 (1994) IFU Phương pháp số 30 (1984)	Chuẩn độ điện thế	I
Amino axit tự do (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 12742 (1999) IFU Phương pháp số 57 (1989)	Sắc ký lỏng	II
Axit fumaric (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	IFU Phương pháp số 72 (1998)	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	II
Glucosa và fructoza - Xác định glucosa, fructoza và sacaroza (3.1.2 Thành phần cho phép)	EN 12630 IFU Phương pháp số 67 (1996) NMKL 148 (1993)	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	II
D-glucosa và D-fructoza (3.1.2 Thành phần cho phép)	EN 1140 IFU Phương pháp số 55 (1985)	Xác định bằng enzym	II
Axit gluconic (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	IFU Phương pháp số 76 (2001)	Xác định bằng enzym	II
Glyxerol (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	IFU Phương pháp số 77 (2001)	Xác định bằng enzym	II
Hetperidin và naringin (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 12148 (1996) IFU Phương pháp số 58 (1991)	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	II

¹¹ Xem 3.4 - Xác minh thành phần cấu tạo, chất lượng và tính xác thực.

Xirô ngô chứa fructoza cao và thủy phân xirô inulin trong nước cam (3.1.2 Thành phần cho phép)	JAOAC 84, 486 (2001)	Phép sắc ký khí mao dẫn (Phương pháp CAP GC)	IV
Hydroxymetylfurfural (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	IFU Phương pháp số 69 (1996)	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	II
Hydroxymetylfurfural (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	ISO 7466:1986	Phép đo phổ	III
Axit D-isoxitric (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 1139 (1999) IFU Phương pháp số 54 (1984)	Xác định bằng enzym	II
Axit D và L lactic (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 12631 (1999) IFU Phương pháp số 53 (1983/1996)	Xác định bằng enzym	II
Tỷ lệ axit L-malic/axit malic tổng số trong nước táo (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	AOAC 993.05	Xác định bằng enzym và Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	II
Axit malic (Điều 4 Phụ gia)	AOAC 993.05	Xác định bằng enzym và Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	III
Axit D-malic	EN 12138 IFU Phương pháp số 64 (1995)	Xác định bằng enzym	II
Axit D-malic trong nước táo	AOAC 995.06	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	II
Axit L-malic	EN 1138 (1994) IFU Phương pháp số 21 (1985)	Xác định bằng enzym	II
Naringin và neohesperidin trong nước cam (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	AOAC 999.05	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	III
Pectin (Điều 4 Phụ gia)	IFU Phương pháp số 26 (1964/1996)	Sự kết tủa/ đo quang	I
Giá trị pH (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	NMKL 179:2005	Phép đo điện thế	II

¹¹ Xem 3.4 – Xác minh thành phần cấu tạo, chất lượng và tính xác thực.

Giá trị pH (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 1132 (1994) IFU Phương pháp số 11 (1989) TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	Phép đo điện thế	IV
Phospho/Phosphat (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 1136 (1994) IFU Phương pháp số 50 (1983)	Xác định bằng đo quang	II
Chất bảo quản trong nước quả (axit sorbic và các muối của nó)	TCVN 7807:2007 (ISO 5519:1978)	Xác định bằng quang phổ	III
Xác định prolin bằng phương pháp đo quang không đặc trưng (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 1141 (1994) IFU Phương pháp số 49 (1983)	Phép đo quang	I
Axit quinic, malic và xitric trong nước quả nam việt quất (cranberry juice cocktail) và trong nước quả táo (3.1.2 Thành phần cho phép và 4 Phụ gia)	AOAC 986.13	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	III
Tỷ trọng tương đối (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 1131 (1993) IFU Phương pháp số 1 (1989) & IFU Phương pháp số General sheet (1971)	Tỷ trọng kế	II
Tỷ trọng tương đối (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	IFU Phương pháp số 1A	Phép đo tỷ trọng	III
Sacarin	NMKL 122 (1997)	Sắc ký lỏng	II
Natri, kali, canxi, magiê trong nước quả (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 1134 (1994) IFU Phương pháp số 33 (1984)	Quang phổ hấp thụ nguyên tử	II
Chất rắn hoà tan	AOAC 983.17 EN 12143 (1996) IFU Phương pháp số 8 (1991) TCVN 7771:2007 (ISO 2173:2003)	Gián tiếp bằng khúc xạ kế	I

¹¹ Xem 3.4 – Xác minh thành phần cấu tạo, chất lượng và tính xác thực.

D-Socbitol (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	IFU Phương pháp số 62 (1995)	Xác định bằng enzym	II
Tỷ lệ chất đồng vị cacbon ổn định trong thịt quả của nước quả (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	ENV 13070 (1998) Analytica Chimica Acta 340 (1997)	Phương pháp phổ khối đồng vị ổn định	II
Tỷ lệ chất đồng vị cacbon ổn định của đường trong nước quả (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	ENV 12140 Analytica Chimica Acta 271 (1993)	Phương pháp phổ khối đồng vị ổn định	II
Tỷ lệ chất đồng vị hydro ổn định của nước trong nước quả (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	ENV 12142 (1997)	Phương pháp phổ khối đồng vị ổn định	
Tỷ lệ chất đồng vị oxy trong nước quả (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	ENV 12141(1997)	Phương pháp phổ khối đồng vị ổn định	
Tinh bột (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	AOAC 925.38 (1925) IFU Phương pháp số 73 (2000)	So màu	I
Sucroza (3.1.2 Thành phần cho phép)	EN 12630 IFU Phương pháp (1996) NMKL 148 (1993)	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	II
Sucroza (3.1.2 Thành phần cho phép)	EN 12146 (1996) IFU Phương pháp số 56 (1985/1998)	Xác định bằng enzym	III
Sản phẩm từ xirô củ cải đường trong nước cam cô đặc đông lạnh δ¹⁸O đo được trong nước (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	AOAC 992.09	Phân tích tỷ lệ chất đồng vị oxy	I
Lưu huỳnh dioxit (Điều 4 Phụ gia)	Optimized Monier Williams AOAC 990.28 IFU Phương pháp số 7A (2000) NMKL 132 (1989)	Chuẩn độ sau khi chưng cất	II

¹¹ Xem 3.4 - Xác minh thành phần cấu tạo, chất lượng và tính xác thực.

Lưu huỳnh dioxit (Điều 4 Phụ gia)	TCVN 6641:2000 (ISO 5522:1981) ISO 5523:1981	Chuẩn độ sau khi chưng cất	III
Lưu huỳnh dioxit (Điều 4 Phụ gia)	NMKL 135 (1990)	Xác định bằng enzym	III
Axit tartaric trong nước nho (Điều 4 Phụ gia)	EN 12137 (1997) IFU Phương pháp số 65 (1995)	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	II
Axit có thể chuẩn độ, tổng số (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 12147 (1995) IFU Phương pháp số 3 (1968) TCVN 5483:2007 (ISO 750:1998)	Phép chuẩn độ	I
Chất khô tổng số (sấy chân không ở 70°C)¹³ (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 12145 (1996) IFU Phương pháp số 61 (1991)	Xác định khối lượng	I
Nitơ tổng số	EN 12135 (1997) IFU Phương pháp số 28 (1991)	Phân huỷ/ chuẩn độ	I
Chất rắn tổng số (sấy trong lò vi sóng)¹³ (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	AOAC 985.26	Xác định khối lượng	I
Vitamin C (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	EN 14130 (2004)	Sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	II
Vitamin C (axit dehydro-ascorbic và axit ascorbic) (3.2 Tiêu chí chất lượng và 3.3 Tính xác thực) ¹¹	AOAC 967.22	Huỳnh quang kế trắc vi	III

¹¹ Xem 3.4 Kiểm tra thành phần, chất lượng và tính xác thực.

¹¹ Xem 3.4 Kiểm tra thành phần, chất lượng và tính xác thực.

¹³ Vì không có giá trị bằng số trong tiêu chuẩn, nên phương pháp loại I thực hiện kép có thể dẫn đến các kết quả khác nhau.

Phụ lục

Độ Brix¹⁴ tối thiểu đối với nước quả hoàn nguyên và puree hoàn nguyên và/hoặc hàm lượng puree của nectar quả (% theo thể tích)¹⁵ ở 20 °C

Tên thực vật	Tên thường gọi của quả		Độ Brix tối thiểu của nước quả hoàn nguyên và puree hoàn nguyên	Hàm lượng tối thiểu nước quả và/hoặc puree (% theo thể tích) trong nectar quả
	Tiếng Việt	Tiếng Anh		
<i>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson	Quả kiwi	Kiwi	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Anacardium occidentale</i> L.	Điều, đào lộn hột	Cashewapple	11,5	25,0
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill <i>Ananas sativus</i> L. Schult. f.	Dứa	Pineapple	12,8 ¹⁷ Các quốc gia khác nhau có thể chấp nhận độ Brix khác với giá trị này. Nếu độ Brix vẫn thấp hơn giá trị này, thì độ Brix của nước quả hoàn nguyên thấp hơn ở những quốc gia này được chấp nhận trong thương mại quốc tế, với điều kiện là đáp ứng được phương pháp luận về tính xác thực được liệt kê trong Tiêu chuẩn chung về nước quả và nectar quả và sẽ không thấp hơn 10 °Brix đối với nước dứa và nước táo.	40,0
<i>Annona muricata</i> L.	Mãng cầu xiêm	Soursop	14,5	25,0
<i>Annona squamosa</i> L.	Na	Sugar apple	14,5	25,0

¹⁴ Trong tiêu chuẩn này, độ Brix được định nghĩa là hàm lượng chất rắn hoà tan của nước quả được xác định bằng phương pháp nêu trong Các phương pháp phân tích và Lấy mẫu.

¹⁵ Nếu nước quả được sản xuất từ loại quả không được đề cập trong danh mục trên, thì nó phải phù hợp với tất cả những điều khoản của Tiêu chuẩn, ngoại trừ độ Brix tối thiểu của nước quả hoàn nguyên phải là độ Brix như của nước quả được sử dụng để cô đặc.

¹⁶ Hiện chưa có dữ liệu. Độ Brix tối thiểu của nước quả hoàn nguyên phải là độ Brix như của nước quả được sử dụng để cô đặc.

¹⁷ Axit đã hiệu chỉnh được xác định bằng phương pháp chuẩn độ axit tổng số trong Các phương pháp phân tích.

Tên thực vật	Tên thường gọi của quả		Độ Brix tối thiểu của nước quả hoàn nguyên và puree hoàn nguyên	Hàm lượng tối thiểu nước quả và/hoặc puree (% thể tích) trong nectar quả
	Tiếng Việt	Tiếng Anh		
<i>Averrhoa carambola</i> L.	Khế	Carambola, starfruit	7,5	25,0
<i>Carica papaya</i> L.	Đu đủ	Papaya	(*) ¹⁶	25,0
<i>Chrysophyllum cainito</i> L.	Vú sữa	Star apple	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. et Nakai var. <i>lanatus</i>	Dưa hấu	Water melon	8,0	40,0
<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) (Swingle)	Chanh cốm	Lime	8,0 ¹⁷	Theo luật của mỗi nước
<i>Citrus aurantium</i> L.	Cam chanh, cam đắng	Sour orange	(*) ¹⁶	50,0
<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	Chanh	Lemon	8,0 ¹⁷	
<i>Citrus paradisi</i> Macfad.	Bưởi chùm, bưởi đắng	Grapefruit	10,0 ¹⁷	50,0
<i>Citrus grandis</i> (L.) Osb.	Bưởi	Sweetie grapefruit	10,0	50,0
<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Quýt	Mandarine, tangerine	11,8 ¹⁷	50,0
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osb.	Cam đường	Orange	11,8 - 11,2 ¹⁷	50,0
			<p>Phù hợp với luật của quốc gia nhập khẩu nhưng không thấp hơn 11.2.</p> <p>Các quốc gia khác nhau có thể chấp nhận độ Brix khác với giá trị này. Nếu độ Brix vẫn thấp hơn giá trị này, thì độ Brix của nước quả hoàn nguyên thấp hơn nhưng vẫn được chấp nhận trong thương mại quốc tế, với điều kiện là đáp ứng được phương pháp luận về tính xác thực được liệt kê trong Tiêu chuẩn chung về nước quả và nectar quả và sẽ không thấp hơn 10 °Brix.</p>	

Tên thực vật	Tên thường gọi của quả		Độ Brix tối thiểu của nước quả hoàn nguyên và puree hoàn nguyên	Hàm lượng tối thiểu nước quả và/hoặc puree (% thể tích) trong nectar quả
	Tiếng Việt	Tiếng Anh		
<i>Cocos nucifera</i> L ¹⁸	Dừa	Coconut	5,0	25,0
<i>Cucumis melo</i> L.	Dưa lê	Melon	8,0	35,0
<i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	Dưa bở ruột vàng	Casaba melon	7,5	25,0
<i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	Dưa bở ruột xanh	Honeydew melon	10,0	25,0
<i>Cyclonia oblonga</i> Mill.	Quả mộc qua	Quince	11,2	25,0
<i>Diospyros khaki</i> Thunb.	Hồng	Persimmon	(*) ¹⁶	40,0
<i>Empetrum nigrum</i> L.	Crowberry	Crowberry	6,0	25,0
<i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb.) Lindl.	Sơn trà Nhật Bản, nhót tì bà	Loquat	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Eugenia syringe</i>	Guavaberry, birchberry	Guavaberry, birchberry	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Eugenia uniflora</i> Rich.	Anh đào vuông	Suriname cherry	6,0	25,0
<i>Ficus carica</i> L.	Vả	Fig	18,0	25,0
<i>Fortunella japonica</i> (Thunb.) Swingle	Quất tròn, quất ngọt	Kumquat	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Fragaria x. ananassa</i> Duchense (<i>Fragaria chiloensis</i> Duchesne x <i>Fragaria virginiana</i> Duchesne)	Dâu tây	Strawberry	7,5	40,0
<i>Genipa americana</i> L.	"Genipap"	"Genipap"	17,0	25,0
<i>Hippophae elaeagnaceae</i>	Sea buckthorn	Sea buckthorn	(*) ¹⁶	25,0
<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	Buckthornberry, Sallow-thornberry	Buckthornberry, Sallow-thornberry	6,0	25,0
<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	Vải	Litchi, lychee	11,2	20,0
<i>Lycopersicon esculentum</i> L.	Cà chua	Tomato	5,0	50,0

¹⁸ Sản phẩm này là "nước dừa" được chiết trực tiếp từ quả dừa không ép cùng phần cùi dừa.

Tên thực vật	Tên thường gọi của quả		Độ Brix tối thiểu của nước quả hoàn nguyên và puree hoàn nguyên	Hàm lượng tối thiểu nước quả và/hoặc puree (% thể tích) trong nectar quả
	Tiếng Việt	Tiếng Anh		
<i>Malpighia</i> sp.	Sơ ri	Acerola (West Indian cherry)	6,5	25,0
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Táo tây	Apple	11,5	50,0
			<p>Các quốc gia khác nhau có thể chấp nhận độ Brix khác với giá trị này. Nếu độ Brix vẫn thấp hơn giá trị này, thì độ Brix của nước quả hoàn nguyên thấp hơn ở những quốc gia này được chấp nhận trong thương mại quốc tế, với điều kiện là đáp ứng được phương pháp luận về tính xác thực được liệt kê trong Tiêu chuẩn chung về nước quả và nectar quả và sẽ không thấp hơn 10° Brix đối với nước dứa và nước táo.</p>	
<i>Malus prunifolia</i> (Willd.) Borkh. <i>Malus sylvestris</i> Mill.	Táo dại	Crab apple	15,4	25,0
<i>Mammea americana</i>	Táo Mammee	Mammee apple	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Mangifera indica</i> L.	Xoài	Mango	13,5	25,0
<i>Morus</i> sp.	Dâu tằm	Mulberry	(*) ¹⁶	30,0
<i>Musa</i> species bao gồm <i>M. acuminata</i> và <i>M. paradisiaca</i> nhưng trừ các loài chuối lá.	Chuối	Banana	(*) ¹⁶	25,0
<i>Passiflora edulis</i> Sims.	Lạc tiên, chanh dây	Yellow passion fruit	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Passiflora edulis</i> Sims. f. <i>edulis</i> <i>Passiflora edulis</i> Sims. f. <i>Flavicarpa</i> O. Def.	Lạc tiên	Passion fruit	12 ¹⁷	25,0
<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	Dưa gang tây	Passion fruit	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Phoenix dactylifera</i> L.	Chà là	Date	18,5	25,0

Tên thực vật	Tên thường gọi của quả		Độ Brix tối thiểu của nước quả hoàn nguyên và puree hoàn nguyên	Hàm lượng tối thiểu nước quả và/hoặc puree (% thể tích) trong nectar quả
	Tiếng Việt	Tiếng Anh		
<i>Pouteria sapota</i> (Jacq.), H. E. Moore	Hồng xiêm	Sapote	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Mơ	Apricot	11,5	40,0
<i>Prunus avium</i> L.	Anh đào ngọt	Sweet cherry	20,0	25,0
<i>Prunus cerasus</i> L.	Anh đào chua	Sour cherry	14,0	25,0
<i>Prunus cerasus</i> L. cv. Stevensbaer	Anh đào (giống stonesbaer)	Stonesbaer	17,0	25,0
<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>	Mận	Plum	12,0	50,0
<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>	Mận, mận khô	Prune	18,5	25,0
<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>	Mận, mận quết	Quetsche	12,0	25,0
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>nucipersica</i> (Suckow) c. K. Schneid.	Xuân đào	Nectarine	10,5	40,0
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	Đào	Peach	10,5	40,0
<i>Prunus spinosa</i> L.	Mận gai	Sloe	6,0	25,0
<i>Psidium guajava</i> L.	Ổi	Guava	8,5	25,0
<i>Punica granatum</i> L.	Lựu	Pomegranate	12,0	25,0
<i>Pyrus arbustifolia</i> (L.) Pers.	Anh đào dại	Aronia, chokeberry	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Pyrus communis</i> L.	Lê	Pear	12,0	40,0
<i>Ribes nigrum</i> L.	Lý đen (phúc bồn đen)	Black currant	11,0	30,0
<i>Ribes rubrum</i> L.	Lý chùm đỏ (phúc bồn đỏ)	Red currant	10,0	30,0
<i>Ribes rubrum</i> L.	Lý chùm trắng (phúc bồn trắng)	White currant	10,0	30,0
<i>Ribes uva-crispa</i>	Lý gai đỏ	Red gooseberry	(*) ¹⁶	30,0
<i>Ribes uva-crispa</i> L.	Lý gai	Gooseberry	7,5	30,0

Tên thực vật	Tên thường gọi của quả		Độ Brix tối thiểu của nước quả hoàn nguyên và puree hoàn nguyên	Hàm lượng tối thiểu nước quả và/hoặc puree (% thể tích) trong nectar quả
	Tiếng Việt	Tiếng Anh		
<i>Ribes uva-crispa</i> L.	Lý gai trắng	White goosberry	(*) ¹⁶	30,0
<i>Rosa canina</i> L.	Tường vi	Cynorrhodon	(*) ¹⁶	40,0
<i>Rosa</i> sp. L.	Hoa hồng	Rosehip	9,0	40,0
<i>Rubus chamaemorus</i> L.	Mâm xôi	Cloudberry	9,0	30,0
<i>Rubus chamaemorus</i> L. <i>Morus hybrid</i>	Dâu tằm	Mulberry	(*) ¹⁶	40,0
<i>Rubus fruitcosus</i> L.	Mâm xôi đen, dâu đen	Blackberry	9,0	30,0
<i>Rubus hispidus</i> (of North America) <i>R. caesius</i> (of Europe)	Mâm xôi	Dewberry	10,0	25,0
<i>Rubus idaeus</i> L. <i>Rubus strigosus</i> Michx.	Mâm xôi	Red Raspberry	8,0	40,0
<i>Rubus loganobaccus</i> L. H. Bailey	Mâm xôi	Loganberry	10,5	25,0
<i>Rubus occidentalis</i> L.	Mâm xôi (Black Raspberry)	Black Raspberry	11,1	25,0
<i>Rubus ursinus</i> Cham. & Schldl.	Mâm xôi (Boysenberry)	Boysenberry	10,0	25,0
<i>Rubus vitifolius</i> x <i>Rubus idaeus</i> <i>Rubus baileyanus</i>	Mâm xôi (Youngberry)	Youngberry	10,0	25,0
<i>Sambucus nigra</i> L. <i>Sambucus canadensis</i> .	Quả cây cơm cháy	Elderberry	10,5	50,0
<i>Solanum quitoense</i> Lam.	"Lulo"	"Lulo"	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Sorbus aucuparia</i> L.	Quả thanh hương trà (Rowanberry)	Rowanberry	11,0	30,0
<i>Sorbus domestica</i> L.	Quả thanh hương trà (Sorb)	Sorb	(*) ¹⁶	30,0

Tên thực vật	Tên thường gọi của quả		Độ Brix tối thiểu của nước quả hoàn nguyên và puree hoàn nguyên	Hàm lượng tối thiểu nước quả và/hoặc puree (% thể tích) trong nectar quả
	Tiếng Việt	Tiếng Anh		
<i>Spondia lutea</i> L.	Quả cóc "Cajá"	"Cajá"	10,0	25,0
<i>Spondias tuberosa</i> <i>Arruda ex Kost.</i>	Quả cóc "Umbu"	"Umbu"	9,0	25,0
<i>Syzygium jambosa</i>	Táo hạt (Pome Apple)	Pome Apple	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Tamarindus indica</i>	Me	Tamarind (Indian date)	13,0	Hàm lượng đạt được độ axit tối thiểu là 0,5
<i>Theobroma cacao</i> L.	Cacao	Cocoa pulp	14,0	50,0
<i>Theobroma grandiflorum</i> L.	Cupuacu	"Cupuacu"	9,0	35,0
<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton <i>Vaccinium oxycoccos</i> L.	Việt quất quả to	Cranberry	7,5	30,0
<i>Vaccinium corymbosum</i> L. <i>Vaccinium angustifolium</i>	Quả Nam Việt quất	Bilberry/Blueberry	10,0	40,0
<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.	Việt quất Anpơ	Lingonberry	10,0	25,0
<i>Vitis Vinifera</i> L. or hybrids thereof <i>Vitis Labrusca</i> or hybrids thereof	Nho	Grape	16,0	50,0
	<u>Loại khác:</u> Độ axit cao	Other: High acidity		Hàm lượng đạt được độ axit tối thiểu là 0,5

Tên thực vật	Tên thường gọi của quả		Độ Brix tối thiểu của nước quả hoàn nguyên và puree hoàn nguyên	Hàm lượng tối thiểu nước quả và/hoặc puree (% thể tích) trong nectar quả
	Tiếng Việt	Tiếng Anh		
	<u>Loại khác:</u> Hàm lượng thịt quả cao hay hương thơm mạnh	Other: High pulp content, or strong flavour		25,0
	<u>Loại khác:</u> Độ axit thấp, hàm lượng thịt quả thấp hoặc hương thơm thấp /trung bình	Other: Low acidity, Low pulp content, or Low/medium flavour		50,0