

TCVN 6050 : 1995  
CODEX STAN 135 : 1981

**MINARIN**

*Minarin*

## **Lời nói đầu**

TCVN 6050 :1995 hoàn toàn tương đương với ISO 135 : 1981.

TCVN 6050 :1995 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F2 Mỡ và dầu động vật và thực vật biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường ban hành.

# Minarin

## *Minarin*

### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho bất cứ sản phẩm đóng gói nào dùng để sử dụng trực tiếp và phải tuân theo các điều khoản của tiêu chuẩn này.

### 2 Mô tả

#### 2.1 Định nghĩa sản phẩm

Minarin là thực phẩm có dạng sệt có thể phết được, chủ yếu ở thể nước/dầu, được sản xuất chủ yếu từ nước, các chất béo và dầu thực phẩm mà không phải duy nhất thu được từ sữa, và trong đó hàm lượng chất béo không nhỏ hơn 39% khối lượng và không lớn hơn 41% khối lượng.

#### 2.2 Các định nghĩa khác

2.2.1 Chất béo và dầu thực phẩm là các thực phẩm có chứa các glixerit của các axit béo. Chúng có trong rau, động vật hoặc sinh vật ở biển. Chúng có thể chứa một hàm lượng nhỏ các lipit khác nhau như photphatit, các phân tử không xà phòng hoá và các axit béo tự do có tự nhiên trong chất béo hoặc dầu. Các chất béo có nguồn gốc từ động vật phải lấy từ các động vật khoẻ mạnh và phải khoẻ mạnh khi thời điểm giết mổ và các chất béo dùng làm thực phẩm phải được quy định của cơ quan có thẩm quyền thừa nhận.

2.2.2 Sản phẩm đóng gói là sản phẩm được đóng gói trước trong bao bì dùng để bán lẻ.

### 3 Các thành phần cơ bản và các đặc trưng về chất lượng

#### 3.1 Nguyên liệu thô

3.1.1 Nước và / hoặc sữa và / hoặc các sản phẩm từ sữa.

3.1.2 Các chất béo và / hoặc dầu thực phẩm, hoặc các hỗn hợp của chúng, đã qua hoặc không qua chế biến.

- 3.2 Hàm lượng chất béo không nhỏ hơn 39% khối lượng và không lớn hơn 41% khối lượng.
- 3.3 Hàm lượng nước không nhỏ hơn 50% khối lượng, xác định bằng khối lượng mất đi sau khi sấy khô.
- 3.4 Các chất bổ sung

Các chất sau đây cho phép bổ sung :

- 3.4.1 Vitamin A và các este của nó
  - Vitamin D
  - Vitamin E và các este của nó
  - Các loại vitamin khác

Những giới hạn lớn nhất và nhỏ nhất của Vitamin A, D và E và các Vitamin khác được qui định bởi cơ quan nhà nước có thẩm quyền để phù hợp với nhu cầu cụ thể của từng nước mà ở đó cấm sử dụng các Vitamin đặc biệt.

- 3.4.2 Lòng đỏ trứng.
- 3.4.3 Clorua natri.
- 3.4.4 Đường.
- 3.4.5 Các protein dễ tiêu.
- 3.4.6 Gelatin.
- 3.4.7 Các tinh bột tự nhiên.

## 4 Các phụ gia thực phẩm

### 4.1 Các phẩm màu

#### Mức tối đa

- |  |   |
|--|---|
| 4.1.1 Beta - caroten                       | 25 mg/kg.   |
| 4.1.2 Các chiết xuất annatto <sup>1/</sup> | 20 mg/kg (Tinh theo tổng số bixin hoặc norbixin). |
| 4.1.3 Củ nghệ hoặc bột nghệ 1/             | 5 mg/kg (Tinh theo tổng số bột nghệ).             |

---

<sup>1/</sup> Tam thời cho phép

## 4.2 Các hương liệu

Các hương liệu tự nhiên, các chất tạo hương và các chất hương vị giống tự nhiên được xác định theo mục đích của tiêu chuẩn thực phẩm (Xem hướng dẫn của Codex về sử dụng an toàn các phụ gia thực phẩm, CAC/FAL 5-1979) 1/.

Các hương liệu nhân tạo được xác định theo mục đích của các tiêu chuẩn thực phẩm và bao gồm danh mục A (Xem hướng dẫn Codex về sử dụng an toàn các phụ gia thực phẩm, CAC/FAL 5-1979).

Giới hạn bởi GMP

## 4.3 Các chất nhũ tương

### 4.3.1 Lexithin

Giới hạn bởi GMP

### 4.3.2 Mono và diglixerit của các axit béo

### 4.3.3 Các este polyglixerol của các axit béo

10g/kg riêng biệt hay kết hợp

### 4.3.4 Các este poliglixerol của các axit rixinoleic 2/

và không quá 5g/kg este poliglixerol của axit rixinoleic chính 2/

Mức tối đa

### 4.3.5 Các este của axit béo với polyalcol khác ngoài glixerol:

Socbitan monopamitat

10g/kg riêng biệt

Socbitan monostearat

hay kết hợp và không

Socbitan tristearat

quá 5g/kg este

Polioxyetylen (20) socbitan momolaurat

poliglixerol của axit

Polioxyetylen (20) socbitan monopalmitat

rixinoleic 2/

Polioxyetylen (20) socbitan monostearat

Polioxyetylen (20) socbitan tristearat

polioxyetylen (20) socbitan monooleat

2/ Được CCFA chứng nhận tạm thời.

**4.4 Các chất làm đông đặc**

4.4.1 Pectin, pectin được amin hoá

4.4.2 Agar - agar

4.4.3 Carrageenan

4.4.4 Gôm guar

4.4.5 Gôm đậu

4.4.6 Metyl xeluloza

4.4.7 Carboxymetyl xeluloza và các muối) natri của nó

4.4.8 Các muối kali, natri, canxi và amoni của axit alginic

4.4.9 Propylen glycol alginat

4.4.10 Gôm xatan

10g/kg riêng biệt hay

kết hợp và không quá

5g/kg của gôm xantan.

<sup>2/</sup>

**4.5 Các chất bảo quản**

Mức tối đa

4.5.1 Axit socbic và các muối natri, kali và canxi của nó

2000 mg/kg.

4.5.2 Axit benzoic và muối kali và natri của nó

1000 mg/kg.

Nếu sử dụng trong hỗn hợp, việc dùng hỗn hợp không được vượt quá 2000 mg/kg hỗn hợp có thành phần của axit benzoic không quá 1000 mg/kg.

**4.6 Các chất chống oxi hoá**

4.6.1 Propyl, octyl và dodecyl gallat <sup>1/</sup>

100 mg/kg của hàm lượng chất

4.6.2 Hydroxytoluen đã butyl hoá (BHT) <sup>1/</sup>

\*béo riêng biệt hay kết hợp.

4.6.3 Hydroxyanisol (BHA) <sup>1/</sup>

4.6.4 Ascocbyl palmitat/stearat

500 mg/kg hàm lượng chất béo.

<sup>2/</sup> Được CCFA chứng nhận tạm thời.

<sup>1/</sup> Tạm thời cho phép

4.6.5 Axit L-ascobic	300 mg/kg hàm lượng chất béo.
4.6.6 Các tocopherol tự nhiên và hỗn hợp	Giới hạn bởi GMP.
<b>4.7 Các chất chống oxi hoá tổng hợp</b>	.
Muối canxi dinatri của EDTA	2000 mg/kg.

#### 4.8 Các chất điều chỉnh độ pH

4.8.1 Axit lactic và các muối canxi, natri, kali của chúng	
4.8.2 Axit xitric và các muối natri, canxi, kali của chúng	
4.8.3 Natri hydro cacbonat	} Giới hạn bởi GMP.
4.8.4 Natri cacbonat	
4.8.5 Natri hydroxit	
4.8.6 Natri monophotphat (octophotphat)	

### 5 Các chất nhiễm bẩn

5.1 Sắt (Fe)	0,5 mg/kg.
5.2 Đồng (Cu)	0,1 mg/kg.
5.3 Chì (Pb)	0,1 mg/kg.
5.4 Asen (As)	0,1 mg/kg.

### 6 Vệ sinh

Sản phẩm tuân theo những điều khoản của tiêu chuẩn này phải được chế biến phù hợp với các mục tương ứng của các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm do Ủy ban Codex đã khuyến cáo (tham khảo CAC/RCP 1 - 1969, Rev.1) và kiến nghị thực hành vệ sinh về các sản phẩm thịt đã được chế biến (xem CAC/RCP 13 -1976).

### 7 Đóng gói

Minarin khi bán lẻ được đóng gói sẵn và có thể bao gói dưới nhiều dạng.

## 8 Ghi nhãn

Thêm vào các mục 1, 2, 4 và 6 của tiêu chuẩn chung Codex về việc ghi nhãn thực phẩm đóng gói (tham khảo CODEX STAN. 1-1981).

Những điều khoản đặc biệt sau đây được áp dụng:

### 8.1 Tên sản phẩm

8.1.1 Các sản phẩm có tên là "Minarin" ngoại trừ tên thay đổi để phù hợp với luật và tập quán của nước tiêu thụ sản phẩm và sao cho người mua không bị nhầm lẫn. Tất cả các sản phẩm được gọi là "Minarin" hay cách gọi theo quốc gia phải tuân thủ tiêu chuẩn này.

8.1.2 Tên của sản phẩm cùng với hàm lượng chất béo phải được ghi rõ ràng.

### 8.2 Danh mục các thành phần

Một danh mục đầy đủ các thành phần phải được ghi rõ trên nhãn theo thứ tự giảm dần để phù hợp với mục 3.2(c) (ii) của tiêu chuẩn chung Codex về ghi nhãn của thực phẩm đóng gói (tham khảo CODEX STAN 1-1981).

### 8.3 Khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh được ghi theo khối lượng hoặc theo hệ mét (đơn vị Quốc tế) hoặc hệ đo lường Anh hoặc cả hai hệ theo yêu cầu của nước tiêu thụ.

### 8.4 Tên và địa chỉ

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

### 8.5 Nước xuất xứ

Nước xuất xứ của sản phẩm phải được nêu ra, nếu bỏ qua điều này có thể làm cho khách hàng hiểu lầm hoặc đánh lừa khách hàng.

### 8.6 Các miễn trừ

Thông tin được ghi ở các mục 8.2, 8.3, 8.4 và 8.5 chỉ cần ghi bên ngoài các hộp carton chứa minarin nhỏ hơn 50 g.



## 8.7 Việc cấm ghi nhãn

8.7.1 Không được nhắc đến sữa hay sản phẩm của sữa trong minarin trừ trong danh mục các thành phần.

8.7.2 Ngoại trừ tên và số lượng vitamin đã được ghi trên nhãn, không được nhắc đến loại vitamin nào khác.

## 8.8 Nhận biết lô hàng

Mỗi thùng đựng phải được dập nổi hoặc ghi bằng mực không phai theo ký hiệu rõ ràng để nhận rõ nhà máy sản xuất và lô hàng.

## 8.9 Thời hạn sử dụng

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

8.9.2 Cùng với thời hạn sử dụng những điều kiện đặc biệt về bảo quản thực phẩm cũng được chỉ rõ nếu nó ảnh hưởng đến thời hạn sử dụng của sản phẩm.

## 8.10 Hướng dẫn sử dụng

Mọi hạn chế sử dụng của sản phẩm phải được ghi rõ.

## 9 Các phương pháp phân tích

### 9.1 Đánh giá hàm lượng chất béo của sữa <sup>1/</sup>

Theo phương pháp tiêu chuẩn codex của FAO/WHO CAC/RM 15-1969.

Đánh giá hàm lượng chất béo của sữa. (Xem phần V). (Phương pháp I).

Các kết quả tính theo % khối lượng chất béo của sữa có trọng chất béo của minarin.

### 9.2 Xác định hàm lượng chất béo

Theo phương pháp tiêu chuẩn thực phẩm Codex của FAO/WHO CAC/RM 16-1969. Xác định hàm lượng chất béo. (Xem phần V). (Phương pháp I).

---

<sup>1/</sup> Tạm thời cho phép

Các kết quả tính theo % khối lượng của hàm lượng chất béo.

### **9.3 Xác định hàm lượng nước bị mất đi khi sấy khô**

Theo phương pháp tiêu chuẩn thực phẩm Codex CAC/RM 17-1969. Xác định hàm lượng của nước mất đi khi sấy khô (Xem phần V) (Phương pháp I).

Các kết quả tính theo % khối lượng của hàm lượng nước.

### **9.4 Xác định hàm lượng Vitamin A**

Theo phương pháp của AOAC (1965) (Phương pháp phân tích chính thức của AOAC, 1965, 39.001 - 39.007, Các phương pháp hoá học, vitamin A trong minarin) (Phương pháp II). Các kết quả tính theo microgam retinol (Vitamin A - alcohol) trên kg.

### **9.5 Xác định hàm lượng vitamin D**

Theo phương pháp của AOAC (1965) (Phương pháp phân tích chính thức của AOAC, 1965, 39.116 - 39.129 Vitamin D). (Phương pháp II).

Các kết quả tính theo đơn vị IU vitamin D trên kg.

### **9.6 Xác định hàm lượng vitamin E (Tocopherol)**

Theo phương pháp tiêu chuẩn thực phẩm Codex CAC/RM 18-1969. Xác định hàm lượng của vitamin E (Tocopherol). (Xem phần V) (Phương pháp II).

Các kết quả tính theo miligam cho từng tocopherol trên kg của sản phẩm.

### **9.7 Xác định hàm lượng NaCl**

Theo phương pháp tiêu chuẩn thực phẩm Codex CAC/RM 19-1969 của FAO/WHO. Xác định hàm lượng NaCl.

(Xem phần V).

Các kết quả tính theo % khối lượng NaCl.

### **9.8 Xác định sắt**

Theo phương pháp tiêu chuẩn thực phẩm Codex của FAO/WHO CAC/RS 14-1969. Xác định sắt (Xem phần V).