

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 5909- 1995

BÁNH BÍCH QUY

YÊU CẦU KỸ THUẬT

HÀ NỘI - 1995

BÁNH BÍCH QUY

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Biscuits - Specifications

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại bánh bích quy được sản xuất từ bột mì, đường cát trắng, sữa, trứng, cà phê, ca cao và một số phụ gia thực phẩm.

2 Yêu cầu kỹ thuật

2.1 Các nguyên liệu dùng để sản xuất bánh đạt các yêu cầu vệ sinh của Bộ Y tế

- Bột mì: theo TCVN 4359 - 86;
- Đường cát trắng : theo TCVN 1695 -87;
- Sữa: theo TCVN 5538 - 1991, TCVN 5539 -1991;
- Phẩm màu thực phẩm: theo quỹ định của Bộ y tế.

2.2 Bánh bích quy được sản xuất theo đúng quy trình công nghệ đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y.

2.3 Các chỉ tiêu lý hoá của bánh quy định ở bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Độ ẩm, % , không lớn hơn	4
2. Hàm lượng protein, % , không nhỏ hơn	3,7
3. Hàm lượng chất béo, % , không nhỏ hơn	20
4. Hàm lượng đường toàn phần (sacaroza), % không nhỏ hơn	15
5. Hàm lượng tro không tan trong axit HCl 10%, % , không lớn hơn	0,1
6. Độ kiềm, ° (đô), không lớn hơn	2

2.4 Các chỉ tiêu cảm quan của bánh quy định ở bảng 2.

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Hình dạng bên ngoài	Bánh có hình dạng theo khuôn mẫu, vân hoa rõ nét. Bánh không bị biến dạng, dập nát. Không có bánh sống.
2. Mùi vị	Bánh có mùi thơm đặc trưng của từng loại.
3. Trạng thái	Dòn, xốp, mịn mặt.
4. Màu sắc	Màu đặc trưng theo tên gọi từng loại bánh, không có vết cháy đen.
5. Tạp chất lạ	Không có

2.5 Chỉ tiêu vệ sinh

- Vi khuẩn hiếu khí gây bệnh : Không được có
- E coli : Không được có
- Cl ferfringens : Không được có
- Tổng số vi khuẩn hiếu khí, VK/ gr, không lớn hơn 5.10^3
- Coli forms, con/g, không lớn hơn 10^2
- Nấm mốc sinh độc tố : Không được có
- Tổng số nấm men, con/g, không lớn hơn 10^2

2.6 Chất ngọt tổng hợp : không được có

Nếu sử dụng chất ngọt tổng hợp thì phải được sự đồng ý của Bộ y tế. Nhưng ngoài nhãn phải ghi hàm lượng chất ngọt tổng hợp đã dùng trong bánh bích quy.

3 Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản

3.1 Bánh phải được đóng gói cẩn thận trong các túi PE, giấy bóng kính, giấy opp và các loại bao bì chống ẩm khác.

Các túi bánh được đựng trong hộp carton hoặc các loại bao bì khác khô sạch, không ảnh hưởng đến chất lượng bánh.

3.2 Các thùng đựng bánh được chứa trong kho khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ và không có mùi lạ.

Trong kho phải có bục kê cách mặt nền kho ít nhất 0,3m và cách tường ít nhất 0,5m

3.3 Trên các túi bánh phải ghi rõ:

- Tên bánh;

- Tên cơ sở sản xuất, địa chỉ;
- Ngày tháng năm sản xuất;
- Khối lượng túi bánh và sai số khối lượng.

3.4 Bánh được vận chuyển trên các phương tiện chuyên dùng. Phương tiện vận chuyển phải sạch sẽ, khô ráo, có mái che mưa, nắng.

Không vận chuyển bánh cùng với các sản phẩm khác gây ảnh hưởng đến mùi vị của bánh.

3.5 Bánh được bảo quản trong 2 tháng, tính từ ngày sản xuất.
