

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 7048:2002

THỊT HỘP (QUI ĐỊNH KỸ THUẬT
Canned meat – Specification

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho đồ hộp thịt gia súc, gia cầm và thịt chim, thú nuôi.

2 Tiêu chuẩn viện dẫn

Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT: "Qui định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm".

Quyết định số 178/1999/QĐ - TTg: "Qui chế ghi nhãn hàng hoá lưu thông trong nước và hàng hoá xuất khẩu, nhập khẩu".

TCVN 1981 : 1988 Đồ hộp. Xác định hàm lượng thiếc bằng phương pháp chuẩn độ.

TCVN 4991 : 1989 (ISO 7937 : 1985) Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung đếm Clostridium perfringens. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

TCVN 5151 : 1990 Thịt và sản phẩm thịt. Phương pháp xác định hàm lượng chì.

TCVN 5152 : 1990 Thịt và sản phẩm của thịt. Phương pháp xác định hàm lượng thuỷ ngân.

TCVN 5155 : 1990 Thịt và sản phẩm thịt. Phương pháp phát hiện và đếm số Escherichia coli.

TCVN 5156 : 1990 Thịt và sản phẩm thịt. Phương pháp phát hiện và đếm số Staphylococcus aureus.

TCVN 5166 : 1990 Sản phẩm thực phẩm. Phương pháp xác định tổng số bào tử nấm men, nấm mốc

TCVN 7046 : 2002 Thịt tươi - Qui định kỹ thuật.

TCVN 7047 : 2002 Thịt lạnh đông - Qui định kỹ thuật.

ISO 13493:1998 Meat and meat products – Detection of chloramphenicol content – Method using liquid chromatography (Thịt và sản phẩm thịt – Phát hiện hàm lượng cloramphenicol – Phương pháp sử dụng sắc ký lỏng).

AOAC 945.58 Cadmium in food - Dithizone method (cadimi trong thực phẩm – Phương pháp dithizon)

AOAC 956.10 Diethylstilbestrol in feeds - Spectrophotometric method (Dietylstylbestrol trong thức ăn gia súc – Phương pháp quang phổ).

AOAC 995.09 Chlortetracycline, Oxytetracycline, and tetracycline in Edible Animal Tissues – Liquid chromatographic method (Clotetraxyclin, oxytetraxyclin, và tetraxyclin trong thức ăn gia súc – Phương pháp sắc ký lỏng).

AOAC 977.26 Clostridium botulinum and Its toxin in foods – Microbiological method (Clostridium botulinum và độc tố của chúng trong thực phẩm – Phương pháp vi sinh vật học).

3 Định nghĩa

3.1 Thịt hộp (canned meat): Thịt đã qua chế biến, được đóng trong hộp kín và được thanh trùng.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Nguyên liệu

– Thịt tươi, theo quy định của TCVN 7046 : 2002 và/hoặc

– Thịt lạnh đông, theo quy định của TCVN 7047 : 2002.

4.2 Yêu cầu cảm quan

Yêu cầu cảm quan của thịt hộp được qui định trong bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan của thịt hộp

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Đặc trưng cho từng loại sản phẩm
2. Màu sắc	Đặc trưng cho từng loại sản phẩm
3. Mùi, vị	Đặc trưng cho từng loại sản phẩm, không có mùi lạ và có mùi thơm của gia vị

4.3 Các chỉ tiêu lý hoá

Các chỉ tiêu lý hoá của thịt hộp được quy định trong bảng 2.

Bảng 2 – Chỉ tiêu lý hoá của thịt hộp

Tên chỉ tiêu	Giới hạn cho phép
1. Chỉ số peroxyt, số mililit natri thia sulphua ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$) 0,002 N dùng để trung hoà hết lượng peroxyt trong 1 kg, không lớn hơn	5
2. Tỷ lệ "cái/nước"	Theo tiêu chuẩn đã được công bố của nhà sản xuất

4.4 Yêu cầu bên trong của hộp sau khi mở

Đối với loại bao bì không tráng vecni, mặt trong cho phép có vết đen nhẹ. Đối với loại bao bì tráng vecni, mặt trong không được có bột, vết nứt, lớp vecni phủ đều, không bị bong.

4.5 Dư lượng kim loại nặng

Dư lượng kim loại nặng của thịt hộp được quy định trong bảng 3.

Bảng 3 – Dư lượng kim loại nặng của thịt hộp

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/kg)
1. Chì (Pb)	0,5
2. Cadimi (Cd)	0,05
3. Thiếc (Sn)	250
4. Thủy ngân (Hg)	0,03

4.6 Các chỉ tiêu vi sinh vật

Các chỉ tiêu vi sinh vật của thịt hộp được quy định trong bảng 4.

Bảng 4 – Các chỉ tiêu vi sinh vật của thịt hộp

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa
1. Tổng số nấm men - nấm mốc, số khuẩn lạc trong 1 g sản phẩm	0
2. E.coli, số vi khuẩn trong 1 g sản phẩm	0
3. Staphylococcus aureus, số vi khuẩn trong 1 g sản phẩm	0
4. Clostridium perfringens, số vi khuẩn trong 1 g sản phẩm	0
5. Clostridium botulinum, số vi khuẩn trong 1 g sản phẩm	0

4.7 Dư lượng thuốc thú y

Dư lượng thuốc thú y của thịt hộp được quy định trong bảng 5.

Bảng 5 – Dư lượng thuốc thú y của thịt hộp

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/kg)
1. Họ tetracyclin	0,1
2. Họ cloramphenicol	Không phát hiện

4.8 Dư lượng Hócmon

Dư lượng hócmon của thịt hộp được quy định trong bảng 6.

Bảng 6 – Dư lượng hócmon của thịt hộp

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/kg)
1. Diethylstilbestrol	0,0
2. Testosterol	0,015
3. Estadiol	0,0005

4.9 Độc tố nấm mốc

Hàm lượng aflatoxin B1 của thịt hộp không lớn hơn 0,005 mg/kg.

4.10 Phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm: Theo "Quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm" ban hành kèm theo Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT.

5 Phương pháp thử

Xác định Clostridium perfringens theo TCVN 4991 : 1989 (ISO 7937 : 1985).

Xác định Clostridium botulinum theo AOAC 977.26.

Xác định tổng số bào tử nấm men, nấm mốc theo TCVN 5166 : 1990.

5.3 Xác định E.coli theo TCVN 5155 : 1990.

5.4 Xác định S.aureus theo TCVN 5156 : 1990.

5.5 Xác định hàm lượng chì theo TCVN 5151 : 1990.

Xác định hàm lượng thủy ngân theo TCVN 5152 : 1990

Xác định hàm lượng cadimi theo AOAC 945.58.

5.8 Xác định hàm lượng thiếc theo TCVN 1981-88.

5.9 Xác định cloramphenicol theo ISO 13493 : 1998.

5.10 Xác định họ tetracyclin theo AOAC 995.09.

5.11 Xác định hoocmon (dietylstylbestrol) theo AOAC 956.10.

6 Ghi nhãn, bao gói, vận chuyển và bảo quản

6.1 Ghi nhãn

Theo " Qui chế ghi nhãn hàng hoá lưu thông trong nước và hàng hoá xuất khẩu, nhập khẩu" ban hành kèm theo Quyết định số 178/1999/QĐ - TTg.

Bao gói

Thịt hộp được đựng trong các hộp kín, chuyên dùng cho thực phẩm.

Hộp chứa thịt không được biến dạng, không có vết răng cưa ở mối ghép, không bị phồng. Nhãn hiệu phải gắn chặt với bao bì. Các ký hiệu trên bao bì phải rõ ràng.

6.3 Vận chuyển

Phương tiện vận chuyển thịt hộp phải khô, sạch.

6.3 Bảo quản

Đồ hộp thịt được bảo quản ở nơi khô, sạch, thoáng mát, có mái che và tránh ánh nắng mặt trời. Thời gian bảo quản theo công bố của nhà sản xuất.

Tài liệu tham khảo

[1] Quyết định số 867/1998/QĐ-BYT về "Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm".