

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA

QCVN 6-2:2010/BYT

ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN

National technical regulation for soft drinks

HÀ NỘI - 2010

Lời nói đầu

QCVN 6-2:2010/BYT do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với đồ uống biên soạn, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 35/2010/TT-BYT ngày 02 tháng 6 năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA

ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN

National technical regulation for soft drinks

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các chỉ tiêu an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với đồ uống không cồn, bao gồm nước rau quả, nectar rau quả và đồ uống pha chế sẵn không cồn.

Quy chuẩn này không áp dụng đối với thực phẩm chức năng.

1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với:

- Các tổ chức, cá nhân nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh đồ uống không cồn tại Việt Nam;
- Các tổ chức, cá nhân có liên quan.

1.3. Giải thích từ ngữ

Trong Quy chuẩn này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1.3.1. Nước rau quả

Là sản phẩm có thành phần chủ yếu là dịch rau hoặc dịch quả, có thể có một phần thịt rau hoặc thịt quả, có thể được cô đặc để tạo thành nước rau quả cô đặc hoặc được lên men để tạo thành nước rau quả lên men.

1.3.2. Nectar rau quả

Là sản phẩm được chế biến bằng cách nghiền mô rau hoặc mô quả cùng với dịch bào, đường và các phụ gia khác. Sản phẩm phải đáp ứng các yêu cầu được quy định trong Phụ lục của TCVN 7946 : 2008 Nước quả và nectar.

1.3.3. Đồ uống pha chế sẵn không cồn

Sản phẩm được pha chế từ nước với các chất có nguồn gốc tự nhiên hoặc tổng hợp, có thể có CO₂.

2. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

2.1. Yêu cầu chất lượng nước sử dụng để chế biến đồ uống không cồn

Nước sử dụng để chế biến đồ uống không cồn phải đáp ứng các yêu cầu theo QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống được ban hành kèm theo Thông tư số 04/2009/TT-BYT ngày 17/6/2009 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

2.2. Yêu cầu về an toàn thực phẩm của đồ uống không cồn

- 2.2.1.** Giới hạn tối đa các chất nhiễm bẩn được quy định tại Phụ lục I của Quy chuẩn này.
- 2.2.2.** Các chỉ tiêu vi sinh vật được quy định tại Phụ lục II của Quy chuẩn này.
- 2.1.3.** Danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng phù hợp với quy định hiện hành.
- 2.1.4.** Có thể sử dụng các phương pháp thử có độ chính xác tương đương với các phương pháp quy định kèm theo các chỉ tiêu trong các Phụ lục I và Phụ lục II của Quy chuẩn này.
- 2.1.5.** Số hiệu và tên đầy đủ của phương pháp lấy mẫu và các phương pháp thử được quy định tại Phụ lục III của Quy chuẩn này.
- 2.1.6.** Trong trường hợp cần kiểm tra các chỉ tiêu chưa quy định phương pháp thử tại Quy chuẩn này, Bộ Y tế sẽ quyết định căn cứ theo các phương pháp hiện hành trong nước hoặc ngoài nước đã được xác nhận giá trị sử dụng.

2.3. Ghi nhãn

Việc ghi nhãn các sản phẩm đồ uống không cồn phải theo đúng quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về Nhãn hàng hoá và các văn bản hướng dẫn thi hành.

3. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

3.1. Công bố hợp quy

3.1.1. Các sản phẩm đồ uống không cồn được nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh trong nước phải được công bố hợp quy phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này.

3.1.2. Phương thức, trình tự, thủ tục công bố hợp quy được thực hiện theo *Quy định về chứng nhận hợp chuẩn, chứng nhận hợp quy và công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy* được ban hành kèm theo Quyết định số 24/2007/QĐ-BKHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ và các quy định của pháp luật.

3.2. Kiểm tra đối với các sản phẩm đồ uống không cồn

Việc kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn đối với các sản phẩm đồ uống không cồn phải được thực hiện theo các quy định của pháp luật.

4. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

4.1. Tổ chức, cá nhân nhập khẩu, sản xuất các sản phẩm đồ uống không cồn phải công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn này, đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền theo phân cấp của Bộ Y tế và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn theo đúng nội dung đã công bố.

4.2. Tổ chức, cá nhân chỉ được nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh các sản phẩm đồ uống không cồn sau khi hoàn tất đăng ký bản công bố hợp quy và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn, ghi nhãn phù hợp với các quy định của pháp luật.

5. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

5.1. Giao Cục An toàn vệ sinh thực phẩm chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn này.

5.2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm có trách nhiệm kiến nghị Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này.

5.3. Trong trường hợp các tiêu chuẩn và quy định pháp luật được viện dẫn trong Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo văn bản mới.

PHỤ LỤC I

GIỚI HẠN CÁC CHẤT NHIỄM BẨN ĐỐI VỚI ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu ¹⁾
I. Kim loại nặng			
1. Chì, mg/l	0,05	TCVN 8126:2009	A
2. Thiếc (đối với sản phẩm đóng hộp tráng thiếc), mg/l	150	TCVN 7769:2007 (ISO 17240:2004); TCVN 7788:2007	A
II. Độc tố vi nấm			
1. Patulin trong nước táo và nectar táo (áp	50	TCVN 8161:2009 (EN	A

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu ¹⁾
dụng cho cả nước táo và nectar táo được sử dụng làm thành phần của các loại đồ uống khác), µg/l		14177:2003)	
III. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật			
1. Nước quả và nectar quả thuộc chi <i>Citrus</i> (chi Cam chanh)			
– Piperonyl butoxid, mg/l	0,05	US FDA PAM, Vol. I, Section 302, E1/E4+C4	A
2. Nước cam và nectar cam			
– 2-Phenylphenol, mg/l	0,5	US FDA PAM, Vol. I, Section 302, E1, E2	A
– Propargit, mg/l	0,3	US FDA PAM, Vol. I, Section 302, E1, E2	A
3. Nước táo và nectar táo			
– Diphenylamin, mg/l	0,5	US FDA PAM, Vol. I, Section 302, E1, E2	A
– Propargit, mg/l	0,2	US FDA PAM, Vol. I, Section 302, E1, E2	A
4. Nước nho và nectar nho			
– Propargit, mg/l	1	US FDA PAM, Vol. I, Section 302, E1, E2	A
5. Nước cà chua và nectar cà chua			
– Carbaryl, mg/l	3	TCVN 8171-1:2009 (EN 14185-1:2003)	A
– Malathion, mg/l	0,01	AOAC 970.53	A
– Piperonyl butoxid, mg/l	0,3	US FDA PAM, Vol. I, Section 302, E1/E4+C4	A
¹⁾ Chỉ tiêu loại A: bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy.			

PHỤ LỤC II

CÁC CHỈ TIÊU VI SINH VẬT CỦA ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu ²⁾
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/ml sản phẩm	100	TCVN 4884:2005 (ISO 4833:2003)	A
2. Coliform, CFU/ml	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006); TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)	A
3. <i>E. coli</i> , CFU/ml	Không được có	TCVN 7924-1:2008 (ISO 16649-1:2001); TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001); TCVN 7924-3:2008 (ISO/TS 16649-3:2005)	A
4. <i>Streptococci faecal</i> , CFU/ml	Không được có	TCVN 6189-2:1996 (ISO 7899-2:1984)	A
5. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , CFU/ml	Không được có	ISO 16266:2006	A
6. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/ml	Không được	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, With Amd.	A

	có	1:2003); TCVN 4830-2:2005 (ISO 6888-2:1999, With Amd. 1:2003); TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-2: 2003)	
7. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/ml	Không được có	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	A
8. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/ml	10	TCVN 8275-1:2009 (ISO 21527-1:2008)	A
2) Chỉ tiêu loại A: bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy.			

PHỤ LỤC III

DANH MỤC PHƯƠNG PHÁP THỬ CÁC CHỈ TIÊU AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN

I. Phương pháp thử hàm lượng kim loại nặng

1. TCVN 7769:2007 (ISO 17240:2004) Sản phẩm rau, quả – Xác định hàm lượng thiếc – Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa.
2. TCVN 7788:2007 Đồ hộp thực phẩm – Xác định hàm lượng thiếc bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử
3. TCVN 8126:2009 Thực phẩm – Xác định chì, cadimi, kẽm, đồng và sắt – Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử sau khi phân hủy bằng vi sóng.

II. Phương pháp thử độc tố vi nấm

1. TCVN 8161:2009 (EN 14177:2003) Thực phẩm – Xác định patulin trong nước táo đục, nước táo trong và puree táo – Phương pháp HPLC có làm sạch dịch lỏng hoặc một phần dịch lỏng

III. Phương pháp thử dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

1. TCVN 8171-1:2009 (EN 14185-1:2003) Thực phẩm không chứa chất béo – Xác định dư lượng n-methylcarbamate – Phần 1: Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao có làm sạch bằng chiết pha rắn
2. AOAC 970.53 Organophosphorus Pesticide Residues. Polarographic Confirmatory Method (Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật phospho hữu cơ. Phương pháp khẳng định bằng đo phân cực)
3. Pesticide Analytical Manual (PAM), Food and Drug Administration, Washington, D.C., USA, Vol. I, 3rd edition, Section 302

IV. Phương pháp thử vi sinh vật

1. TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, With Amd. 1:2003) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Staphylococci* có phản ứng dương tính với coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch – Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker.
2. TCVN 4830-2:2005 (ISO 6888-2:1999, With Amd. 1:2003) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Staphylococci* có phản ứng dương tính coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch – Phần 2: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch fibrinogen huyết tương thỏ
3. TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3:2003), Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Staphylococci* có phản ứng dương tính với coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch – Phần 3: Phát hiện và dùng kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) để đếm số lượng nhỏ.
4. TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp phát hiện và định lượng coliform – Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất.
5. TCVN 4884:2005 (ISO 4833:2003), Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C.
6. TCVN 4991:2005 (7937:2004) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Clostridium perfringens* trên đĩa thạch - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

7. TCVN 6189-2:1996 (ISO 7899-2:1984) Chất lượng nước – Phát hiện và đếm khuẩn liên cầu phân – Phần 2: Phương pháp màng lọc.
8. TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng coliform – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc
9. TCVN 7924-1:2008 (ISO 16649-1:2001) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Escherichia coli* dương tính β -glucuronidaza – Phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 °C sử dụng màng lọc và 5-bromo-4-clo-3-indolyl β -D-glucuronid.
10. TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Escherichia coli* dương tính β -glucuronidaza – Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 °C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β -D-glucuronid
11. TCVN 7924-3:2008 (ISO/TS 16649-3:2005) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Escherichia coli* dương tính β -glucuronidaza – Phần 3: Kỹ thuật tính số có xác suất lớn nhất sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β -D-glucuronid.
12. TCVN 8275-1:2009 (ISO 21527-1:2008) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc – Phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95
13. ISO 16266:2006 Water quality – Detection and enumeration of *Pseudomonas aeruginosa* – Method by membrane filtration (Chất lượng nước – Phát hiện và định lượng *Pseudomonas aeruginosa* – Phương pháp lọc màng)