

Mật ong tự nhiên Yêu cầu kỹ thuật

Honey Specifications

1. Khái niệm theo TCVN 5260-90

2. Phân loại

2.1. Mật ong được phân loại theo nguồn gốc thực vật thành các loại sau :

- Mật ong hoa
- Mật ong dịch lá
- Mật ong hỗn hợp

2.1.1. Mật ong hoa được phân loại thành mật ong đơn hoa và mật ong đa hoa tùy theo lượng mật hoa do ong khai thác chủ yếu từ một hay nhiều loại hoa...

- Mật ong đơn hoa : Mật ong hoa nhãn, mật ong hoa vải, mật ong hoa bạch đàn, mật ong hoa táo, mật ong hoa chôm chôm, mật ong hoa bạc hà, mật ong hoa cỏ lào, mật ong hoa sú vệt...
- Mật ong đa hoa: Mật ong vải nhãn, mật ong chôm chôm - café, mật ong hoa rừng...

2.2. **Mật ong dịch lá:** Mật ong cao su, đay

2.3. **Mật ong hỗn hợp:** Mật ong cao su - vải - café - bạch đàn - táo - đay.

3. Yêu cầu kỹ thuật.

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan của mật ong phải đảm bảo những yêu cầu nêu trong bảng 1.

Bảng 1

Loại mật ong	Màu sắc	Mùi vị	Trạng thái
1	2	3	4
Mật ong đơn hoa			
Mật ong hoa nhãn	Vàng nhạt	Rất đặc trưng hoa nhãn ngọt sắc	Lỏng-sánh, trong
Mật ong hoa vải	Vàng chanh	Rất đặc trưng hoa vải, ngọt nhẹ	Lỏng-sánh, trong
Mật ong hoa bạch đàn	Nâu đỏ	Đặc trưng như mùi nếp lên men, ngọt nhẹ	Lỏng-sánh, trong
Mật ong hoa táo	Từ vàng đến	Đặc trưng hoa táo, ngọt	Lỏng-sánh, trong

	nâu sẫm	nhẹ	
1	2	3	4
Mật ong hoa chôm chôm	Từ vàng nhạt đến vàng sẫm	Thơm gần giống hoa vải, ngọt khé	Lỏng-sánh, trong
Mật ong hoa bạc hà	Vàng chanh	Rất đặc trưng hoa bạc hà, khé	Lỏng-sánh, trong hoặc kết tinh dạng mờ
Mật ong hoa cỏ Lào	Vàng nhạt đến vàng sẫm	Thơm sắc, ngọt khé	Lỏng-sánh, trong hoặc kết tinh dạng xốp
Mật ong hoa trầm	Vàng đậm đến nâu đen	Đặc trưng của hoa trầm ngọt nhẹ	Lỏng-sánh, không trong
Mật ong hoa sú vệt	Vàng sánh đến vàng chanh	ít thơm ngọt nhẹ	Lỏng-sánh, trong
Mật ong đa hoa			
Mật ong vải, nhãn	Từ vàng sáng đến vàng nâu	Đặc trưng của cả hoa nhãn và hoa vải, ngọt nhẹ	Lỏng-sánh, trong
Mật ong café chôm chôm	Từ vàng sáng đến vàng sẫm	Đặc trưng của hoa café và chôm chôm ngọt sắc	
Mật ong hoa rừng	Từ vàng sáng đến sẫm nâu	Thơm hắc	Lỏng-sánh, trong
Mật ong dịch lá			
Mật ong cao su	Từ vàng sáng đến vàng nâu	ít thơm, ngọt nhẹ	Lỏng-sánh, trong hoặc không trong kết tinh dạng xốp
Mật ong hỗn hợp	Từ vàng sáng đến vàng sẫm	Hỗn hợp các loại hoa, từ ngọt nhẹ đến ngọt khé	Lỏng-sánh, trong hoặc không trong kết tinh dạng mờ hoặc dạng xốp

3.2. Mật ong không được có dấu hiệu lên men

3.3. Các chỉ tiêu hoá - lý của mật ong phải đảm bảo các yêu cầu trong bảng 2.

Bảng 2

Số TT	Tên chỉ tiêu	Mật ong hoa	Mật ong dịch lá	Mật ong hỗn hợp
1	Hàm lượng nước % khối lượng, không quá	23	21	21
2	Hàm lượng đường khử tự do, % khối lượng, không dưới	70	60	65
3	Hàm lượng đường Sacarosa, % khối lượng, không quá	5	5	5
4	Độ axit, ml NaOH 1 N/kg không quá	40	40	40
5	Chỉ số diataza, đơn vị Gote, không dưới	7	8	8
6	Hàm lượng HMF, mg/kg, không quá	20	40	30
7	Hàm lượng chất rắn không tan trong nước, % khối lượng, không quá	0,1	0,1	0,1

Chú thích: Đối với mật hoa chôm chôm, cỏ Lào, hàm lượng nước cho phép không quá 22%.

3.4. Mật ong phải đảm bảo yêu cầu vệ sinh theo TCVN 5375-91 và các qui định hiện hành.

4. Phương pháp thử

4.1. **Lấy mẫu:** Theo TCVN 5261-90

4.1.1. Đánh giá các chỉ tiêu cảm quan: Màu sắc, mùi vị, trạng thái và dạng bên ngoài theo TCVN 5262-90.

4.2. **Xác định các chỉ tiêu hoá - lý theo TCVN 5263-90; 5264-90; 5266-90; 5258-90; 5269-90; 5270-90 và 5271-90.**

4.3. **Xác định các chỉ tiêu vệ sinh theo TCVN 5375-91.**

5. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển, bảo quản:

5.1. Bao gói

5.1.1. Mật ong chỉ được đựng trong các bao bì làm từ các nguyên liệu sau:

- Sứ hoặc sành tráng men;
- Thủy tinh;
- Gỗ;
- Nhôm dùng cho thực phẩm, thép không gỉ hoặc sắt mạ thép không gỉ hoặc sơn vecni thực phẩm, tráng sáp ong;
- Nhựa dùng cho thực phẩm;
- Giấy có tấm chất chống thấm nước dùng cho thực phẩm.

5.1.2. Bao bì phải nguyên lành, sạch, khô, có nắp đậy kín, không bị mốc, không có mùi lạ.

5.1.3. Lượng mật ong đóng không quá 95% thể tích bao bì, nắp đậy thật kín.

5.2. Ghi nhãn

5.2.1. Nhãn trên bao bì phải ghi rõ

- Tên sản phẩm
- Loại sản phẩm
- Tên cơ sở sản xuất
- Thời gian khai thác
- Ngày tháng năm đóng gói
- Khối lượng tịnh và cả bì
- Ký hiệu tiêu chuẩn.

5.3. Vận chuyển

5.3.1. Phương tiện vận chuyển phải sạch sẽ, khô ráo, không có mùi lạ, có mui che mưa, nắng.

5.3.2. Khi vận chuyển bao bì phải được đậy kín, chèn lót, tránh đổ vỡ, dò, chảy, khi bốc dỡ phải nhẹ nhàng.

5.4. Bảo quản.

5.4.1. Mật ong phải bảo quản trong kho thoáng mát, khô ráo, sạch sẽ, tránh ánh sáng trực tiếp, không có mùi lạ.

5.4.2. Mật ong phải được xếp theo từng loại, bao bì đậy kín và tránh để mật ong hút ẩm.

- 5.4.3. Không xếp chung mật ong với các loại sản phẩm khác có ảnh hưởng đến chất lượng mật ong.
- 5.4.4. Mật ong bảo quản lâu phải kiểm tra lại chất lượng trước khi xuất kho.