

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA
TCVN 6403:2007
CODEX STAN A-4-1971, REV.1-1999

SỮA ĐẶC CÓ ĐƯỜNG
Sweetened condensed milk

Lời nói đầu

TCVN 6403:2007 thay thế TCVN 6403:1998;

TCVN 6403:2007 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN A-4-71 và soát xét 1-1999;

TCVN 6403:2007 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F12 *Sữa và sản phẩm sữa* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

SỮA ĐẶC CÓ ĐƯỜNG
Sweetened condensed milk

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sữa đặc có đường, được sử dụng trực tiếp hoặc chế biến tiếp theo, phù hợp với mô tả tại điều 2 của tiêu chuẩn này.

2. Mô tả sản phẩm

Sữa đặc có đường là sản phẩm thu được từ sữa bằng cách loại bỏ một phần nước và bổ sung thêm đường, hoặc bằng bất kỳ quy trình nào khác để thu được sản phẩm có thành phần và các đặc tính tương tự. Hàm lượng chất béo và/hoặc protein của sữa có thể được điều chỉnh để phù hợp với các yêu cầu về thành phần qui định trong điều 3 của tiêu chuẩn này, bằng cách bổ sung và/hoặc loại bớt thành phần sữa mà không làm thay đổi tỷ lệ giữa whey protein và casein của sữa đã điều chỉnh

3. Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

3.1. Nguyên liệu

Sữa và sữa bột^{*}, cream và bột cream*, các sản phẩm milkfat*.

Các sản phẩm sữa cho phép sử dụng để điều chỉnh protein như sau:

- milk retentate: là sản phẩm thu được bằng cách cô đặc protein sữa bằng lọc qua máy siêu lọc sữa, sữa tách một phần chất béo hoặc sữa gầy;

- milk permeate: là sản phẩm thu được bằng cách tách protein và milkfat ra khỏi sữa, sữa tách một phần chất béo hoặc sữa gầy bằng lọc qua máy siêu lọc; và

- lactoza

3.2. Các thành phần cho phép

Nước uống

Đường

Natri clorua

Trong sản phẩm này đường thường được coi là sucroza, nhưng sự kết hợp giữa sucroza với các đường khác, phù hợp với Thực hành sản xuất tốt cũng có thể được sử dụng.

^{*} Về qui định, xem tiêu chuẩn có liên quan.

3.3. Thành phần

Sữa đặc có đường:

Hàm lượng milkfat tối thiểu:	8 % m/m
Hàm lượng chất khô của sữa tối thiểu **:	28 % m/m
Hàm lượng protein sữa trong chất khô không béo tối thiểu **:	34 % m/m

Sữa đặc có đường đã tách chất béo:

Hàm lượng milkfat tối đa:	1 % m/m
Hàm lượng chất khô của sữa tối thiểu **:	24 % m/m
Hàm lượng protein sữa trong chất khô không béo tối thiểu **:	34 % m/m

Sữa đặc có đường đã tách một phần chất béo:

Hàm lượng milkfat	Lớn hơn 1% và nhỏ hơn 8 % m/m
Hàm lượng chất khô không béo của sữa tối thiểu **:	20 % m/m
Hàm lượng chất khô của sữa tối thiểu **:	24 % m/m
Hàm lượng protein sữa trong chất khô không béo tối thiểu **:	34 % m/m

Sữa đặc có đường chứa hàm lượng chất béo cao:

Hàm lượng milkfat tối thiểu:	16 % m/m
Hàm lượng chất khô không béo của sữa tối thiểu **:	14 % m/m
Hàm lượng protein sữa trong chất khô không béo tối thiểu **:	34 % m/m

Đối với tất cả các loại sữa đặc có đường thì hàm lượng đường được qui định bởi thực hành sản xuất tốt (GMP) đến giá trị tối thiểu để đảm bảo an toàn chất lượng của sản phẩm và giá trị tối đa mà trên giá trị này có thể làm kết tinh đường.

4. Phụ gia thực phẩm

Chỉ có thể sử dụng các loại phụ gia thực phẩm được liệt kê dưới đây và chỉ trong giới hạn qui định:

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
Chất làm đặc		
508	Kali clorua	2 g/kg đơn lẻ hay 3 g/kg kết hợp tính theo chất khô
509	Canxi clorua	
Chất ổn định		
331	Natri xitrat	2 g/kg đơn lẻ hoặc 3 g/kg kết hợp tính theo chất khô
332	Kali xitrat	
333	Canxi xitrat	
Chất điều chỉnh độ axit		
170	Canxi cacbonat	2 g/kg đơn lẻ hay 3 g/kg kết hợp, tính theo chất khô
339	Natri phosphat	
340	Kali phosphat	

** Hàm lượng chất khô của sữa và chất khô không béo bao gồm cả nước kết tinh từ lactoza.

341	Canxi phosphat	
450	Diphosphat	
451	Triphosphat	
452	Polyphosphat	
500	Natri cacbonat	
501	Kali cacbonat	
Chất làm dày		
407	Caragenan	150 mg/kg
Chất tạo nhũ		
322	Lexitin	Giới hạn bởi GMP

5. Chất nhiễm bẩn

5.1. Kim loại nặng

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân thủ các giới hạn tối đa do Ủy ban Codex qui định.

5.2. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân thủ các giới hạn tối đa do Ủy ban Codex qui định.

6. Vệ sinh

Sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này cần được chế biến và xử lý theo các qui định tương ứng của TCVN 5603 (CAC/RCP 1-1969) Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm, CAC/RCP 57-2004 Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products (Quy phạm Thực hành Vệ sinh đối với Sữa và Sản phẩm sữa) và Các Quy phạm thực hành có liên quan khác. Sản phẩm phải tuân thủ mọi tiêu chuẩn về vi sinh vật phù hợp với CAC/GL 21-1997 Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Food (Các nguyên tắc Thiết lập và Áp dụng các Tiêu chuẩn Vi sinh đối với Thực phẩm).

7. Ghi nhãn

Ngoài các qui định trong TCVN 7087 (CODEX STAN 1:1985) Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn, và CODEX STAN 206:1999 General Standard for the Use of Dairy Terms (Tiêu chuẩn Thuật ngữ về Sữa), còn phải áp dụng các qui định sau đây:

7.1. Tên sản phẩm

Tên sản phẩm phải ghi tương ứng phù hợp với điều 3, như sau:

Sữa đặc có đường

Sữa đặc có đường đã tách hoàn toàn chất béo

Sữa đặc có đường đã tách một phần chất béo

Sữa đặc có đường chứa hàm lượng chất béo cao

Sữa đặc có đường đã tách một phần chất béo có thể được gọi là “sữa đặc có đường tách một phần chất béo” nếu hàm lượng milkfat từ 4,0 % đến 4,5 % và hàm lượng tối thiểu của chất khô sữa là 28 % (m/m)

7.2. Công bố hàm lượng milkfat

Hàm lượng milkfat phải được ghi rõ theo phần trăm khối lượng hoặc phần trăm thể tích, hoặc theo gam khẩu phần theo định lượng trên nhãn với điều kiện là số lượng khẩu phần được nêu, để tránh gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng.

7.3. Công bố hàm lượng protein sữa

Hàm lượng protein sữa phải được ghi rõ theo phần trăm khối lượng hoặc phần trăm thể tích, hoặc theo gam khẩu phần theo định lượng trên nhãn với điều kiện là số lượng khẩu phần được nêu, để tránh gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng.

7.4. Danh mục thành phần

Không tính qui định trong 4.2.1 của TCVN 7087 (CODEX STAN 1:1985) Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn, thì có thể không cần phải công bố các sản phẩm sữa khi chỉ dùng để điều chỉnh protein.

7.5. Ghi nhãn bao bì không để bán lẻ

Thông tin yêu cầu trong điều 7 của tiêu chuẩn này và từ điều 4.1 đến điều 4.8 của TCVN 7087 (CODEX STAN 1:1985) Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn, và hướng dẫn bảo quản, nếu cần, phải được ghi trên bao bì hoặc tài liệu kèm theo, trừ khi tên của sản phẩm, dấu hiệu nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất cũng như các hướng dẫn bảo quản đã được ghi trên bao bì. Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ có thể được thay bằng ký hiệu nhận biết với điều kiện là ký hiệu này có thể nhận biết được một cách rõ ràng bằng các tài liệu kèm theo.

8. Phương pháp lấy mẫu và phân tích

Xem CODEX STAN 234-1999.