

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA
TCVN 8434:2010
CODEX STAN 280-1973, REV.1-1999, AMD.1-2006

SẢN PHẨM CHẤT BÉO SỮA

Milkfat products

Lời nói đầu

TCVN 8434 : 2010 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 280-1973, Rev. 1-1999, Amd.1-2006;

TCVN 8434 : 2010 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia 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.

SẢN PHẨM CHẤT BÉO SỮA

Milkfat products

1. Định nghĩa

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại chất béo sữa (milkfat) dạng khan, chất béo sữa dạng lỏng, dầu bơ dạng khan, dầu bơ dạng lỏng và ghee để chế biến tiếp hoặc để xào nấu, phù hợp với mô tả trong Điều 2 của tiêu chuẩn này.

2. Mô tả

2.1. Chất béo sữa dạng khan, chất béo sữa, dầu bơ dạng khan và dầu bơ là các sản phẩm béo thu được hoàn toàn từ sữa và/hoặc các sản phẩm từ sữa bằng cách loại bỏ hầu hết nước và chất khô không béo.

2.2. Ghee là sản phẩm thu được hoàn toàn từ sữa, cream hoặc bơ bằng cách loại bỏ hầu hết nước và chất khô không béo, có hương vị và cấu trúc vật lý đặc thù cho sản phẩm

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

3.1. Nguyên liệu

Sữa và/hoặc các sản phẩm thu được từ sữa.

3.2. Thành phần nguyên liệu cho phép

Các chủng gốc của vi khuẩn lactic có ích.

3.3. Thành phần của sản phẩm

	Chất béo sữa dạng khan/ dầu bơ dạng khan	Chất béo sữa dạng lỏng	Dầu bơ dạng lỏng	Ghee
Hàm lượng chất béo sữa, % khối lượng, không nhỏ hơn	99,8	99,6	99,6	99,6
Hàm lượng nước, % khối lượng, không lớn hơn	0,1	-	-	-

4. Phụ gia thực phẩm

Có thể sử dụng các phụ gia thực phẩm được liệt kê trong Bảng 1 và Bảng 2 của TCVN 5660 : 2010 (CODEX STAN 192-1995, Rev.10-2009) *Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm* trong nhóm thực phẩm 02.2.1 (Dầu bơ, chất béo sữa dạng khan, ghee) đối với các sản phẩm áp dụng tiêu chuẩn này.

Khí trợ dùng để làm sạch vật chứa kín khí trước, trong và sau khi đổ đầy sản phẩm.

5. Chất nhiễm bẩn

5.1. Kim loại nặng

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải đáp ứng được các giới hạn tối đa về kim loại nặng theo quy định hiện hành.

5.2. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải đáp ứng được các giới hạn tối đa về thuốc bảo vệ thực vật theo quy định hiện hành.

6. Vệ sinh

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này nên được chế biến và xử lý theo các điều khoản tương ứng của TCVN 5603 : 2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với 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 tiêu chuẩn liên quan khác như các quy phạm thực hành và các quy phạm thực hành vệ sinh. Các sản phẩm này cần tuân thủ các tiêu chí vi sinh vật được thiết lập theo CAC/GL 21-1997 *Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh vật trong thực phẩm)*

7. Ghi nhãn

Ngoài các điều quy định trong TCVN 7087 : 2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn* và CODEX STAN 206-1999 *General Standard for the Use of Dairy Terms (Tiêu chuẩn chung về việc sử dụng các thuật ngữ về sữa)*, còn áp dụng các điều cụ thể sau đây:

7.1. Tên sản phẩm

Chất béo sữa dạng khan	Theo mô tả trong Điều 2, thành phần quy định trong Điều 3 và việc sử dụng các chất chống oxy hóa (xem Điều 4)
Chất béo sữa dạng lỏng	
Dầu bơ dạng khan khan	
Dầu bơ dạng lỏng	
Ghee	

7.2. Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ

Các thông tin nêu trong Điều 7 của tiêu chuẩn này và từ 4.1 đến 4.8 của TCVN 7087 : 2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn* và nếu cần, hướng dẫn bảo quản cũng phải ghi trên vật chứa hoặc trong các tài liệu kèm theo, trừ khi tên của sản phẩm, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc đóng gói được ghi trên vật chứa. Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất hoặc đóng gói có thể thay bằng ký hiệu nhận dạng, với điều kiện là ký hiệu đó có thể nhận biết rõ ràng cùng với các tài liệu kèm theo.

8. Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Các phương pháp phân tích và lấy mẫu, xem CODEX STAN 234 *Recommended Methods of Analysis and Sampling (Các phương pháp khuyến cáo về phân tích và lấy mẫu)*.

PHỤ LỤC A

(Tham khảo)

CÁC THÔNG TIN BỔ SUNG

Trong phụ lục này đưa ra các thông tin khuyến cáo bổ sung cho người sử dụng tiêu chuẩn lựa chọn.

A.1 Các chỉ tiêu chất lượng khác

	Chất béo sữa dạng khan/dầu bơ dạng khan	Chất béo sữa dạng lỏng	Dầu bơ dạng lỏng	Ghee
Hàm lượng axit béo tự do tổng số, % khối lượng theo axit oleic	0,3	0,4	0,4	0,4
Trị số peroxit tối đa, milli đương lượng oxy/kg chất béo	0,3	0,6	0,6	0,6
Mùi và vị	Có thể chấp nhận được đối với các yêu cầu của thị trường sau khi làm nóng mẫu đến khoảng từ 40 °C đến 45 °C			
Cấu trúc	Nhuyễn và từ hạt mịn đến trạng thái lỏng, tùy thuộc vào nhiệt độ			

A.2. Các chất nhiễm bẩn khác

kim loại nặng

Các giới hạn sau đây áp dụng cho chất béo sữa dạng khan, chất béo sữa, dầu bơ dạng khan, dầu bơ và ghee:

Kim loại nặng	Mức tối đa
Đồng	0,05 mg/kg
Sắt	0,2 mg/kg

A.3 Các phép phân tích khác

Xem CODEX STAN 234 *Recommended Methods of Analysis and Sampling* (Các phương pháp khuyến cáo về phân tích và lấy mẫu).