

# TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 8437 : 2010

## CODEX STAN 252-2006

SỮA GẦY CÔ ĐẶC CÓ ĐƯỜNG BỔ SUNG CHẤT BÉO THỰC VẬT

*Blend of sweetened condensed skimmed milk and vegetable fat*

### Lời nói đầu

TCVN 8437 : 2010 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 252-2006;

TCVN 8437 : 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.

## SỮA GẦY CÔ ĐẶC CÓ ĐƯỜNG BỔ SUNG CHẤT BÉO THỰC VẬT

*Blend of sweetened condensed skimmed milk and vegetable fat*

### 1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sữa gầy cô đặc có đường bổ sung chất béo thực vật để sử dụng ngay hoặc chế biến tiếp, phù hợp với mô tả trong Điều 2 của tiêu chuẩn này.

### 2. Mô tả

Hỗn hợp của sữa gầy cô đặc có đường và chất béo thực vật, được chế biến bằng cách kết hợp các thành phần từ sữa với nước uống, hoặc loại bỏ một phần nước ra khỏi sữa gầy, có bổ sung đường, dầu thực vật, mỡ thực vật hoặc hỗn hợp của chúng, đáp ứng được các yêu cầu về thành phần trong Điều 3 của tiêu chuẩn này.

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

#### 3.1. Nguyên liệu

Sữa gầy và sữa bột gầy<sup>1)</sup>, các chất khô sữa không béo khác và dầu/mỡ thực vật<sup>1)</sup>.

Các sản phẩm sữa sau đây được sử dụng để điều chỉnh protein:

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

- Permeate của sữa: là sản phẩm thu được bằng cách loại bỏ protein sữa và chất béo sữa tổng số ra khỏi sữa, sữa tách một phần chất béo, hoặc sữa gầy bằng siêu lọc và

- Lactoza<sup>1)</sup>.

#### 3.2. Thành phần nguyên liệu cho phép

- Nước uống;

- Đường;

- Natri clorua và/hoặc kali clorua.

- Trong sản phẩm này, đường thường được sử dụng là sacaroza, nhưng cũng có thể sử dụng hỗn hợp của sacaroza với các loại đường khác theo GMP.

#### 3.3. Các chất dinh dưỡng cho phép

---

<sup>1)</sup> Được quy định trong các tiêu chuẩn tương ứng

Trường hợp sản phẩm có bổ sung các vi chất dinh dưỡng, phù hợp với CAC/GL 09-1987 *General Principles for the Addition of Essential Nutrients to Foods (Các nguyên tắc chung về việc bổ sung các chất dinh dưỡng cho thực phẩm)*, thì các mức tối đa và tối thiểu đối với vitamin A, vitamin D và chất dinh dưỡng khác, theo quy định hiện hành.

### 3.4. Thành phần của sản phẩm

#### Sữa gầy cô đặc có đường bổ sung chất béo thực vật

- Hàm lượng chất béo tổng số, không nhỏ hơn: 8 % phần khối lượng
- Hàm lượng chất khô không béo của sữa<sup>2)</sup>, không nhỏ hơn: 20 % phần khối lượng
- Hàm lượng protein sữa trong chất khô không béo<sup>2)</sup>, không nhỏ hơn: 34 % phần khối lượng

#### Sữa gầy cô đặc có đường với hàm lượng chất béo thấp có bổ sung chất béo thực vật

- Hàm lượng chất béo tổng số: Lớn hơn 1% và nhỏ hơn 8 % phần khối lượng
- Hàm lượng chất khô không béo của sữa<sup>2)</sup>, không nhỏ hơn: 20 % phần khối lượng
- Hàm lượng protein sữa trong chất khô không béo<sup>2)</sup>, không nhỏ hơn: 34 % phần khối lượng

### 4. Phụ gia thực phẩm

Chỉ được phép sử dụng các loại phụ gia thực phẩm liệt kê dưới đây và chỉ trong giới hạn quy định.

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
<b>Chất nhũ hóa</b>		
322	Lexitin	Giới hạn bởi GMP
<b>Chất ổn định</b>		
331 (i)	Natri dihydro xitrat	Giới hạn bởi GMP
331 (iii)	Trinatri xitrat	Giới hạn bởi GMP
332 (i)	Kali dihydro xitrat	Giới hạn bởi GMP
332 (ii)	Trikali xitrat	Giới hạn bởi GMP
333	Canxi xitrat	Giới hạn bởi GMP
508	Kali clorua	Giới hạn bởi GMP
509	Canxi clorua	Giới hạn bởi GMP
<b>Chất điều chỉnh độ axit</b>		
170(i)	Canxi cacbonat	Giới hạn bởi GMP
339(i)	Mononatri orophosphat	4 400 mg/kg, đơn lẻ hay kết hợp tính theo phospho
339(ii)	Dinatri ortophosphat	
339(iii)	Trinatri ortophosphat	
340(i)	Monokali ortophosphat	
340(ii)	Dikali ortophosphat	
340(iii)	Trikali ortophosphat	
341(i)	Monocanxi ortophosphat	

<sup>2)</sup> Hàm lượng chất khô sữa không béo bao gồm cả nước kết tinh cùng lactoza.

341(ii)	Dicanxi ortophosphat	
341(iii)	Tricanxi ortophosphat	
450(i)	Dinatri diphosphat	
450(ii)	Trinatri diphosphat	
450(iii)	Tetranatri diphosphat	
450(v)	Tetrakali diphosphat	
450(vi)	Dicanxi diphosphat	
450(vii)	Canxi dihydro diphosphat	
451(i)	Pentanatri triphosphat	
451(ii)	Pentakali triphosphat	
452(i)	Natri polyphosphat	
452(ii)	Kali polyphosphat	
452(iii)	Natri canxi polyphosphat	
452(iv)	Canxi polyphosphat	
452(v)	Amoni polyphosphat	
500(i)	Natri cacbonat	Giới hạn bởi GMP
500(ii)	Natri hydrô cacbonat	Giới hạn bởi GMP
500(iii)	Natri sesquicacbonat	Giới hạn bởi GMP
501(i)	Kali cacbonat	Giới hạn bởi GMP
501(ii)	Kali hydro cacbonat	Giới hạn bởi GMP
<b>Chất làm dày</b>		
407	Carrageenan và các muối Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca và Mg của chúng (kể cả furcelleran)	Giới hạn bởi GMP
407a	Rong biển eucheuma đã chế biến	Giới hạn bởi GMP

## 5. Chất nhiễm bẩn

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải đáp ứng các giới hạn tối đa về các chất nhiễm bẩn và giới hạn dư lượng tối đa về thuốc bảo vệ thực vật và thuốc thú y theo quy định hiện hành.

## 6. Vệ sinh

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này bên cần 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**

Tên sản phẩm phải là:

- Sữa gầy cô đặc có đường bổ sung chất béo thực vật, hoặc
- Sữa gầy cô đặc có đường với hàm lượng chất béo thấp có bổ sung chất béo thực vật.

Có thể sử dụng các tên gọi khác theo quy định của quốc gia có bán sản phẩm.

### **7.2. Công bố hàm lượng chất béo tổng số**

Hàm lượng chất béo tổng số phải được công bố theo cách có thể chấp nhận được tại quốc gia bán sản phẩm cho người tiêu dùng cuối cùng, (i) bằng phần trăm khối lượng hoặc thể tích, hoặc (ii) bằng số gam trên phần ăn đã được định lượng trên nhãn khi số lượng phần ăn được công bố.

Phải công bố trên nhãn sản phẩm về mỡ thực vật và/hoặc dầu thực vật. Khi có yêu cầu của quốc gia bán sản phẩm thì tên thường gọi của loại thực vật cho dầu hoặc mỡ phải được ghi cùng với tên của thực phẩm hoặc được nêu riêng.

### **7.3. Công bố hàm lượng protein sữa**

Hàm lượng protein sữa phải được công bố theo cách có thể chấp nhận được tại quốc gia bán sản phẩm cho người tiêu dùng cuối cùng, (i) bằng phần trăm khối lượng hoặc thể tích, hoặc (ii) bằng số gam trên phần ăn đã được định lượng trên nhãn khi số lượng phần ăn được công bố.

### **7.4. Danh mục thành phần nguyên liệu**

Mặc dù tại 4.2.1 của TCVN 7087 : 2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn* có quy định danh mục thực phẩm nguyên liệu nhưng các sản phẩm sữa được dùng chỉ để điều chỉnh protein thì không cần phải công bố.

### **7.5. Thông báo bổ sung**

Phải có thông báo trên nhãn sản phẩm là sản phẩm không được sử dụng để thay thế thức ăn theo công thức dành cho trẻ sơ sinh. Ví dụ: “KHÔNG THÍCH HỢP CHO TRẺ SƠ SINH”.

## **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)*.