

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 6403 : 1998

CODEX A4 -71

**SỮA ĐẶC CÓ ĐƯỜNG VÀ
SỮA ĐẶC CÓ ĐƯỜNG ĐÃ TÁCH CHẤT BÉO**

*Sweetened condensed milk and skimmed
sweetened condensed milk*

HÀ NỘI - 1998

Lời nói đầu

TCVN 6403 : 1998 là tương đương với Codex A4 - 71 với các thay đổi biên tập

TCVN 6403 : 1998 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, Công nghệ và Môi trường ban hành.

Sữa đặc có đường và sữa đặc có đường đã tách chất béo

Sweetened condensed milk and skimmed sweetened condensed milk

0 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sữa đặc có đường và sữa đặc có đường đã tách chất béo được chế biến trực tiếp từ sữa tươi.

1 Tiêu chuẩn trích dẫn

FAO/WHO Tiêu chuẩn B -1, Các phương pháp lấy mẫu sữa và sản phẩm sữa, phần 3 và phần 4; hoặc theo TCVN 6400 : 1998 (ISO 707).

FAO/WHO Tiêu chuẩn B - 7, Xác định hàm lượng chất béo trong sữa khô và sữa đặc có đường, hoặc theo TCVN 5504 : 1991 (ISO 2446 : 1976).

FAO/WHO Tiêu chuẩn B - 14, Xác định hàm lượng xacaroza trong sữa đặc có đường , hoặc theo TCVN 5536 : 1991 (ST SEV 4886 : 1984).

CAC/RS1-1969, Tiêu chuẩn Chung về ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn.

2 Định nghĩa

Sữa đặc có đường là sản phẩm thu được từ sữa, chỉ loại bỏ một phần nước và bổ sung thêm đường.

Sữa đặc có đường đã tách chất béo là sản phẩm thu được từ sữa đã tách chất béo chỉ loại bỏ một phần nước và bổ sung thêm đường.

3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng**Sữa đặc có đường :**

Hàm lượng chất béo tối thiểu của sữa là : 8,0% m/m.

Hàm lượng chất rắn tối thiểu của sữa là : 28,0% m/m.

Sữa đặc có đường đã tách chất béo:

Hàm lượng chất rắn tối thiểu của sữa là : 24,0% m/m.

4 Phụ gia thực phẩm

Chất ổn định	Mức tối đa
Các muối natri, kali và canxi của :	
Axit clohidric	2 000 mg/kg riêng biệt 3 000 mg/kg kết hợp tính theo chất khô
Axit xitric	2 000 mg/kg riêng biệt 3 000 mg/kg kết hợp tính theo chất khô
Axit cacbonic	2 000 mg/kg riêng biệt 3 000 mg/kg kết hợp tính theo chất khô
Axit octophotphoric	2 000 mg/kg riêng biệt 3 000 mg/kg kết hợp tính theo chất khô
Axit polyphotphoric	2 000 mg/kg riêng biệt 3 000 mg/kg kết hợp tính theo chất khô

5 Ghi nhãn

Ngoài các điều 1, 2, 4 và điều 6 của Tiêu chuẩn Chung về ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn CAC/RS1-1969, áp dụng các điều khoản sau đây :

5.1 Tên của thực phẩm

Tên của thực phẩm phải là "Sữa đặc có đường" hoặc "Sữa đặc có đường nguyên chất" hoặc "Sữa đặc có đường nguyên kem", hoặc "Sữa đặc có đường đã tách chất béo" hoặc "Sữa đặc đã tách chất béo có bổ sung đường" sao cho thích hợp.

Khi sản phẩm được sản xuất từ sữa không phải là sữa bò thì phải ghi tên của động vật đã lấy sữa để sản xuất cùng với tên của sản phẩm, trừ khi nếu bỏ sót không ghi vào thì khách hàng cũng không nhầm lẫn.

Khi một hoặc vài loại đường được bổ sung vào thì tên của loại đường đó cũng phải ghi lên nhãn (thí dụ : "đường xacaroza" , "đường dextroza", "đường xacaroza và dextroza").

5.2 Khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh phải được ghi theo đơn vị đo lường quốc tế, hoặc theo hệ đo lường của Anh, hoặc theo cả hai hệ đo lường tùy theo yêu cầu của nước bán sản phẩm.

5.3 Tên và địa chỉ

Phải ghi rõ tên và địa chỉ của cơ sở sản xuất, đóng gói, phân phối, xuất khẩu, nhập khẩu hoặc bán hàng.

5.4 Nước sản xuất

Phải ghi tên của nước sản xuất sản phẩm, trừ khi sản phẩm chỉ để bán trong nước.

6 Phương pháp lấy mẫu và phân tích

Lấy mẫu theo FAO/WHO Tiêu chuẩn B -1, "Các phương pháp lấy mẫu sữa và sản phẩm sữa", phần 3 và phần 4; hoặc theo TCVN 6400 : 1998 (ISO 707).

Xác định hàm lượng chất béo theo FAO/WHO Tiêu chuẩn B - 7, "Xác định hàm lượng chất béo trong sữa khô và sữa đặc có đường", hoặc theo TCVN 5504 : 1991 (ISO 2446 : 1976)

Xác định hàm lượng xacaroza theo FAO/WHO Tiêu chuẩn B - 14, "Xác định hàm lượng xacaroza trong sữa đặc có đường" , hoặc theo TCVN 5536 : 1991 (ST SEV 4886 : 1984)
