

Cộng hòa xã hội
chủ nghĩa Việt nam

Ủy ban Khoa học và
Kỹ thuật nhà nước

Cục Tiêu chuẩn

ĐỒ HỘP QUẢ MỨT CAM

Yêu cầu kỹ thuật

T CVN
1870 - 76

Nhóm M

Tiêu chuẩn này áp dụng cho đồ hộp mứt cam chế biến từ cam tươi, bán thành phẩm, chà nhỏ, nấu với đường, vào hộp, ghép kín và thanh trùng.

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Nguyên liệu dùng để sản xuất đồ hộp mứt cam phải theo đúng các yêu cầu quy định trong tiêu chuẩn về nguyên liệu đó. Trường hợp chưa có tiêu chuẩn thì phải theo đúng các yêu cầu trong những văn bản đã được các cơ quan có thẩm quyền duyệt y hay trong những hợp đồng giữa bên sản xuất và bên nhận hàng. Nhưng những yêu cầu đó không được trái với những quy định tối thiểu ghi ở mục 1.2 trong tiêu chuẩn này.

1.2. Để sản xuất đồ hộp mứt cam cần sử dụng những nguyên vật liệu sau:

— Cam tươi, chín, không ủng thối, dập nát hoặc bán thành phẩm, nếu là bán thành phẩm bảo quản bằng hóa chất thì hàm lượng chất bảo quản có trong 1 kg sản phẩm không được vượt quá mức quy định cho phép.

— đường kính trắng, khô, sạch.

— axít xi-tơ-ric dùng cho thực phẩm.

— cho phép dùng các chất tạo đông để pha trộn vào mứt cam làm tăng độ đông cho mứt.

1.3. Đồ hộp mứt cam phải được sản xuất theo đúng quy trình công nghệ đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y.

Nhà máy thực phẩm
xuất khẩu Hà nội biên soạn

Ủy ban Khoa học và
Kỹ thuật Nhà nước
duyet y ngày 23-12-1976

Có hiệu lực
từ 1-1-1977

1.4. Các chỉ tiêu cảm quan của đồ hộp mứt cam phải theo đúng các yêu cầu quy định trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Mùi vị	Mùi thơm, vị ngọt và chua tự nhiên của cam nấu với đường. Cho phép có vị đắng nhẹ. Không có mùi khé khét hay mùi vị lạ khác.
2. Màu sắc	Màu tự nhiên của cam đã chà nhỏ nấu với đường từ vàng sáng đến vàng sẫm, tương đối đồng đều trong mỗi hộp. Cho phép trên mặt sản phẩm có màu sẫm hơn.
3. Trạng thái	Mứt có dạng đông đặc, khối mứt có thể lún chậm trên mặt phẳng. Cho phép có nước đường đọng nhẹ trên mặt sản phẩm.
4. Tạp chất	Không được có

1.5. Các chỉ tiêu lý hóa của đồ hộp mứt cam phải theo đúng các mức quy định trong bảng 2.

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng chất khô của mứt cam tính bằng % (do bằng chiết quang kế ở 20°C) không nhỏ hơn	66
2. Hàm lượng axit chuyển thành axit xi-tơ-ric tính bằng % không lớn hơn	1,5

1.6. Hàm lượng các muối kim loại nặng phải theo đúng các quy định của nhà nước. Khi chưa có các quy định đó cho phép theo sự thỏa thuận trong hợp đồng giữa bên sản xuất và bên nhận hàng.

1.7. Các chỉ tiêu vi sinh vật

— Không được có các loại vi sinh vật gây bệnh và các hiện tượng hư hỏng chứng tỏ có vi sinh vật hoạt động.

— Phải theo đúng các quy định khác của nhà nước. Khi chưa có các quy định đó cho phép theo sự thỏa thuận trong hợp đồng giữa bên sản xuất và bên nhận hàng.

1.8. Đồ hộp mứt cam xuất xưởng phải được bộ phận kiểm tra kỹ thuật của xí nghiệp chấp nhận. Người sản xuất phải đảm bảo sự tương ứng của đồ hộp mứt cam theo yêu cầu của tiêu chuẩn này và mỗi lô hàng phải kèm theo giấy chứng nhận chất lượng.

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1. Để tiến hành kiểm tra chất lượng sản phẩm phải áp dụng quy tắc lấy mẫu và phương pháp thử theo TCVN 165 — 64 và TCVN 280 — 68.

3. VÀO HỘP, BAO GÓI, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

3.1. Mứt cam được đóng trong hộp sắt theo TCVN 166 — 64.

3.2. Vào hộp, bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản theo TCVN 167 — 64.
