

## MĂNG ĐÓNG HỘP

### *Canned bamboo shoots*

#### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho măng đóng hộp, phù hợp với các đặc tính của các giống măng ăn được như định nghĩa trong Điều 2 và để sử dụng trực tiếp, bao gồm cả mục đích ăn liền hoặc để đóng gói lại hoặc chế biến tiếp theo.

#### 2 Mô tả sản phẩm

##### 2.1 Định nghĩa sản phẩm

Măng đóng hộp là sản phẩm:

a) được chế biến từ các loại măng ăn được, trong môi trường đóng hộp có hoặc không có lên men.

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL Pro** để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279 DD: 0906 22 99 66**

c) Giá trị pH của sản phẩm phải như sau:

i) sản phẩm măng được lên men tự nhiên: pH nhỏ hơn 4,0;

ii) sản phẩm măng muối chua: pH từ 4,0 đến 4,6;

iii) sản phẩm măng tự nhiên: pH lớn hơn 4,6.

##### 2.2 Các loài cây lấy măng

- *Bambusa* spp. (măng tre, măng vầu);

- *Dendrocalamus* spp. (măng luồng, măng mai);

- *Gigantochloa* spp. (măng bương);

- *Phyllostachys* spp. (măng trúc);

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL Pro** để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279 DD: 0906 22 99 66**

- *Thyrsostachys siamensis*;

- *Nastus eiatus*.

##### 2.3 Dạng sản phẩm

**2.3.1 Nguyên búp:** măng có đầu và phần thân được cắt tia để loại bỏ bẹ ngoài và gốc cứng

**2.3.2 Nửa búp:** búp măng được cắt dọc thành hai nửa.

**2.3.3 Khoanh mỏng:** búp măng được cắt thành các khoanh mỏng đều nhau.

**2.3.4 Miếng mỏng:** búp măng được cắt thành các dải có kích cỡ đều nhau.

**2.3.5 Miếng hạt lựu:** búp măng được cắt thành các miếng hạt lựu có kích cỡ đều nhau.

### 2.3.6 Các dạng khác

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL Pro** để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279 DD: 0906 22 99 66**

a) có sự phân biệt rõ ràng với những dạng sản phẩm được quy định trong tiêu chuẩn này;

b) đáp ứng tất cả các yêu cầu liên quan trong tiêu chuẩn này bao gồm các yêu cầu về giới hạn khuyết tật, khối lượng cái và bất kỳ các yêu cầu nào khác áp dụng cho dạng sản phẩm gần giống với dạng sản phẩm đó hoặc dạng sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này.

c) được mô tả đầy đủ trên nhãn để tránh gây hiểu nhầm hoặc gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

## 3 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng

### 3.1 Thành phần

#### 3.1.1 Thành phần cơ bản

Măng như định nghĩa trong Điều 2 và có môi trường đóng hộp dạng lỏng thích hợp cho sản phẩm.

#### 3.1.2 Môi trường đóng hộp

##### 3.1.2.1 Thành phần cơ bản

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL Pro** để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279 DD: 0906 22 99 66**

##### 3.1.2.2 Thành phần cho phép khác

Môi trường đóng hộp có thể chứa các thành phần tuân thủ theo các yêu cầu ghi nhãn nêu trong Điều 8 và có thể bao gồm, nhưng không giới hạn:

a) Đường, quy định trong TCVN 7968 (CODEX STAN 212) Đường và/hoặc các chất tạo ngọt dùng cho thực phẩm khác như: mật ong quy định trong TCVN 12605:2019 *Mật ong* [\[1\]](#);

b) Rau thơm, gia vị (spices, seasoning) hoặc chất chiết của chúng;

c) Giấm;

d) Nước quả cô đặc hoặc thông thường theo quy định trong TCVN 7946 (CODEX STAN 247) *Nước quả và nectar*,

e) Dầu ăn;

f) Puree cà chua được quy định trong TCVN 5305 (CODEX STAN 57) Cà chua cô đặc.

### 3.2 Chỉ tiêu chất lượng

...

...

...

Bạn phải **đăng nhập** hoặc **đăng ký** Thành Viên **TVPL Pro** để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279 DD: 0906 22 99 66**

#### 3.2.1 Khuyết tật cho phép

Giới hạn tối đa cho phép đối với hình dạng và tính không đều của sản phẩm, nêu trong Bảng 1.

**Bảng 1 - Giới hạn về hình dạng và tính không đều của sản phẩm**

**Mục**

**Dạng sản phẩm**

**Giới hạn**

1

Nguyên búp và nửa búp

a) không quy định nếu hộp chứa ít hơn 3 sản phẩm

...

...

...

Bạn phải **đăng nhập** hoặc **đăng ký** Thành Viên **TVPL Pro** để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279 DD: 0906 22 99 66**

c) 2 đơn vị đối với hộp chứa từ 6 sản phẩm đến 9 sản phẩm

d) 3 đơn vị đối với hộp chứa lớn hơn hoặc bằng 10 sản phẩm

2

Khoanh, miếng mỏng, miếng hạt lựu

20 % theo khối lượng ráo nước.

### 3.3 Xác định hộp “khuyết tật”

Hộp bị coi là khuyết tật khi không đáp ứng một hoặc một số các yêu cầu chất lượng quy định trong 3.2 (trừ các quy định tính theo trung bình mẫu).

### 3.4 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đạt chất lượng quy định nêu trong 3.2 khi:

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL Pro** để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279** **DD: 0906 22 99 66**

b) đáp ứng các yêu cầu trong 3.2, tính theo trung bình của mẫu.

#### 4 Phụ gia thực phẩm

##### 4.1 Chất điều chỉnh độ axit

Chất điều chỉnh độ axit được sử dụng phải phù hợp với quy định hiện hành về phụ gia thực phẩm [2]. Ngoài ra có thể sử dụng các chất sau đây:

Số INS

Tên chất phụ gia

Mức tối đa

INS 334; 335ii; 337

Tartrat

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL Pro** để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279** **DD: 0906 22 99 66**

#### 5 Chất ô nhiễm

5.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về ô nhiễm kim loại nặng theo quy định hiện hành [3].

5.2 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ mức giới hạn tối đa cho phép về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo quy định hiện hành [4].

#### 6 Vệ sinh

6.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này nên được sơ chế và xử lý theo các quy định tương ứng của TCVN 5603 (CAC/RCP 1) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm*, TCVN 5542 (CAC/RCP 23) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hóa* và các quy phạm thực hành khác có liên quan.

6.2 Sản phẩm phải tuân thủ các tiêu chí vi sinh được thiết lập theo TCVN 9632 (CAC/GL 21) Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm [5].

#### 7 Khối lượng và các phép đo

##### 7.1 Độ đầy của hộp

###### 7.1.1 Độ đầy tối thiểu

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL Pro** để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279 DD: 0906 22 99 66**

#### 7.1.2 Xác định hộp “khuyết tật”

Hộp không đáp ứng được yêu cầu mức nạp đầy tối thiểu quy định ở 7.1.1 bị coi là hộp “khuyết tật”.

#### 7.1.3 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng được yêu cầu ở 7.1.1 khi số lượng hộp “khuyết tật” xác định trong 7.1.2 không vượt quá số chấp nhận (*c*) của phương án lấy mẫu thích hợp với Mức chất lượng chấp nhận (AQL) bằng 6,5.

#### 7.1.4 Khối lượng ráo nước tối thiểu

Khối lượng ráo nước của sản phẩm không được nhỏ hơn 50 % khối lượng tịnh, tính theo khối lượng nước cất ở 20 °C khi hộp được nạp đầy và ghép kín [\[6\]](#)

### 7.2 Chấp nhận lô hàng

Các yêu cầu về khối lượng ráo nước tối thiểu được coi là đáp ứng khi khối lượng ráo nước trung bình của tất cả các hộp kiểm tra không nhỏ hơn mức tối thiểu yêu cầu, với điều kiện không có sự thiếu hụt vô lý nào trong mỗi hộp.

## 8 Ghi nhãn

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL Pro** để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279 DD: 0906 22 99 66**

### 8.1 Tên sản phẩm

**8.1.1** Tên sản phẩm phải là “Măng” hoặc “Măng tự nhiên” hoặc “Măng muối chua”. Dạng sản phẩm, nếu cần, phải được công bố như một phần của tên sản phẩm.

**8.1.2 Các dạng khác:** Nếu sản phẩm được chế biến phù hợp với các dạng khác (nêu trong 2.3.6) thì trên nhãn phải ghi từ hoặc cụm từ phụ gắn sát với tên sản phẩm, để tránh gây hiểu nhầm hoặc gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

**8.1.3** Nếu có thành phần bổ sung, như định nghĩa trong 3.1.2.2, làm thay đổi hương đặc trưng của sản phẩm thì tên của sản phẩm phải bổ sung cụm từ thích hợp “có hương X” hoặc “hương X”.

### 8.2 Ghi nhãn vật chứa không dùng để bán lẻ

Các thông tin quy định cho vật chứa không dùng để bán lẻ phải được ghi trên bao bì hoặc có trong tài liệu kèm theo, riêng tên sản phẩm, mã định danh lô hàng, tên và địa chỉ của cơ sở sản xuất hoặc cơ sở bao gói, cơ sở phân phối hoặc cơ sở nhập khẩu cũng như các hướng dẫn bảo quản phải được ghi trên bao bì. Tuy nhiên, mã định danh lô hàng, tên và địa chỉ của cơ sở sản xuất hoặc cơ sở bao gói, cơ sở phân phối hoặc cơ sở nhập khẩu có thể được thay bằng dấu nhận biết, với điều kiện là dấu này có thể nhận biết dễ dàng bằng các tài liệu kèm theo.

## 9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

### Chỉ tiêu

### Phương pháp

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL Pro** để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279 DD: 0906 22 99 66**

#### Loại

Khối lượng ráo nước và khối lượng tịnh

AOAC 968.30 *Canned vegetables. Drained weight (Rau đóng hộp. Khối lượng ráo nước)*

Sàng tách nước và cân

I

Độ điền đầy của hộp chứa

CAC/RM 46-1972 *Determination of water capacity of containers (Xác định dung tích nước của hộp chứa)*

Cân

I

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL Pro** để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279 DD: 0906 22 99 66**

ISO 90-1:1997 *Light gauge metal containers - Definitions and determination of dimensions and capacities - Part 1: Open-top cans (Vật chứa bằng kim loại nhẹ - Định nghĩa và xác định kích thước và dung tích - Phần 1: Hộp hở nắp)*

Cân

I

pH

TCVN 12348 *Thực phẩm đã axit hóa - Xác định pH* [\[7\]](#)

Phép đo điện thế

I

NMKL 179:2005 *pH. Determination in foods (Xác định pH trong thực phẩm)*

II

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL Pro** để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279 DD: 0906 22 99 66**

**Phụ lục A**

(Quy định)

**Xác định dung tích nước của hộp chứa**

**(CAC/RM 46-1972)**

**A.1 Phạm vi áp dụng**

Phương pháp này áp dụng cho hộp chứa bằng thủy tinh.

**A.2 Định nghĩa**

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL Pro** để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279 DD: 0906 22 99 66**

**A.3 Cách tiến hành**

**A.3.1** Chọn hộp chứa không bị hư hỏng.

**A.3.2** Rửa sạch, làm khô và cân hộp chứa rỗng.

**A.3.3** Đổ đầy nước cất ở 20 °C vào hộp đến đỉnh và cân.

**A.4 Tính và biểu thị kết quả**

Lấy khối lượng hộp chứa thu được trong theo A.3.3 trừ đi khối lượng hộp chứa trong A.3.2. Chênh lệch khối lượng được coi là khối lượng của nước cần để đổ đầy hộp chứa. Kết quả được tính bằng mililit nước.