

Số INS	Tên phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
330	Axit xitric	GMP
331 (i)	Natri dihydro xitrat	
331 (iii)	Trinatri xitrat	
332 (i)	Kali dihydro xitrat	
332 (iii)	Trikali xitrat	
333	Canxi xitrat	

## 5. Chất nhiễm bẩn

### 5.1. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

**5.1.1.** Sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân thủ các giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật do Ủy ban Codex qui định đối với sản phẩm này.

**5.1.2.** Việc xác định giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật, để xem xét nồng độ của sản phẩm phải tính đến tổng hàm lượng chất rắn hòa tan tự nhiên, giá trị chuẩn là 4,5 đối với quả tươi.

### 5.2. Các chất nhiễm bẩn khác

**5.2.1.** Sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân thủ các mức tối đa đối với các chất nhiễm bẩn do Ủy ban Codex qui định đối với sản phẩm này.

**5.2.2.** Việc xác định mức tối đa đối với các chất nhiễm bẩn, để xem xét nồng độ của sản phẩm phải tính đến tổng hàm lượng chất rắn hòa tan tự nhiên, giá trị chuẩn là 4,5 đối với quả tươi.

## 6. Vệ sinh

**6.1.** Khuyến nghị các sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này phải được chế biến và xử lý theo 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* và các tiêu chuẩn liên quan khác như Quy phạm về thực hành vệ sinh và các Quy phạm thực hành.

...

...

...

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. Cân và đo

### 7.1. Mức đầy của hộp

#### 7.1.1. Mức đầy tối thiểu

Bao bì phải được đổ đầy sản phẩm phải chiếm không dưới 90 % (không cần khoảng trống bên trên theo thực hành sản xuất tốt) dung tích nước của hộp. Dung tích nước của hộp là thể tích nước cất ở 20 °C chứa đầy trong hộp kín.

#### 7.1.2. Phân loại “khuyết tật”

Bao bì chứa không đáp ứng được yêu cầu về độ đầy tối thiểu quy định trong 7.1.1 sẽ bị coi là khuyết tật.

#### 7.1.3. Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng yêu cầu quy định trong 7.1.1 khi số lượng các “khuyết tật”, theo định nghĩa trong 7.1.2, không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp với AQL 6,5.

## 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**

## 8.2. Tên sản phẩm

Tên sản phẩm phải là:

- (a) “Puree cà chua” nếu sản phẩm chứa không nhỏ hơn 7 % nhưng dưới 24 % tổng hàm lượng chất rắn hòa tan tự nhiên.
- (b) “Paste cà chua” nếu sản phẩm chứa không nhỏ hơn 24 % tổng hàm lượng chất rắn hòa tan tự nhiên.
- (c) Tên khác thường được các quốc gia đặt kèm theo công bố về phần trăm tổng hàm lượng chất rắn hòa tan tự nhiên; hoặc
- (d) Nếu bổ sung các thành phần, như định nghĩa trong 3.1.2, làm thay đổi hương của sản phẩm, thì tên của sản phẩm phải kèm theo cụm từ thích hợp “tạo hương X” hoặc “hương X”.

## 8.3. Công bố phần trăm tổng hàm lượng chất rắn hòa tan tự nhiên

Phần trăm hàm lượng chất rắn có thể được ghi trên nhãn theo các cách sau:

- (a) Phần trăm tối thiểu tổng hàm lượng chất rắn hòa tan tự nhiên (ví dụ: “Hàm lượng rắn tối thiểu 20 %”).

...  
...  
...

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**

## 8.4. Ghi nhãn đối với các bao bì chứa không dùng để bán lẻ

Thông tin đối với bao bì chứa không dùng để bán lẻ phải được ghi trên bao bì chứa hoặc trong tài liệu kèm theo, trừ khi tên của sản phẩm, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất, bao gói, phân phối hoặc nhà nhập khẩu, cũng như hướng dẫn bảo quản được ghi trên bao bì. Tuy nhiên, sự nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất, bao gói, phân phối hoặc nhập khẩu có thể được thay thế bằng dấu hiệu nhận biết, với điều kiện là dễ nhận biết và có tài liệu kèm theo.

## 9. Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Tên chỉ tiêu

Phương pháp

Nguyên tắc

Loại

Mức đầy của hộp

CAC/RM 46-1972, Phương pháp chung đối với rau quả đã chế biến

...  
...

...

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

I

Axit lactic

EN 2631:1999

Xác định bằng enzym

II

Tạp chất khoáng (cát)

AOAC 971.33, Phương pháp chung đối với rau quả đã chế biến

Phương pháp khối lượng

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

AOAC 965.41

Đếm nấm mốc bằng phương pháp Howard

I

pH

NMKL 179:2005

Đo điện thế

II

AOAC 981.12

III

...

...

...

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

Đo điện thế

III

Chất rắn hòa tan của cà chua

AOAC 970.59

Đo khúc xạ

I

## PHỤ LỤC A

...

...

...

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

XÁC ĐỊNH DUNG TÍCH NƯỚC CỦA BAO BÌ

(CAC/RM 46-1972<sup>5</sup>)

### A.1. Phạm vi áp dụng

Phương pháp này áp dụng cho các bao bì bằng thủy tinh<sup>6</sup>.

### A.2. Định nghĩa

Dung tích nước của bao bì là thể tích nước cất ở 20 °C chứa đầy trong bao bì kín.

### A.3. Cách tiến hành

**A.3.1.** Chọn bao bì không bị hư hỏng về mọi khía cạnh.

**A.3.2.** Rửa, làm khô và cân bao bì rỗng.

...

...

...

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.4. Tính và biểu thị kết quả

Lấy khối lượng thu được trong 3.3 trừ đi khối lượng thu được trong 3.2. Chênh lệch này được coi là khối lượng được yêu cầu để làm đầy bao bì. Các kết quả được biểu thị bằng mililit nước.