

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Mùi	Có mùi đặc trưng của cá tra; không có mùi bùn, mùi cò hoặc mùi rêu
2. Trạng thái	Cơ thịt săn chắc, không có các đốm xuất huyết, các vết thương do bệnh
3. Màu sắc	Được phân thành 4 loại ứng với 4 nhóm màu: - Loại 1 (T1): Trắng - Loại 2 (T2): Hồng nhạt - Loại 3 (T3): Hồng đậm - Loại 4 (T4): Vàng, vàng chanh

3.1.4.2 Dư lượng hoá chất, kháng sinh

Theo quy định hiện hành.

3.1.5 Phương pháp lấy mẫu cá tra nguyên liệu

Lấy mẫu cá tra tại cơ sở nuôi để đánh giá chất lượng nguyên liệu: theo quy định tại Phụ lục A.

3.2 Yêu cầu đối với sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh

3.2.1 Cỡ sản phẩm

Cá tra phi lê đông lạnh được phân cỡ theo khối lượng của miếng phi lê

VÍ DỤ 1: Phân cỡ theo g/miếng phi lê, được phân thành 5 cỡ: 60 đến 120; 120 đến 170; 170 đến 220; 220 đến 300 ; 300 trở lên.

VÍ DỤ 2: Phân cỡ theo ounce (oz)/miếng phi lê (1 oz = 28,35 g), được phân thành 6 cỡ: 2 đến 4; 4 đến 6; 6 đến 8; 8 đến 12; 12 đến 14; 14 trở lên.

...

...

...

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**

Nhiệt độ tâm của sản phẩm, không lớn hơn – 18 0C.

3.2.3 Mạ băng

Lớp băng phải bao kín bề mặt sản phẩm, màu băng phải trắng trong hoặc trắng mờ. Tỷ lệ nước mạ băng không vượt quá 20 % so với khối lượng tịnh của sản phẩm.

3.2.4 Khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh của mỗi đơn vị sản phẩm trên mẫu kiểm sau khi rã đông nhanh để ráo nước không cho phép sai khác quá \square 2,5 %. Khối lượng tịnh trung bình của tổng số mẫu kiểm phải đạt giá trị ghi trên bao bì.

3.2.5 Chỉ tiêu cảm quan

Theo quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 - Chỉ tiêu cảm quan sản phẩm

Tên chỉ tiêu

...

...

...

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

1. Màu sắc

Có màu tự nhiên của cá tra và được phân thành các màu: trắng, vàng nhạt, vàng đậm, hồng nhạt, hồng đậm.

2. Mùi

Có mùi đặc trưng tự nhiên của cá tra, không có mùi cỏ hoặc mùi bùn.

3. Vị

Đặc trưng của cá tra, không có vị lạ.

4. Trạng thái

Thịt săn chắc, vết cắt nhẵn; không sót xương, da, mỡ; không có điểm máu hoặc đường gân máu trên thịt; sau khi luộc thịt săn chắc, nước luộc trong.

3.2.6 Chỉ tiêu lý – hoá

...

...

...

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

Bảng 3 - Chỉ tiêu lý - hóa của cá tra phi lê đông lạnh

Tên chỉ tiêu

Mức

1. Hàm lượng nước, tính bằng % khối lượng

83

2. Hàm lượng tổng số nitơ bay hơi (TVB-N), mg/ 100 g sản phẩm

25

3. Hàm lượng phospho, tính theo P₂O₅, g/kg sản phẩm

5

...

...

...

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

Không cho phép

3.2.7 Dư lượng thuốc kháng sinh

Theo quy định hiện hành.

3.2.8 Hàm lượng kim loại nặng

Theo quy định trong Bảng 4.

Bảng 4 – Hàm lượng kim loại nặng của cá tra phi lê đông lạnh

Tên chỉ tiêu

Mức tối đa

1. Asen (vô cơ), mg/kg 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

2. Chì, mg/kg sản phẩm

0,2

3. Cadimi, mg/kg sản phẩm

0,05

4. Thủy ngân, mg/kg sản phẩm

0,5

3.2.9 Chỉ tiêu vi sinh

Theo quy định trong Bảng 5.

Bảng 5 - Yêu cầu về vi sinh đối với cá tra phi lê đông lạnh

...

...

...

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

Mức

1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g, không lớn hơn

1 x 10⁶

2. E.coli, CFU/g, không lớn hơn

1 x 10²

3. Staphylococcus aureus, CFU/g, không lớn hơn

1 x 10²

4. Salmonella, CFU/ 25 g

Không được có

...

...

...

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**

Không được có

4. Phương pháp thử

4.1 Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu thử, theo TCVN 5276

4.2 Xác định hàm lượng nước, theo TCVN 8135 : 2009 (ISO 1442:1997)

4.3 Xác định hàm lượng nitơ bazo bay hơi tổng số, theo Phụ lục A của TCVN 8335 : 2010

4.4 Xác định hàm lượng phospho, theo NMKL 57, 1994, 2nd Ed.

4.5 Xác định hàm lượng asen, theo TCVN 7601:2007.

4.6 Xác định hàm lượng chì, cadimi, theo TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003).

4.7 Xác định hàm lượng thủy ngân, theo TCVN 7993:2009 (EN 13806:2002).

...

...

...

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**

4.9 Xác định E. coli, theo TCVN 6846 : 2007

4.10 Xác định Staphylococcus aureus, theo TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, Amd.1:2003). Chuẩn bị mẫu thử để kiểm tra các chỉ tiêu hoá học, theo TCVN 5276:1990.

4.11 Xác định Salmonella, theo TCVN 4829:2005(ISO 6579:2002).

4.12 Xác định Vibrio cholera, theo TCVN 7905-1:2008(ISO /TS 21872-1:2007).

5. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản

5.1 Bao gói

Sản phẩm được đóng gói trong bao bì chuyên dùng cho thực phẩm.

5.2 Ghi nhãn

Ghi nhãn theo quy định hiện hành và TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005).

...

...

...

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**

5.3.1 Cá tra nguyên liệu được vận chuyển bằng phương tiện chuyên dùng hợp vệ sinh và đảm bảo cá còn sống trước khi đưa vào chế biến.

5.3.2 Sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh được vận chuyển bằng các phương tiện chuyên dùng và trong quá trình vận chuyển phải đảm bảo nhiệt độ theo quy định. Phương tiện vận chuyển phải được làm vệ sinh, khử trùng trước khi sử dụng; đảm bảo khô, sạch, không làm ảnh hưởng đến sản phẩm.

5.4 Bảo quản

Sản phẩm phải được bảo quản trong kho lạnh ở nhiệt độ -20 0C hoặc thấp hơn; trong thời gian không quá 24 tháng.

PHỤ LỤC A

(Quy định)

PHƯƠNG PHÁP LẤY MẪU CÁ TRA TẠI CƠ SỞ NUÔI ĐỂ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG NGUYÊN LIỆU

A.1 Dụng cụ lấy mẫu

...

...

...

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.2 Số lượng cá lấy làm mẫu:

khối lượng cá nuôi dưới 100 tấn: lấy không ít hơn 6 con/lần

A.3 Thời điểm lấy mẫu

Lần 1: Từ 7 ngày đến 10 ngày trước khi thu hoạch để kiểm tra cảm quan thịt cá, ký sinh trùng và kiểm tra dư lượng các hóa chất, kháng sinh cấm hoặc hạn chế sử dụng.

Lần 2: 1 ngày trước ngày thu hoạch để kiểm tra tình trạng sức khỏe của cá (chỉ quan sát, không giết mổ cá) trước khi quyết định thu hoạch toàn bộ./.