

Tên sản phẩm	Mô tả
Đường trắng (white sugar)	Tinh thể đường sacaroza được tinh sạch và kết tinh có độ pol không nhỏ hơn 99,7 ° Z
Đường trắng đồn điền hoặc đường trắng nghiền (hoặc tên tương đương khác) [Plantation or mill white sugar (or any other equivalent name accepted in the country of origin in which it is sold)]	Tinh thể đường sacaroza được tinh sạch và kết tinh có độ pol nhỏ hơn 99,5 ° Z
Đường bột (đường bụi) [Powdered sugar (icing sugar)]	Đường trắng được nghiền rất nhỏ, có bổ sung hoặc không bổ sung chất chống đông vón.
Đường trắng mịn (Soft white sugar)	Đường còn ẩm được nghiền nhỏ, tinh sạch, có màu trắng, có hàm lượng sacaroza và đường khử (đường chuyển hoá) không nhỏ hơn 97,0 % khối lượng.
Đường nâu mịn (Soft brown sugar)	Đường còn ẩm được nghiền nhỏ, tinh sạch, màu nâu sáng đến màu nâu sẫm có hàm lượng sacaroza cùng với đường khử (đường chuyển hoá) không nhỏ hơn 88,0 % khối lượng.
Dextroza khan (Dextrose anhydrous)	D-glucosa được tinh sạch và kết tinh không có nước kết tinh, có hàm lượng D-glucosa không nhỏ hơn 99,5% tính theo khối lượng chất khô và tổng hàm lượng chất rắn không nhỏ hơn 98,0% khối lượng.
Dextroza ngậm một phân tử nước (Dextrose monohydrate)	D-glucosa được tinh sạch và kết tinh chứa một phân tử nước kết tinh có hàm lượng D-glucosa không nhỏ hơn 99,5% khối lượng chất khô và tổng hàm lượng chất rắn không nhỏ hơn 90,0% khối lượng.
Dextroza bột (dextroza bụi) [Powdered dextrose (icing dextrose)]	Dextroza khan hoặc dextroza ngậm một phân tử nước hoặc hỗn hợp của chúng được nghiền rất nhỏ, có bổ sung hoặc không bổ sung chất chống đông vón.
Xirô glucoza (glucose syrup)	Dung dịch dạng lỏng của sacarit thu được từ tinh bột và/hoặc inulin đã tinh sạch và cô đặc. Xirô glucoza có hàm lượng đường lượng dextroza không nhỏ hơn 20% khối lượng (tính theo D-glucosa chất khô) và tổng hàm lượng chất rắn không nhỏ hơn 70,0% khối lượng.
Xirô glucoza khô (dried glucose syrup) ,	Xirô glucoza đã loại bỏ một phần nước để có được tổng hàm lượng chất rắn không nhỏ hơn 93 % khối lượng.
Lactoza (Lactose)	Thành phần tự nhiên của sữa thường thu được từ whey có hàm lượng lactoza khan không nhỏ hơn 99,0% khối lượng chất khô. Thành phần này có thể ở dạng khan hoặc chứa một phân tử nước dạng tinh thể hoặc hỗn hợp của cả hai dạng này
Fructoza [fructose (laevulose)]	D-fructoza đã tinh sạch và kết tinh có hàm lượng fructoza không nhỏ hơn 98,0% khối lượng và hàm lượng glucoza không lớn hơn 0,5% khối lượng.
Đường mía thô (raw cane sugar)	Sacaroza được kết tinh từ nước mía đã làm sạch một phần nhưng chưa hoàn toàn đạt yêu cầu để ly tâm hoặc sấy và được đặc trưng bởi các tinh thể sacaroza còn phủ một lớp mật.

## 2. Phụ gia thực phẩm

Chỉ có thể sử dụng các phụ gia thực phẩm được liệt kê dưới đây. Các mức phải đạt được các đặc tính kỹ thuật như sau đây, khi có thể.

### 2.1 Lưu huỳnh đioxit

Mức tối đa cho phép đối với lưu huỳnh dioxit trong thành phẩm như sau:

#### Đường

##### Mức tối đa cho phép (mg/kg)

Đường trắng

Đường bột

...

...

...

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

Dextroza khan

15

Dextroza ngậm một phân tử nước

15

Dextroza bột

15

Fructoza

15

Đường trắng mịn

...

...

...

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

Đường nâu mịn

20

Xirô glucoza

20

Xirô glucoza khô

20

Xirô glucoza khô được dùng để sản xuất bánh kẹo có đường

150

Xirô glucoza được dùng để sản xuất bánh kẹo có đường

...

...

...

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

Lactoza

Không

Đường trắng đồn điền hoặc đường trắng nghiền

70

Đường thô mía

20

## 2.2 Chất chống đông vón

Các chất chống đông vón sau đây được phép sử dụng trong đường bột và dextroza bột với mức tối đa 1,5 % khối lượng đơn lẻ hoặc kết hợp, với điều kiện là không có mặt của tinh bột.

Canxi phosphat, hoá trị 3

...

...

...

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

Silic dioxit, không kết tinh (silica gel đã khử nước)

Canxi silicat

Ma giê trisilicat

Natri aluminosilicat

Canxi aluminosilicat

Đường bột và dextroza bột có thể có hàm lượng tinh bột lên đến 5% nếu không sử dụng chất chống đông vón.

## 3. Chất nhiễm bẩn

### 3.1 Kim loại nặng

#### 3.1.1 Đường mía thô

...

...

...

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 Các loại đường khác

Các sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân thủ các mức tối đa về dư lượng kim loại nặng do cơ quan có thẩm quyền qui định.

### 3.2 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Các sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân thủ các mức tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật do cơ quan có thẩm quyền qui định.

## 4. Vệ sinh

**4.1** Sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này cần được chế biến và xử lý theo các điều khoản thích hợp của 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 Quy phạm thực hành vệ sinh và Quy phạm thực hành khác có liên quan.

Sản phẩm cần phải tuân thủ mọi tiêu chí về vi sinh vật được qui định trong CAC/GL 21-1997 Nguyên tắc thiết lập và áp dụng tiêu chí đối với vi sinh vật trong thực phẩm (Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods).

## 5. Ghi nhãn

Ngoài việc ghi nhãn theo TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005) Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn, cần có các quy định sau đây:

...

...

...

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**

Tất cả sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này phải phù hợp với mô tả trong Điều 1 của tiêu chuẩn này.

Ngoài ra, các điều khoản cụ thể sau đây áp dụng cho dextroza bột (dextroza bụi) – tên phải được kèm theo một cách thích hợp, dextroza khan hoặc dextroza ngậm một phần từ nước hoặc cả hai.

Khi xirô glucoza chứa fructoza trên 5% thì phải mô tả để phản ánh được điều này.

### 5.2 Danh mục các thành phần

Sự có mặt của tinh bột và hàm lượng tối đa phải được công bố trên nhãn hoặc trên bao bì của đường bột hoặc dextroza bột.

## 6. Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Xem các phương pháp phân tích và lấy mẫu trong tập 13 của Codex.

## 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**

## CÁC CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG BỔ SUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH

### A.1 Thành phần bổ sung và các chỉ tiêu chất lượng

Thành phần bổ sung và các chỉ tiêu chất lượng đối với các loại đường được nêu trong Bảng A.1.

### A.2 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Xem các phương pháp phân tích và lấy mẫu trong tập 13 của CODEX.

**Bảng A.1- Thành phần bổ sung và các chỉ tiêu chất lượng**

Thành phần và các chỉ tiêu chất lượng	
	Đường trắng
	PMWS
...	
...	
...	
<div>Bạn phải <a href="#">đăng nhập</a> hoặc <a href="#">đăng ký</a> Thành Viên <b>TVPL</b> Pro để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN. Mọi chi tiết xin liên hệ: <b>ĐT: (028) 3930 3279</b> <b>DD: 0906 22 99 66</b></div>	
	Đường trắng mịn
	Đường bột (đường bụi)
	Dextroza (khan)
	Dextroza (ngâm một phần từ nước)
	Dextroza bột
	Xirô glucoza
	Xirô glucoza khô
	Fructoza
	Lactoza
...	
...	
...	
<div>Bạn phải <a href="#">đăng nhập</a> hoặc <a href="#">đăng ký</a> Thành Viên <b>TVPL</b> Pro để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN. Mọi chi tiết xin liên hệ: <b>ĐT: (028) 3930 3279</b> <b>DD: 0906 22 99 66</b></div>	
	N/A
	N/A
	≤3,5

N/A

N/A

≤0,25, tính theo chất khô

≤ 0,25, tính theo chất khô

≤ 0,25, tính theo chất khô

≤ 1,0, tính theo chất khô

...

...

...

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**

N/A

≤ 1,3, tính theo chất khô

Độ tro dẫn điện (% khối lượng

≤ 0,04

≤ 0,1

N/A

≤ 0,2

≤ 0,04

N/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**

N/A

N/A

N/A

≤0,1

N/A

Hàm lượng đường chuyển hoá (% khối lượng

≤0,04

≤0,1  
≤12,0

...  
...  
...

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

≤0,04  
N/A  
N/A  
N/A  
N/A  
N/A  
N/A  
N/A

Hàm lượng Sacaroza và đường khử (% khối lượng tính theo sacaroza

...  
...  
...

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

N/A  
≥88,0  
≥97,0  
N/A  
N/A

N/A

N/A  
N/A  
N/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

N/A

Hao hụt khi sấy (% khối lượng)

$\leq 0,1^a$

$\leq 0,1^a$

$\leq 4,5$

$\leq 3,0$

$\leq 0,1^a$

N/A

N/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

N/A

N/A

$\leq 0,5$

$\leq 6,0$

Hàm lượng tinh bột (% khối lượng)

N/A

N/A

N/A

N/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

N/A

N/A

$\leq 5,0$

N/A

N/A

N/A

N/A

Độ màu (Đơn vị ICUMSA)

$\leq 60$

...

...

...

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

N/A

$\leq 60$

$\leq 60$

N/A

N/A

N/A

N/A

N/A

$\leq 30$

...

...

...

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

pH (đối với 10% khối lượng)

N/A  
N/A  
N/A  
N/A  
N/A  
N/A  
N/A  
N/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

N/A  
4,5 đến 7,0  
4,5 đến 7,0

N/A: Không áp dụng.  
PMWS: đường mía hoặc đường trắng nghiền.

<sup>a</sup> không áp dụng cho đường trắng dạng cục hoặc đường phèn dạng tinh thể (korizato tinh thể) hoặc đường phèn ((korizato), hoặc đường bột (đường bụi) có bổ sung tinh bột.