

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 12989:2020
ASEAN STAN 43:2015

Xuất bản lần 1

CẢI BỆ XANH

Mustard greens

HÀ NỘI – 2020

Lời nói đầu

TCVN 12989:2020 hoàn toàn tương đương với ASEAN STAN 43:2015;

TCVN 12989:2020 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F10 *Rau quả và sản phẩm rau quả* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Cải bẹ xanh

Mustard greens

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống cải bẹ xanh thương phẩm thuộc loài *Brassica juncea* (L.) Czern họ Brassicaceae, được tiêu thụ dưới dạng tươi, sau khi được xử lý và bao gói.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho cải bẹ xanh dùng trong chế biến công nghiệp.

2 Yêu cầu về chất lượng

2.1 Yêu cầu tối thiểu

Trong tất cả các hạng, tùy theo yêu cầu cụ thể cho từng hạng và dung sai cho phép, cải bẹ xanh phải:

- nguyên vẹn;
- tươi;
- không bị hư hỏng;
- cắt tỉa tốt;
- non;
- đặc trưng của giống;
- lành lặn, không bị dập nát hoặc hư hỏng đến mức không phù hợp cho sử dụng;
- sạch, hầu như không có bất kỳ tạp chất lạ nào nhìn thấy được bằng mắt thường;
- hầu như không chứa sinh vật gây hại và làm hư hỏng ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của sản phẩm;
- không bị hư hỏng cơ học và/hoặc sinh lý do nhiệt độ thấp và/hoặc nhiệt độ cao;

TCVN 12989:2020

- không bị ẩm bất thường, trừ khi bị ngưng tụ nước do vừa đưa ra khỏi môi trường bảo quản lạnh;
- hầu như không có bất kỳ mùi và/hoặc vị lạ nào;

2.1.1 Cải bẹ xanh phải được thu hoạch và đạt độ phát triển thích hợp, phù hợp với tiêu chí của giống và vùng trồng.

Độ phát triển và tình trạng của cải bẹ xanh phải:

- chịu được vận chuyển và bốc dỡ;
- đến nơi tiêu thụ với trạng thái tốt.

2.2 Phân hạng

Cải bẹ xanh được phân thành hai hạng như sau:

2.2.1 Hạng I

Cải bẹ xanh thuộc hạng này phải có chất lượng tốt, đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương mại.

Cải bẹ xanh thuộc hạng này không được còn búi rễ.

Cho phép có khuyết tật nhẹ với điều kiện không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì:

- lá bị hư hỏng nhẹ như bị rách, bị rỗ;
- khuyết tật nhẹ về màu sắc.

2.2.2 Hạng II

Cải bẹ xanh thuộc hạng này không đáp ứng được các yêu cầu chất lượng trong hạng I, nhưng đáp ứng được các yêu cầu tối thiểu quy định trong 2.1.

Cho phép có các khuyết tật sau với điều kiện cải bẹ xanh vẫn giữ được các đặc tính cơ bản về chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày của sản phẩm:

- lá bị hư hỏng như bị rách, bị rỗ, thâm;
- khuyết tật nhẹ về màu sắc;
- bị héo nhẹ;
- có thể còn sót búi rễ nhỏ;
- gân lá mỏng.

3 Yêu cầu về kích cỡ

Không yêu cầu về kích cỡ đối với cải bẹ xanh.

4 Yêu cầu về dung sai

Cho phép dung sai về chất lượng trong mỗi bao gói sản phẩm (hoặc mỗi lô hàng sản phẩm ở dạng rời) không đáp ứng các yêu cầu quy định của mỗi hạng.

4.1 Dung sai về chất lượng

4.1.1 Hạng I

Cho phép 10 % khối lượng cải bẹ xanh không đáp ứng các yêu cầu của hạng I nhưng phải đạt chất lượng hạng II hoặc nằm trong giới hạn dung sai cho phép của hạng I.

4.1.2 Hạng II

Cho phép 10 % khối lượng cải bẹ xanh không đáp ứng các yêu cầu của hạng II nhưng đạt các yêu cầu tối thiểu, trừ sản phẩm bị thối hoặc bất kỳ sự hư hỏng nào khác.

5 Yêu cầu về cách trình bày sản phẩm

5.1 Độ đồng đều

Lượng cải bẹ xanh chứa trong mỗi bao gói (hoặc lô sản phẩm để rời) phải đồng đều và có cùng xuất xứ, chất lượng và kích cỡ. Phần quan sát được của sản phẩm có trong bao gói (hoặc trong lô sản phẩm để rời) phải đại diện cho toàn bộ bao gói.

5.2 Bao gói

Cải bẹ xanh phải được bao gói và sắp xếp thích hợp để bảo vệ sản phẩm. Vật liệu được sử dụng bên trong bao gói phải sạch và có chất lượng tốt để tránh được mọi nguy cơ hư hại bên trong hoặc bên ngoài sản phẩm. Cho phép sử dụng vật liệu giấy hoặc tem dùng làm nhãn liên quan đến các yêu cầu thương mại với điều kiện việc in nhãn hoặc dán nhãn phải sử dụng mực in hoặc keo dán không độc.

Cải bẹ xanh cần được đóng gói trong mỗi bao bì phù hợp với TCVN 9770 (CAC/RCP 44-1995) *Quy phạm thực hành bao gói và vận chuyển rau, quả tươi*.

5.2.1 Quy định về bao bì

Bao bì phải đảm bảo chất lượng, vệ sinh, thông thoáng và bền, thích hợp cho việc bốc dỡ, vận chuyển và bảo quản cải bẹ xanh. Bao bì (hoặc lô sản phẩm để rời) không được có tạp chất và mùi lạ.

6 Dán nhãn hoặc ghi nhãn

6.1 Bao gói bán lẻ

Ngoài các yêu cầu của TCVN 7087 (CODEX STAN 1-1985) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

6.1.1 Tên sản phẩm

Mỗi bao gói phải được dán nhãn ghi rõ tên của sản phẩm và có thể ghi tên giống và/hoặc loại thương mại trên nhãn.

6.2 Bao gói sản phẩm không dùng để bán lẻ

Thông tin trên mỗi bao gói sản phẩm gồm các từ/cụm từ được ghi tập trung, dễ đọc, không tẩy xóa được¹⁾ và có thể nhìn thấy từ bên ngoài hoặc phải được thể hiện trong tài liệu kèm theo lô hàng. Đối với sản phẩm được vận chuyển dạng rời, các thông tin này phải được ghi rõ trong tài liệu kèm theo lô hàng.

6.2.1 Dấu hiệu nhận biết

Tên và địa chỉ nhà xuất khẩu, nhà đóng gói và/hoặc người gửi hàng. Mã nhận biết (nếu có).

6.2.2 Tên sản phẩm

Tên của sản phẩm nếu sản phẩm không thể nhìn thấy được từ phía bên ngoài. Tên của giống và/hoặc loại thương mại.

6.2.3 Nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm

Nước xuất xứ và vùng trồng (tùy chọn) hoặc tên quốc gia, khu vực hoặc địa phương.

6.2.4 Nhận biết về thương mại

- tên sản phẩm;
- tên giống (tùy chọn);
- hạng sản phẩm;
- số lượng (tùy chọn);
- khối lượng tịnh (tùy chọn).

6.2.5 Dấu kiểm tra (tùy chọn).

¹⁾ Không tẩy xóa được là không thể mờ đi.

7 Chất ô nhiễm

7.1 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

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 ^[1].

7.2 Chất ô nhiễm khác

Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về kim loại nặng theo quy định hiện hành ^[2].

8 Vệ sinh

8.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này cần được sơ chế và xử lý theo các quy định tương ứng của TCVN 5603 (CAC/RCP 1-1969) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm* và các tiêu chuẩn khác có liên quan như quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh.

8.2 Sản phẩm phải tuân thủ các tiêu chí vi sinh được thiết lập theo TCVN 9632 (CAC/GL 21-1997) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Phương pháp phân tích và lấy mẫu được sử dụng để đánh giá các yêu cầu của tiêu chuẩn này theo CODEX STAN 234 *Recommended methods of analysis and sampling (Các phương pháp khuyến cáo về phân tích và lấy mẫu)*.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm
 - [2] QCVN 8-2:2011/BYT *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm*
 - [3] ASEAN Harmonized MRLs of Pesticides.
 - [4] Information for Brunei Darussalam on Mustard. 2014
 - [5] Malaysia Standard, MS 1323:2008 *Fresh Mustards- Specification* (First Revision)
 - [6] Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards. 2010. Philippine National Standard PNS/BAFS 94:2010 *Fresh vegetables - Mustard greens (Brassica juncea L. Czern) - Classification and grading.*
 - [7] United Nations Economic Commission for Europe. 2010. UNECE Standard FFV-58 *Concerning the marketing and commercial quality control of leafy vegetables.* Agricultural Standards Unit: Geneva, Switzerland.
-