

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10739:2015

Xuất bản lần 1

SẦU RIÊNG QUẢ TƯƠI

Durian

HÀ NỘI - 2015

Lời nói đầu

TCVN 10739:2015 được xây dựng trên cơ sở tham khảo ASEAN Standard 1:2006

TCVN 10739:2015 do Cục Chế biến nông lâm thủy sản và Nghề muối biên soạn, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Sầu riêng quả tươi

Durian

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống sầu riêng thương phẩm, thuộc loài *Durio*, họ *Bombacaeae*, được tiêu thụ dưới dạng quả tươi, sau khi sơ chế và đóng gói.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho sầu riêng quả tươi dùng trong chế biến công nghiệp.

2 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau:

2.1 **Thịt quả (*Pulp*)** là phần bọc xung quanh hạt.

2.2 **Thịt quả bị sượng (*hardened pulp*)** là một phần hoặc nhiều phần thịt quả bị sượng do quả chín không đều hoặc do sự phát triển không thích hợp của thịt quả trong quá trình tăng trưởng và phát triển của quả.

2.3 **Nám đầu múi quả (*tip burn*)** - thịt quả, đặc biệt là phần đầu bị nám nâu hoặc nâu đậm.

2.4 **Ruột quả chảy nước (*water core or wet core*)** – lõi quả bị chảy nước ảnh hưởng đến thịt quả.

2.5 **Ngăn quả đầy (*fertile locule*)** – ngăn quả đầy suốt chiều dài quả.

3 Yêu cầu về chất lượng

3.1 Yêu cầu tối thiểu

3.1.1 Tùy theo các yêu cầu cụ thể của từng hạng và sai số cho phép, sầu riêng quả tươi phải:

- nguyên vẹn, núng chắc, có hoặc không có cuống;

TCVN 10739:2015

- lạnh lặn, không bị thối hỏng hoặc dập nát đến mức không phù hợp để sử dụng;
- sạch, không có tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường;
- không bị sinh vật hại gây ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của sản phẩm;
- không bị hư hỏng bởi sinh vật hại;
- không bị ẩm bất thường ở ngoài vỏ, trừ khi bị ngưng tụ nước do vừa đưa ra khỏi kho lạnh;
- không có mùi và/hoặc vị lạ;
- rắn chắc;
- không bị hư hỏng do nhiệt độ thấp và/hoặc nhiệt độ cao;
- khi chín, không cho phép những bất thường của thịt quả như: thịt quả bị sưng, bị nám, ruột quả chảy nước. Nếu có một hay nhiều hư hỏng thì tổng hư hỏng không quá 5 % tỷ lệ ăn được của quả.

3.1.2 Sầu riêng quả tươi phải đạt được độ phát triển và độ chín thích hợp, tương ứng với các đặc tính của giống và/hoặc loại thương phẩm và vùng trồng. Quả có thể chín sau thu hoạch với chất lượng được chấp nhận.

Mức độ phát triển và trạng thái của sầu riêng quả tươi phải đảm bảo:

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

3.2 Phân hạng

Sầu riêng quả tươi được phân thành 3 hạng như sau:

3.2.1 Hạng “đặc biệt”

Sầu riêng quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất theo đặc trưng của mỗi giống. Mỗi quả phải có tối thiểu 4 ngón múi. Đối với các giống Kanyao và Pradumtong, mỗi quả phải có tối thiểu 5 ngón múi. Các gai phải phát triển đầy đủ và không bị nứt ở chân gai. Quả không có khuyết tật, trừ các khuyết tật rất nhỏ trên vỏ quả không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì.

3.2.2 Hạng I

Sầu riêng quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt với những đặc trưng của giống. Mỗi quả phải có tối thiểu 3 ngón múi, nhưng không ảnh hưởng đến hình dáng quả. Đối với các giống Kanyao và

Pradumtong, mỗi quả phải có tối thiểu 4 ngón múi. Các gai phải phát triển đầy đủ và không bị nứt ở chân gai. Cho phép có các khuyết tật nhỏ trên vỏ quả, miễn là không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì.

3.2.3 Hạng II

Sầu riêng quả tươi thuộc hạng này không đáp ứng được các yêu cầu trong các hạng cao hơn nhưng phải đáp ứng được các yêu cầu tối thiểu quy định trong 3.1 tùy theo đặc trưng của từng giống. Mỗi quả phải có tối thiểu 2 ngón múi. Đối với các giống Kanyao và Pradumtong, mỗi quả phải có tối thiểu 3 ngón múi. Cho phép có những khuyết tật rất nhỏ trên vỏ quả nhưng không làm ảnh hưởng đến thịt quả.

4 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định theo khối lượng quả. Khối lượng của mỗi quả sầu riêng thuộc các giống khác nhau¹ được trình bày ở Phụ lục A của tiêu chuẩn này. Kích cỡ quả được quy định như sau:

Mã kích cỡ	Khối lượng kg
1	>4
2	>3-4
3	>2-3
4	>1-2
5	<1,0

5. Sai số cho phép

Cho phép sai số về chất lượng và kích cỡ quả trong mỗi bao gói (hoặc lô sản phẩm để rời) đối với sản phẩm không đáp ứng các yêu cầu quy định của mỗi hạng.

5.1 Sai số về chất lượng

5.1.1 Hạng “đặc biệt”

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng sầu riêng quả tươi trong mỗi lô sản phẩm không đáp ứng yêu cầu của hạng “đặc biệt”, nhưng đạt chất lượng hạng I hoặc nằm trong giới hạn sai số cho phép của hạng I.

¹ Khuyến khích các nước thành viên ASEAN thông báo cho Philippines các giống sầu riêng thương phẩm khác, gồm cả khối lượng tối thiểu và tối đa, muốn đưa vào danh sách này. Giới hạn chỉ 4-5 giống.

5.1.2 Hạng I

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng sầu riêng quả tươi trong mỗi lô sản phẩm không đáp ứng yêu cầu của hạng I, nhưng đạt chất lượng hạng II hoặc nằm trong giới hạn sai số cho phép của hạng II.

5.1.3 Hạng II

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng sầu riêng quả tươi trong mỗi lô sản phẩm không đáp ứng yêu cầu của hạng II cũng như các yêu cầu tối thiểu, nhưng không có quả bị thối hoặc bất kỳ hư hỏng nào khác dẫn đến không thích hợp cho việc sử dụng.

5.2 Sai số về kích cỡ

Đối với tất cả các hạng, cho phép 20 % số lượng hoặc khối lượng sầu riêng quả tươi tương ứng với kích cỡ cao hơn hoặc thấp hơn kích cỡ liền kề được ghi trên bao bì.

6. Yêu cầu về cách trình bày

6.1 Độ đồng đều

Sầu riêng quả tươi trong mỗi bao gói (hoặc lô sản phẩm để rời) phải đồng đều và chỉ gồm các quả có cùng kích cỡ, chất lượng, giống và/hoặc loại thương phẩm. Phần quả nhìn thấy được trên bao bì (hoặc lô sản phẩm để rời) phải đại diện cho toàn bộ quả trong bao bì.

6.2 Bao gói

Sầu riêng quả tươi phải được bao gói sao cho bảo vệ được sản phẩm một cách phù hợp. Vật liệu được sử dụng bên trong bao bì phải mới²⁾, 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 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.

Sầu riêng quả tươi được đóng gói trong mỗi bao bì phải phù hợp với TCVN 9770:2013 (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004) *Quy phạm thực hành bao gói và vận chuyển rau, quả tươi*.

6.2.1 Bao bì

Bao bì phải đảm bảo chất lượng, vệ sinh, thông thoáng và bền, thích hợp cho việc bốc dỡ, chuyên chở bằng đường biển và bảo quản sầu riêng quả tươi. Bao bì (hoặc lô sản phẩm để rời) không được chứa tạp chất và mùi lạ.

²⁾ Đối với tiêu chuẩn này, vật liệu bao gói bao gồm cả vật liệu tái chế dùng cho thực phẩm.

7 Ghi nhãn

7.1 Bao gói bán lẻ

Ngoài các yêu cầu của TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, Amd. 7-2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

7.1.1 Tên sản phẩm

Nếu sản phẩm không thể nhìn thấy được từ bên ngoài thì trên mỗi bao bì phải được dán nhãn ghi tên sản phẩm và có thể ghi tên giống và/hoặc loại thương phẩm.

7.2 Bao gói không dùng để bán lẻ

Mỗi bao bì sản phẩm phải bao gồm các thông tin dưới đây, các chữ phải được tập trung về một phía, dễ đọc, không tẩy xóa được và có thể nhìn thấy từ bên ngoài hoặc phải có tài liệu kèm theo lô hàng. Đối với sản phẩm được vận chuyển rời thì cần phải có tài liệu kèm theo lô hàng

7.2.1 Dấu hiệu nhận biết

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

7.2.2 Tên sản phẩm

Cần ghi rõ tên của sản phẩm, tên của giống hoặc loại thương phẩm (tùy chọn), nếu sản phẩm không thể nhìn thấy từ phía bên ngoài.

7.2.3 Nguồn gốc xuất xứ

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

7.2.4 Nhận biết về thương mại

- hạng;
- kích cỡ (mã kích cỡ hoặc khối lượng tối thiểu và tối đa, tính bằng gam);
- số lượng quả (tùy chọn);
- khối lượng tịnh (tùy chọn).

7.2.5 Dấu kiểm tra (tùy chọn).

8 Chất nhiễm bẩn

TCVN 10739:2015

8.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về chất nhiễm bẩn theo CODEX STAN 193-1995³⁾ *General standard for contaminants and toxins in food and feed* (Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi).

8.2 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 TCVN 5624 *Danh mục giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật và giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật ngoại lai* (gồm hai phần).

9 Vệ sinh

9.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải được sơ chế và xử lý theo các quy định tương ứng 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*, TCVN 9994:2013 (CAC/RCP 53-2003, Rev. 2010) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với rau quả tươi*, các Quy phạm thực hành vệ sinh và Quy phạm thực hành khác có liên quan.

9.2 Sản phẩm phải tuân thủ các quy định về vi sinh vật theo TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997), *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

10 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Phương pháp phân tích và lấy mẫu theo CODEX STAN 234-1999, Rev. 2-2007, Amd. 2013 *Recommended Methods of Analysis and Sampling* (Các phương pháp khuyến cáo về phân tích và lấy mẫu).

³⁾ CODEX STAN 193-1995 được soát xét năm 2007 và đã được chấp nhận thành TCVN 4832:2009 *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi*, có sửa đổi về biên tập.

Phụ lục A

(Tham khảo)

Khối lượng của các giống sầu riêng thương mại⁴⁾ trong khu vực ASEAN

Giống	Khối lượng kg	
	Tối thiểu	Tối đa
Sữa hạt lép Bến Tre (Chín Hóa)	1,5	5,0
Ri 6	1,5	4,0
Hạt lép Đồng Nai	1,5	4,0
Hạt lép Tiền Giang	1,5	3,0
Khổ qua xanh	1,0	3,0
SĐN	1,5	5,0
SRHB 11	1,5	5,0
Thiên Hương	1,5	5,0
Chanee	1,5	4,0
Montong	1,5	6,0
Kanyao	1,5	-
Pradumtong	1,3	-
D 24	1,0	2,5
D 99	1,0	3,0
D 145	1,0	3,0
D 169	1,0	3,0

⁴⁾ Các giống sầu riêng từ Brunei, Indonesia, Malaysia, Philipines, Thailand, Vietnam

Petruk	1,0	2,5
Sunan	1,5	3,0
Sukun	2,5	3,0
Sitokong	2,0	3,5
Matahari	2,0	4,0
D. Suluk	0,8	1,8
D. Kuning	0,5	1,5
D. Pulu	0,5	1,6
D. Sukang	0,7	1,3
Puyat	1,5	5,0
Duyayu	1,5	6,0
Arancillo	0,8	2,0
Marix	1,5	6,0

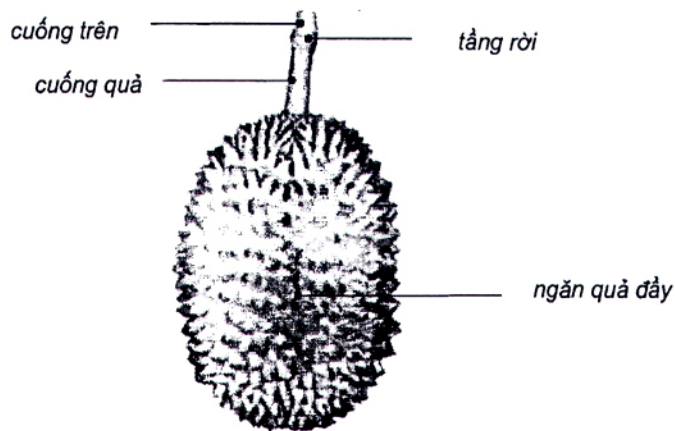
Phụ lục B

(Tham khảo)

Phương pháp xác định độ chín của quả sầu riềng

Trạng thái bên ngoài của quả sầu riềng chín:

- (i) Cuống quả dẻo, có màu sáng và da nhám. Vùng tầng rời giữa cuống quả và cuống trên phồng lên. Khi giữ cuống quả và lắc quả sầu riềng, cuống quả phải chắc và dẻo.
- (ii) Rãnh giữa các gai mở rộng (nứt gai). Đầu gai khô, có màu nâu và đàn hồi khi bị ép.
- (iii) Rãnh giữa các ngăn dọc theo quả lộ rõ, trừ các giống Kanyao và các giống tương tự.



Hình 1. Đặc tính bên ngoài của quả sầu riềng⁵⁾

⁵⁾ Nguồn Phòng Nông nghiệp, Trung tâm nghiên cứu nghề làm vườn Chantaburi

Thư mục tài liệu tham khảo

1. ASEAN Standard for durian 1:2006.
 2. National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards 2003. Thai Agricultural Commodity and Food Standard of Thai Durian TASFS 3-2003. Ministry of Agriculture and Cooperatives. Bangkok, Thailand.
-