

TIÊU CHUẨN NGÀNH

28 TCN230:2006

NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC

1. Đối tượng và phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định về chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm cho sản phẩm nước mắm mang tên gọi Phú Quốc.

2. Tiêu chuẩn và quy định viện dẫn

- TCVN 4991 – 89 Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung về phương pháp đếm *Clostridium perfringens* – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.
- TCVN 4993 – 89 Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung đếm nấm men và nấm mốc - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 25°C.
- TCVN 4883 : 1993 Vi sinh vật - Phương pháp xác định coliform.
- TCVN 5287 : 1994 Thủy sản đông lạnh - Phương pháp thử vi sinh vật.
- TCVN 6507-3 : 2005 Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Chuẩn bị mẫu thử, huyền phù ban đầu và các dung dịch pha loãng thập phân để kiểm tra vi sinh vật.
- TCVN 3701 – 90 Thủy sản - Phương pháp xác định hàm lượng natri clorua.
- TCVN 3702 – 90 Thủy sản - Phương pháp xác định hàm lượng axit.
- TCVN 3705 – 90 Thủy sản - Phương pháp xác định hàm lượng nitơ tổng số và protein thô.
- TCVN 3706 – 90 Thủy sản - Phương pháp xác định hàm lượng nitơ amoniac.
- TCVN 3708 – 90 Thủy sản - Phương pháp xác định hàm lượng nitơ axit amin.
- TCVN 5685 – 1992 Nước mắm - Mức tối đa hàm lượng chì và phương pháp xác định.
- TCVN 5107 : 2003 Nước mắm
- 28 TCN 198 : 2004 Histamin trong sản phẩm thủy sản - Phương pháp định lượng bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao.
- Quyết định số 18/2005/QĐ-BTS ngày 16/5/2005 của Bộ Thủy sản về việc ban hành Quy định tạm thời về sản xuất nước mắm mang tên gọi xuất xứ Phú Quốc.

3. Yêu cầu nguyên liệu và quy trình chế biến

Thực hiện theo Quyết định số 18/2005/QĐ-BTS ngày 16/5/2005 của Bộ Thủy sản về việc ban hành Quy định tạm thời về sản xuất nước mắm mang tên gọi xuất xứ Phú Quốc.

4. Yêu cầu chất lượng

4.1. Phân hạng:

Nước mắm Phú Quốc được phân làm 5 hạng theo độ đậm toàn phần như sau:

- Đặc biệt.
- Thượng hạng.
- Hạng 1.
- Hạng 2.
- Hạng 3.

4.2. Yêu cầu cảm quan:

Các chỉ tiêu cảm quan của nước mắm Phú Quốc phải đạt yêu cầu theo quy định tại Bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan của nước mắm Phú Quốc

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu				
	Đặc biệt	Thượng hạng	Hạng 1	Hạng 2	Hạng 3
1. Màu sắc	Nâu vàng, nâu vàng đến nâu đỏ, nâu đỏ				
2. Độ trong	Trong, sáng, sánh, không vẩn đục		Trong, không vẩn đục		
3. Mùi	Mùi thơm dịu, đặc trưng của nước mắm Phú Quốc, không có mùi lạ				

4. Vị	Ngọt đậm của đậm, có hậu vị rõ	Ngọt của đậm, có hậu vị rõ	Ngọt của đậm, có hậu vị	Ngọt của đậm, ít hậu vị
5. Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường	Không được có			

4.3. Yêu cầu hóa học:

Các chỉ tiêu hoá học của nước mắm Phú Quốc phải đạt yêu cầu theo quy định tại Bảng 2

Bảng 2 – Các chỉ tiêu hóa học của nước mắm Phú Quốc

Tên chỉ tiêu	Mức chất lượng				
	Đặc biệt	Thượng hạng	Hạng 1	Hạng 2	Hạng 3
1. Hàm lượng nitơ toàn phần, tính bằng g/l, không nhỏ hơn	40	35	30	25	20
2. Hàm lượng nitơ axit amin, tính bằng % so với nitơ toàn phần, không nhỏ hơn	55		45		
3. Hàm lượng nitơ amôniac, tính bằng % so với nitơ toàn phần, không lớn hơn	14		15		
4. Hàm lượng axit, tính bằng g/l theo axit axêtic, không nhỏ hơn	12				
5. Hàm lượng muối Natri clorua, tính bằng g/l, trong khoảng	250 - 295				
6. Hàm lượng Histamin, tính bằng mg/l, không lớn hơn	200				

4.4. Dư lượng tối đa của chì có trong nước mắm Phú Quốc là 0,5 mg/l.

4.5. Chỉ tiêu vi sinh vật:

Các chỉ tiêu vi sinh vật của nước mắm Phú Quốc phải đạt yêu cầu theo quy định tại Bảng 3

Bảng 3 – Chỉ tiêu vi sinh vật của nước mắm Phú Quốc

TT	Tên chỉ tiêu	Mức tối đa cho phép
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí, tính theo số khuẩn lạc trong 1ml	10 ⁴
2	Coliforms, tính theo số khuẩn lạc trong 1ml	10
3	<i>Clostridium perfringens</i> , tính theo số khuẩn lạc trong 1ml	0
4	<i>Escherichia coli</i> , tính theo số khuẩn lạc trong 1ml	0
5	<i>Staphylococcus aureus</i> , tính theo số khuẩn lạc trong 1ml	0
6	Tổng số nấm men và nấm mốc, tính theo số khuẩn lạc trong 1 ml	10

5. Phương pháp thử

5.1. Lấy mẫu theo mục 5.1 của TCVN 5107 : 2003.

5.2. Đánh giá các chỉ tiêu cảm quan theo mục 5.2 của TCVN 5107 : 2003.

5.3. Xác định các chỉ tiêu hoá học:

5.3. 1. Hàm lượng nitơ toàn phần theo TCVN 3705 – 90.

5.3. 2. Hàm lượng nitơ axit amin theo TCVN 3708 – 90.

5.3. 3. Hàm lượng nitơ amoniac theo TCVN 3706 – 90.

5.3. 4. Hàm lượng chì theo TCVN 5685 – 1992.

5.3.5. Hàm lượng axit theo TCVN 3702 – 90.

5.3.6. Hàm lượng natri clorua theo TCVN 3701 – 90.

5.3.7. Hàm lượng histamin theo 28 TCN 198 : 2004.

5.4. Xác định các chỉ tiêu vi sinh vật:

5.4.1. Xử lý mẫu phân tích vi sinh vật theo TCVN 6507-3 : 2005.

5.4.2. Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* theo TCVN 5287 :1994.

5.4.3. Định lượng coliform theo TCVN 4883 : 1993.

5.4.4. Định lượng *Clostridium perfringens* theo TCVN 4991 – 89.

5.4.5. Định lượng nấm men và nấm mốc theo TCVN 4993 – 89.

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

Thực hiện theo Quyết định số 18/2005/QĐ-BTS ngày 16/5/2005 của Bộ Thủy sản về việc ban hành Quy định tạm thời về sản xuất nước mắm mang tên gọi xuất xứ Phú Quốc.

: