

TCVN 1763:2008

Xuất bản lần 3

NƯỚC TƯƠNG

Soy sauce

HÀ NỘI - 2008

Lời nói đầu

TCVN 1763:2008 thay thế TCVN 1763-86;

TCVN 1763:2008 do Tiểu ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F4/SC1
Gia vị biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ
Khoa học và Công nghệ công bố.

Nước tương

Soy sauce

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm nước tương sản xuất theo phương pháp lên men và/hoặc thủy phân protein thực vật.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau là rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi.

TCVN 1764:2008, Nước tương -- Phương pháp thử.

TCVN 4889 (ISO 948), Gia vị – Lấy mẫu.

TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991) Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn.

TCVN 7731:2008, Sản phẩm thực phẩm – Xác định 3-Monoclopropan-1,2-diol bằng sắc ký khí/khối phổ GC/MS.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

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

3.1

Nước tương (*Soy sauce*)

Sản phẩm dạng lỏng thu được do quá trình lên men và/hoặc quá trình thủy phân hạt đậu tương và/hoặc đậu tương và ngũ cốc và/hoặc protein thực vật.

Định nghĩa riêng cho từng loại nước tương được nêu trong 3.1.1 đến 3.1.3.

3.1.1

Nước tương lên men (Naturally brewed soy sauce)

Hỗn hợp của sản phẩm thu được từ quá trình lên men đậu tương hoặc hỗn hợp đậu tương và ngũ cốc bằng men *Aspergillus oryzae* và/hoặc *Aspergillus sojae*; hoặc vi khuẩn và/hoặc nấm mốc và/hoặc nấm men có bổ sung muối và/hoặc chất tạo ngọt.

3.1.2

Nước tương thủy phân (Non brewed soy sauce; Hydrolyzed soy sauce)

Sản phẩm thu được từ quá trình thủy phân đậu tương và/hoặc protein thực vật, như khô đậu tương, khô lạc, khô dầu bằng axit hoặc enzym (còn được gọi là "protein thực vật thủy phân"), có bổ sung muối và/hoặc chất tạo ngọt.

3.1.3

Nước tương lên men kết hợp thủy phân (Mixed soy sauce)

Sản phẩm thu được từ quá trình lên men đậu tương hoặc hỗn hợp ngũ cốc và đậu tương bằng vi sinh vật và kết hợp với thủy phân bằng enzym tinh khiết hoặc axit.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Nguyên liệu chính

- đậu tương (bao gồm cả đậu tương đã loại bỏ chất béo);
- ngũ cốc;
- protein thực vật;
- đường;
- muối;
- nước.

4.2 Thành phần tùy chọn

- men *Aspergillus oryzae* và/hoặc *Aspergillus sojae*
- axit dùng cho chế biến thực phẩm, loại thích hợp.
- enzym, loại thích hợp.

4.3 Yêu cầu cảm quan

Các chỉ tiêu cảm quan của nước tương được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan của nước tương

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Màu sắc đặc trưng của sản phẩm
2. Trạng thái	Chất lỏng trong, không vẩn đục, không lắng cặn
3. Mùi	Thơm đặc trưng của nước tương, không có mùi lạ, mùi mốc
4. Vị	Vị ngọt đậm, không có vị lạ, vị đắng, nồng
5. Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường	Không được có

4.4 Yêu cầu về hóa học

Các chỉ tiêu hóa học của nước tương được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Các chỉ tiêu hóa học của nước tương

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng nitơ tổng số, g/100 ml, không nhỏ hơn	0,4
2. Hàm lượng chất rắn hòa tan không kể muối, g/100 ml, không nhỏ hơn	8
3. Hàm lượng muối (NaCl), g/100 ml	13 – 22
4. Độ axit (tính theo axit axetic), g/100 ml	0,8 – 1,6

4.5 Chỉ tiêu vi sinh vật

Theo quy định hiện hành.

4.6 Chỉ tiêu kim loại nặng và các chất nhiễm bẩn

Mức tối đa cho phép đối với các chỉ tiêu kim loại nặng và các chất nhiễm bẩn (độc tố vi nấm, 3-Monoclopropan-1,2-diol), theo quy định hiện hành.

4.7 Phụ gia thực phẩm

Theo quy định hiện hành.

5 Phương pháp thử

5.1 Lấy mẫu, theo TCVN 4889 (ISO 948).

5.2 Xác định các chỉ tiêu cảm quan và hóa học, theo TCVN 1764:2008.

5.3 Xác định hàm lượng 3-Monoclopropan-1,2-diol (3-MCPD), theo TCVN 7731:2008.

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

6.1 Bao gói

Nước tương phải được đựng trong bao bì loại dùng cho thực phẩm, kín, khô, sạch.

6.2 Ghi nhãn

6.2.1 Sản phẩm phải được ghi nhãn phù hợp với TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991). Ngoài ra, cần phải ghi thêm các nội dung sau:

6.2.2 Tên của sản phẩm, phải được ghi như sau:

"Nước tương lên men", hoặc

"Nước tương lên men kết hợp thủy phân", hoặc

"Nước tương thủy phân".

6.3 Bảo quản

Sản phẩm phải được bảo quản ở nơi khô, sạch, thoáng mát. Không bảo quản nước tương cùng với các sản phẩm khác mà có thể ảnh hưởng đến chất lượng của nước tương.

6.4 Vận chuyển

Sản phẩm phải được vận chuyển bằng các phương tiện thích hợp. Không vận chuyển nước tương cùng với các sản phẩm khác mà có thể ảnh hưởng đến chất lượng của nước tương.