

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 3230:1990

QUẾ XUẤT KHẨU

Cinnamon for export

HÀ NỘI – 2008

Lời nói đầu

TCVN 3230:1990 thay thế TCVN 3230:1979;

TCVN 3230:1990 do Hội đồng Khoa học Kỹ thuật – Bộ Lâm nghiệp biên soạn, Bộ Lâm nghiệp đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng trình duyệt, Uỷ ban Khoa học Nhà nước (nay là Bộ Khoa học và Công nghệ) ban hành;

Tiêu chuẩn này được chuyển đổi năm 2008 từ Tiêu chuẩn Việt Nam cùng số hiệu thành Tiêu chuẩn Quốc gia theo quy định tại khoản 1 Điều 69 của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật và điểm a khoản 1 Điều 6 Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 1/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật.

Quế xuất khẩu

Cinnamon for export

Tiêu chuẩn này áp dụng cho loại quế vỏ xuất khẩu.

1 Phân nhóm và loại

Sản phẩm quế vỏ được chia ra các nhóm và các loại sau đây:

Bảng 1

Nhóm	Hình dạng và kích thước quế vỏ				Phân loại quế vỏ theo đặc điểm riêng biệt			
	Hình dạng bên ngoài	Chiều dài, mm	Chiều dày, mm, không nhỏ hơn	Tỷ lệ lớp dầu so với chiều dày, không lớn hơn	Tên quế	Đặc điểm riêng biệt		
						Vết nứt 2 đầu, mm, không lớn hơn	Mắt thủng, mm	Đốm đen
I	Quế đốt, thanh quế thẳng, hình lòng máng hoặc số 3 cưa vát hoặc cưa bằng 2 đầu	300 đến 500	3	1/3	Miền Nam kẹp loại I	50	không cho phép	không cho phép
					Miền Nam kẹp loại II	100	không cho phép	không cho phép
					Miền Nam kẹp loại III	150	2 mắt tổng đường kính lớn không quá 100	không cho phép
					Miền Nam kẹp vỏ			không cho phép
					Miền Nam ngang			không cho phép

Bảng 1 (tiếp theo)

Nhóm	Hình dạng và kích thước quế vỏ				Tên quế	Phân loại quế vỏ theo đặc điểm riêng biệt		
	Hình dạng bên ngoài	Chiều dài, mm	Chiều dày, mm, không nhỏ hơn	Tỷ lệ lớp dầu so với chiều dày, không lớn hơn		Vết nứt 2 đầu, mm, không lớn hơn	Mắt thủng, mm	Đốm đen
II	Quế thông: thanh quế thẳng, lượn một chiều cuộn sóng hoặc cong hai mép, cưa bằng hoặc cưa vát hai đầu	200 đến 500	2,5	1/3	Thông Yên Bái loại I			không cho phép
					Thông miền Nam loại I			không cho phép
					Thông Yên Bái loại II			có rải rác
					Thông miền Nam loại II			có rải rác
					Thông Quảng Ninh loại II			có rải rác
					Thông Yên Bái loại III			có rải rác
					Thông miền Nam loại III			có rải rác
III	Quế vỡ vụn	10 đến 200	2		Vụn Yên Bái loại tốt			
					Vụn Yên Bái loại xấu			
					Vụn Quảng Ninh loại tốt			

2 Yêu cầu kỹ thuật

Quế vỏ phải đạt các yêu cầu kỹ thuật sau đây:

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức hoặc yêu cầu
1. Vị	Cay đặc trưng của quế
2. Mùi	Thơm đặc trưng
3. Độ ẩm vỏ quế tính theo %, không lớn hơn	14
4. Hàm lượng tro, tính theo chất khô, %, không lớn hơn	6
5. Hàm lượng tinh dầu, tính ml/100 g	2 đến 3,5
6. Đất cát bám dính bên ngoài	Không cho phép
7. Rêu, mốc, sâu bệnh	Không cho phép
8. Các tạp chất bám dính trên vỏ tính theo % khối lượng, không lớn hơn	1

3 Phương pháp thử

Theo TCVN 3231:1979.

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

4.1 Bao gói: Kiện gỗ, nan hoặc bằng gỗ dán, bằng cactông.

Kích thước: 400 mm x 500 mm x 850 mm

Bên trong kiện lót bằng cốt và lớp trong cùng lót giấy chống ẩm.

Kiện được chèn lót chặt chẽ, buộc hai vòng đai nẹp sắt hoặc dây nilông.

Quế vỡ vụn nhóm III, có thể đựng trong thùng cactông hoặc trong bao tải.

4.2 Ghi nhãn: bên ngoài kiện có ghi nhãn rõ ràng, sạch sẽ bằng sơn hoặc bằng mực không phai.

- Nội dung nhãn:
- Tên hàng và ký hiệu thương mại
 - Khối lượng tịnh và cả bì (kg)
 - Tên và địa chỉ người bán.

4.3 Vận chuyển: Quế được vận chuyển trên các phương tiện khô sạch, che nắng mưa, không được quăng quật mạnh khi bốc xếp.

4.4 Bảo quản: quế vỏ được bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ có bục kê cao cách mặt đất khoảng 300 mm đến 500 mm và cách tường ít nhất 500 mm.

Không được để quế lẫn với các hàng hoá khác, có mùi vị lạ làm ảnh hưởng đến chất lượng quế.