

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 10742:2015**  
**CODEX STAN 218-1999, WITH AMENDMENT 2005**

**GỪNG CỦ TƯƠI**

*Ginger*

**HÀ NỘI - 2015**

**Lời nói đầu**

TCVN 10742:2015 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 218-1999, Sửa đổi năm 2005;

TCVN 10742:2015 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.

# **Gừng củ tươi**

*Ginger*

## **1 Phạm vi áp dụng**

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống gừng thương phẩm thuộc loài *Zingiber officinale* Roscoe, họ *Zingiberaceae*, được tiêu thụ dưới dạng củ tươi, sau khi sơ chế và đóng gói.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho gừng củ tươi dùng trong chế biến công nghiệp.

## **2 Yêu cầu về chất lượng**

### **2.1 Yêu cầu tối thiểu**

Tùy theo các yêu cầu cụ thể cho từng hạng và sai số cho phép, gừng củ tươi phải:

- nguyên vẹn;
- lành 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 hư hỏng bởi sinh vật hại gây ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của sản phẩm;
- không bị ẩm bất thường ở ngoài vỏ củ, trừ khi bị ngưng tụ nước do vừa đưa ra khỏi kho lạnh, nếu rửa thì phải được làm khô thích hợp;
- không có mùi và/hoặc vị lạ;
- rắn chắc;
- không bị trầy vỏ; các vết trầy nhẹ đã khô không bị coi là khuyết tật;
- đủ khô để sử dụng; vỏ, cuống và vết cắt khi thu hoạch phải khô hoàn toàn.

**2.1.1 Mức độ phát triển và trạng thái của gừng củ tươi phải đảm bảo:**

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

**2.2 Phân hạng**

Gừng củ tươi được phân thành ba hạng như sau:

**2.2.1 Hạng “đặc biệt”**

Gừng củ tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất. Chúng phải đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương phẩm. Củ phải sạch, có hình dạng tốt và không được có các khuyết tật, trừ các khuyết tật rất nhẹ không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì.

**2.2.2 Hạng I**

Gừng củ tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Chúng phải đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương phẩm. Củ phải rắn chắc, không có dấu hiệu bị nhăn hoặc bị mất nước và bị mọc mầm. Cho phép có các khuyết tật nhẹ, 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:

- khuyết tật nhẹ trên vỏ do cọ xát nhưng đã lành và khô với tổng diện tích bề mặt bị ảnh hưởng không vượt quá 10 %;

**2.2.3 Hạng II**

Gừng củ 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 2.1. Củ phải rắn chắc. Có thể cho phép gừng củ tươi có các khuyết tật sau đây với điều kiện vẫn đảm bảo được các đặc tính cơ bản về chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày của sản phẩm trong bao bì:

- khuyết tật trên vỏ do cọ xát nhưng đã lành và khô với tổng diện tích bề mặt bị ảnh hưởng không vượt quá 15 %;
- có dấu hiệu mọc mầm sớm (không lớn hơn 10 % khối lượng củ trong bao gói);
- có dấu hiệu hư hỏng nhẹ do sinh vật hại;
- vết thương đã lành và khô hoàn toàn;
- có các vết đất;
- có vết thâm.

### 3 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định theo khối lượng củ và được quy định trong bảng sau:

| Mã kích cỡ | Khối lượng<br>g |
|------------|-----------------|
| A          | 300             |
| B          | 200             |
| C          | 150             |

### 4 Sai số cho phép

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

#### 4.1 Sai số về chất lượng

##### 4.1.1 Hạng “đặc biệt”

Cho phép 5 % số lượng hoặc khối lượng gừng củ tươi 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.

##### 4.1.2 Hạng I

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng gừng củ tươi 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.

##### 4.1.3 Hạng II

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng gừng củ tươi không đáp ứng yêu cầu của hạng II cũng như các yêu cầu tối thiểu, nhưng không có củ bị thối hoặc bất kỳ hư hỏng nào khác không thích hợp cho việc sử dụng.

#### 4.2 Sai số về kích cỡ

Cho phép đối với hạng “đặc biệt” là 5 %; hạng I và hạng II là 10 % số lượng hoặc khối lượng gừng củ tươi không đáp ứng được các yêu cầu về kích cỡ quy định.

### 5 Yêu cầu về cách trình bày

## 5.1 Độ đồng đều

Gừng củ tươi trong mỗi bao gói phải đồng đều và chỉ gồm các củ có cùng kích cỡ, chất lượng, giống và/hoặc loại thương phẩm. Phần củ nhìn thấy được trên bao bì phải đại diện cho toàn bộ củ trong bao bì.

Khối lượng của củ nặng nhất không được lớn hơn hai lần khối lượng của củ nhẹ nhất trong mỗi bao gói.

## 5.2 Bao gói

Gừng củ tươi phải được bao gói sao cho bảo vệ được sản phẩm một cách phù hợp. Vật liệu sử dụng bên trong bao bì phải mới<sup>1)</sup>, 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 là việc in nhãn hoặc dán nhãn phải sử dụng mực in hoặc keo dán không độc.

Gừng củ 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*.

### 5.2.1 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 gừng củ tươi. Bao bì không được chứa tạp chất và mùi lạ.

## 6 Ghi nhãn

### 6.1 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:

#### 6.1.1 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.

### 6.2 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.

#### 6.2.1 Dấu hiệu nhận biết

---

<sup>1)</sup> Đối với tiêu chuẩn này, vật liệu bao gói bao gồm cả vật liệu tái chế dùng cho thực phẩm.

Tên và địa chỉ nhà xuất khẩu, nhà đóng gói và/hoặc người gửi hàng. Mã số nhận biết (tùy chọn)<sup>2)</sup>.

## 6.2.2 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.

## 6.2.3 Nguồn gốc xuất xứ

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

## 6.2.4 Nhận biết về thương mại

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

## 6.2.5 Dấu kiểm tra (tùy chọn)

# 7 Chất nhiễm bẩn

7.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về chất nhiễm bẩn theo CODEX STAN 193-1995<sup>3)</sup> *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)*.

7.2 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)*.

# 8 Vệ sinh

8.1 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*

<sup>2)</sup> Ở một số quốc gia đòi hỏi phải khai báo rõ ràng tên và địa chỉ. Trường hợp sử dụng cách thức ghi mã số thì phải ghi "người đóng gói và/hoặc người gửi (hoặc các cách viết tắt tương đương)" ở chỗ gần mã số.

<sup>3)</sup> CODEX STAN 193-1995 được soát xét năm 2007 và đã được xây dựng thành TCVN 4832:2009 tương đương với CODEX STAN 193-1995, Rev.3-2007, có sửa đổi về biên tập.

## **TCVN 10742:2015**

*hành vệ sinh đối với rau quả tươi, các Quy phạm thực hành vệ sinh và Quy phạm thực hành khác có liên quan.*

**8.2** 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.*

---