

**MUỐI ĂN (Natri clorua)**

**Yêu cầu kỹ thuật**

Поваренная соль. Технические требования      Solar Salt  
Technical requirements

TCVN  
3974 - 84

Có hiệu lực  
từ 01-01-1986

Tiêu chuẩn này áp dụng cho muối ăn (natri clorua-NaCl) tinh thể loại thô, chừa qua tinh chế, được sản xuất từ nước biển theo phương pháp phơi nước hoặc phương pháp phơi cát.

**1. PHÂN HẠNG**

1.1. Tùy theo phương pháp sản xuất và chất lượng sản phẩm mà muối được xếp thành những hạng sau đây :

1.1.1. Muối phơi nước ;

— Thượng hạng ;

— Hạng 1 ;

— Hạng 2.

1.1.2. Muối phơi cát :

— Thượng hạng ;

— Hạng 1 ;

— Hạng 2.

**2. YÊU CẦU KỸ THUẬT**

2.1. Các chỉ tiêu cảm quan và hóa lý của muối phải phù hợp với các yêu cầu ghi trong các bảng sau :

Bảng 1 cho muối phơi nước ;

Bảng 2 cho muối phơi cát.

2.2. Muối phải được sản xuất theo đúng yêu cầu của tiêu chuẩn này và mỗi lô hàng xuất phải kèm theo giấy chứng nhận chất lượng.

Bảng 1

Chỉ tiêu cảm quan	Hạng		Thượng hạng	Hạng 1	Hạng 2
	Tên chỉ tiêu				
Chỉ tiêu cảm quan	1. Màu sắc		Trắng trong trắng	Trắng, ánh xám, ánh vàng, ánh hồng	Trắng xám, trắng nâu
	2. Mùi vị		- Không mùi - Dung dịch muối 5% có vị mặn thuần khiết, không có vị lạ		
	3. Dạng bên ngoài và cỡ hạt		- Khô ráo, sạch - Cỡ hạt 1-15mm		
Chỉ tiêu hóa lý	4. Hàm lượng NaCl tính theo % khối lượng khô, không nhỏ hơn		97,00	95,00	93,00
	5. Hàm lượng chất không tan trong nước, tính theo % khối lượng khô, không lớn hơn...		0,25	0,40	0,80
	6. Hàm lượng ẩm tính theo % không lớn hơn		9,50	10,00	10,50
	7. Hàm lượng các ion tính theo % khối lượng khô, không lớn hơn	Ca <sup>++</sup>	0,30	0,45	0,55
Mg <sup>++</sup>		0,40	0,70	1,00	
SO <sub>4</sub> <sup>---</sup>		1,10	1,80	2,35	

Bảng 1

	Hạng		Thượng hạng	Hạng 1	Hạng 2
	Tên chỉ tiêu				
Chi tiêu cảm quan	1. Màu sắc		Trắng trong, trắng	Trắng	Trắng, ánh xám, ánh vàng, ánh hồng
	2. Mùi vị		Không mùi; Dung dịch muối 5% có vị mặn thuần khiết, không có vị lạ		
	3. Dạng bên ngoài và cỡ hạt		Khô ráo, sạch Cỡ hạt 1-5mm		
Chi tiêu hóa lý	4. Hàm lượng NaCl, tính theo % khối lượng khô, không nhỏ hơn		97,00	92,00	90,00
	5. Hàm lượng chất không tan trong nước, tính theo % khối lượng khô, không lớn hơn		0,25	0,30	0,40
	6. Hàm lượng ẩm, tính theo %, không lớn hơn		9,50	13,00	13,50
	7. Hàm lượng các ion tính theo % khối lượng khô, không lớn hơn	Ca <sup>++</sup>	0,30	0,65	0,80
		Mg <sup>++</sup>	0,40	1,30	1,60
SO <sub>4</sub> <sup>--</sup>		1,10	2,70	3,50	

### 3. PHƯƠNG PHÁP THỬ

Theo TCVN 3973 - 84

#### 4. BAO GÓI, GHI NHÃN, VẬN CHUYỀN VÀ BẢO QUẢN

4.1. Muối dùng để ăn và chế biến thực phẩm phải được đóng bao. Đối với các mục đích sử dụng khác, muối có thể để rời hoặc đóng bao tùy theo yêu cầu, nhưng vẫn phải đảm bảo yêu cầu của các điều 4.4, 4.5 về bảo quản và vận chuyển.

4.2. Bao bì có thể là bao cói, bao đay, bao sợi tổng hợp bền chắc. Bao muối được đóng gói kín, đảm bảo không bị rơi vãi (phải sạch, bền không có mùi lạ, không gây màu cho muối).

4.3. Khuyến khích ghi nhãn các bao gói với nội dung sau:

- Tên cơ sở sản xuất;
- Tên cơ quan quản lý cơ sở sản xuất;
- Tên sản phẩm (muối ăn phơi nước, muối ăn phơi cát);
- Hạng chất lượng;
- Khối lượng tịnh
- Ngày, tháng sản xuất;
- Ký hiệu và số hiệu tiêu chuẩn này.

4.4. Khi vận chuyển phải che đậy, giữ gìn sạch sẽ, không để giảm chất lượng muối

4.5. Nơi chứa và bảo quản muối cần đảm bảo những yêu cầu sau: Sạch, khô ráo, thoát nước, không được để hàng hóa hay sản phẩm khác có ảnh hưởng xấu đến chất lượng muối.