

TCVN

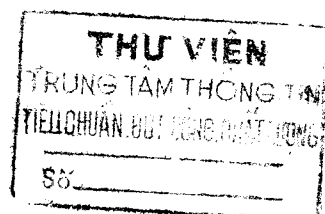
TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 7037 : 2002

**HẠT TIÊU TRẮNG (PIPER NIGRUM L.) –
QUI ĐỊNH KỸ THUẬT**

White pepper (Piper nigrum L.) – Specification

HÀ NỘI – 2002



Lời nói đầu

TCVN 7037 : 2002 và TCVN 7036 : 2002 thay thế TCVN 5837 : 1994;

TCVN 7037 : 2002 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/SC 1 Hạt tiêu biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học, Công nghệ ban hành

Hạt tiêu trắng (*Piper nigrum* L.) – Qui định kỹ thuật

White pepper (Piper nigrum L.) – Specification

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này qui định kỹ thuật đối với hạt tiêu trắng (*Piper nigrum* L.) (hạt tiêu sọ) dạng nguyên hạt hoặc dạng bột ở các giai đoạn sau :

- a) sơ chế (SP);
- b) chế biến (P).

Khi thuật ngữ “hạt tiêu trắng” được sử dụng độc lập thì có nghĩa là qui định này được áp dụng cho cả hai loại trên mà không có sự phân biệt nào.

2 Tiêu chuẩn viện dẫn

ISO 5564 : 1982 Black pepper and white pepper, whole or ground — Determination of piperine content — Spectrophotometric method (Hạt tiêu đen và hạt tiêu trắng nguyên hạt hoặc dạng bột – Xác định hàm lượng piperin – Phương pháp so màu phân quang) .

TCVN 4045 : 1993 Hạt tiêu – Phương pháp thử.

TCVN 4829 : 2001 (ISO 6579 : 1993) Vi sinh vật học – Hướng dẫn chung về phương pháp phát hiện salmonella.

TCVN 4830 - 89 (ISO 6888 : 1983) Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung phương pháp đếm vi khuẩn *Staphylococcus aureus*. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

TCVN 4882 : 2001 (ISO 4831 : 1991) Vi sinh vật học – Hướng dẫn chung về định lượng coliform – Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất.

TCVN 4889 - 89 (ISO 948 : 1980) Gia vị – Lấy mẫu.

TCVN 4891 - 89 (ISO 927 : 1982) Gia vị – Xác định hàm lượng chất ngoại lai.

TCVN 7037 : 2002

TCVN 5103 - 90 (ISO 5498 : 1981) Nông sản thực phẩm – Xác định hàm lượng xơ thô – Phương pháp chung

TCVN 5484 : 2002 (ISO 930 : 1997) Gia vị – Xác định tro không tan trong axit.

TCVN 5486 : 2002 (ISO 1108 : 1992) Gia vị – Xác định chất chiết ete không bay hơi.

TCVN 6846 : 2001 (ISO 7251 : 1993) Vi sinh vật học – Hướng dẫn chung về định lượng E.coli giả định – Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất

TCVN 6848 : 2001 (ISO 4832 : 1991) Vi sinh vật học – Hướng dẫn chung về định lượng coliform – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

TCVN 7038 : 2002 (ISO 928 : 1997) Gia vị – Xác định hàm lượng tro tổng số.

TCVN 7039 : 2002 (ISO 6571 : 1984) Gia vị và rau thơm – Xác định hàm lượng dầu bay hơi.

TCVN 7040 : 2002 (ISO 939 : 1980) Gia vị – Xác định độ ẩm – Phương pháp chưng cất lôi cuốn.

3 Định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này áp dụng các định nghĩa sau đây :

3.1 Hạt tiêu đen (black pepper): Quả khô còn nguyên vỏ, của cây *Piper nigrum* Linneaus.

3.2 Hạt tiêu trắng (white pepper) (Hạt tiêu sọ): Quả của cây *Piper nigrum* Linneaus, đã loại bỏ lớp vỏ ngoài.

3.3 Hạt tiêu trắng sơ chế [white pepper, semi-processed (SP)] : Hạt tiêu trắng đã qua quá trình xử lý trước khi bán và thoả mãn các yêu cầu trong tiêu chuẩn này.

3.4 Hạt tiêu trắng đã chế biến [white pepper, processed (P)] : Hạt tiêu đã được chế biến (đã được làm sạch, phân loại, chế biến...) trước khi bán và thoả mãn các yêu cầu trong tiêu chuẩn này.

3.5 Hạt tiêu trắng dạng bột (white pepper, ground) : Hạt tiêu trắng đã được nghiền thành bột, không bổ sung chất phụ gia nào (thí dụ như chất làm trắng...) và thoả mãn các yêu cầu trong tiêu chuẩn này.

3.6 Hạt đen (black berry) : Hạt có màu đen, thường là hạt tiêu đen có vỏ chưa loại bỏ hết.

3.7 Hạt vỡ (broken berry) : Hạt bị tách ra làm nhiều mảnh.

3.8 Tạp chất lạ (extraneous matter) : Tất cả các chất không phải là hạt tiêu trắng.

4 Mô tả

4.1 Hạt tiêu trắng nguyên hạt thu được bằng hai cách sau đây :

- a) từ hạt tiêu đen *Piper nigrum* L. khô, thường được lấy trước khi chúng đã chín hoàn toàn và loại bỏ vỏ ngoài, nếu cần lúc đầu được ngâm trong nước, rồi sấy khô.
- b) từ quả *Piper nigrum* L. chín, loại bỏ vỏ ngoài như cách trên.

Hạt tiêu trắng thường có hình tròn, đường kính từ 3 mm đến 6 mm, mặt hạt nhẵn, đỉnh hơi dẹt, cuống hạt hơi lõm với những vạch nổi từ đỉnh tới cuống hạt có màu nâu đen. Màu của hạt tiêu trắng từ xám nâu nhẹ đến hơi trắng ngà.

4.2 Bột hạt tiêu trắng thu được bằng cách nghiền hạt tiêu trắng, không chứa bất kỳ tạp chất lạ nào.

5 Yêu cầu kỹ thuật

5.1 Yêu cầu về cảm quan

- Mùi vị : Khi nghiền thành bột có mùi thơm đặc trưng của hạt tiêu trắng, vị cay và không có mùi, vị lạ.
- Hạt tiêu trắng không được có nấm mốc, côn trùng và phần xác của côn trùng nhìn thấy được bằng mắt thường (kể cả kính lúp).

5.2 Yêu cầu về lý - hoá

5.2.1 Các chỉ tiêu vật lý của hạt tiêu trắng, được qui định trong bảng 1.

Bảng 1 – Các chỉ tiêu vật lý của hạt tiêu trắng

Tên chỉ tiêu	Mức yêu cầu	
	Hạt tiêu SP	Hạt tiêu P
1. Tạp chất lạ, % khối lượng, không lớn hơn	0,5	0,2
2. Hạt vỡ, % khối lượng, không lớn hơn	4,0	3,0
3. Hạt đen, % khối lượng, không lớn hơn	15	10
4. Khối lượng theo thể tích, g/l, không nhỏ hơn	600	600

5.2.2 Các chỉ tiêu hoá học của hạt tiêu trắng, được qui định trong bảng 2.

Bảng 2 – Các chỉ tiêu hoá học của hạt tiêu trắng

Tên chỉ tiêu	Mức yêu cầu	
	Hạt tiêu SP hoặc P	Bột hạt tiêu
1. Độ ẩm, % khối lượng, không lớn hơn	13,0	12,5
2. Tro tổng số, % khối lượng tính theo chất khô, không lớn hơn	3,5	3,5
3. Chất chiết ete không bay hơi, % khối lượng tính theo chất khô, không nhỏ hơn	6,5	6,5
4. Dầu bay hơi, % (ml/100 g) tính theo chất khô, không nhỏ hơn	1,0	0,7*
5. Piperin, % khối lượng tính theo chất khô, không nhỏ hơn	4,0	4,0
6. Tro không tan trong axit, % khối lượng tính theo chất khô, không lớn hơn	-	0,3
7. Xơ thô, chỉ số không hoà tan, % khối lượng tính theo chất khô, không nhỏ hơn	-	6,5

* Dầu bay hơi cần được xác định ngay sau khi nghiền.

5.3 Yêu cầu vi sinh vật

Các chỉ tiêu vi sinh vật đối hạt tiêu đã chế biến, được qui định trong bảng 3.

Bảng 3 – Các chỉ tiêu vi sinh vật đối với hạt tiêu đã chế biến

Tên chỉ tiêu	Mức giới hạn
1. Coliform, số vi khuẩn trong 1 g sản phẩm	10 ²
2. E.Coli, số vi khuẩn trong 1 g sản phẩm	0
3. Salmonella, số vi khuẩn trong 25 g sản phẩm	0
4. S. aureus, số vi khuẩn trong 1 g sản phẩm	10 ²

6 Phương pháp thử

- 6.1 Lấy mẫu, theo TCVN 4889 - 89 (ISO 948 : 1980).
- 6.2 Xác định tạp chất lạ, theo TCVN 4891 - 89 (ISO 927 : 1982).
- 6.3 Xác định hạt vỡ, theo TCVN 4045 : 1993
- 6.4 Xác định hạt đen, theo TCVN 4045 : 1993
- 6.5 Xác định khối lượng theo thể tích, theo TCVN 4045 : 1993
- 6.6 Xác định hàm lượng tro tổng số, theo TCVN 7038 : 2002 (ISO 928 : 1997).
- 6.7 Xác định tro không tan trong axit, theo TCVN 5484 : 2002 (ISO 930 : 1997).
- 6.8 Xác định độ ẩm, theo TCVN 7040 : 2002 (ISO 939 : 1980).
- 6.9 Xác định chất chiết ete không bay hơi, theo TCVN 5486 : 2002 (ISO 1108 : 1992).
- 6.10 Xác định xơ thô, theo TCVN 5103 : 1990 (ISO 5498 : 1981).
- 6.11 Xác định hàm lượng piperin, theo ISO 5564 : 1982.
- 6.12 Xác định hàm lượng dầu bay hơi, theo TCVN 7039 : 2002 (ISO 6571 : 1984).
- 6.13 Xác định Coliform, theo TCVN 6848 : 2001 (ISO 4832 : 1991) hoặc TCVN 4882 : 2001 (ISO 4831 : 1991).
- 6.14 Xác định E.Coli, theo TCVN 6846 : 2001 (ISO 7251 : 1993).
- 6.15 Xác định Salmonella, theo TCVN 4829 : 2001 (ISO 6579 : 1993).
- 6.16 Xác định S.aureus, theo TCVN 4830 : 1989 (ISO 6888 : 1983).

7 Ghi nhãn, bao gói, vận chuyển và bảo quản

- 7.1 **Ghi nhãn** : Theo quyết định 178/1999/QĐ-TTg về nghi nhãn hàng hoá, ngoài ra trên nhãn phải ghi rõ tên sản phẩm theo điều 3 của tiêu chuẩn này.
- 7.2 **Bao gói** : Hạt tiêu và bột hạt tiêu được đựng trong bao bì khô, sạch, bảo vệ được sản phẩm không bị hấp thụ ẩm hoặc thất thoát chất bay hơi.
- 7.3 **Bảo quản** : Bảo quản sản phẩm hạt tiêu nơi khô, sạch và mát.
- 7.4 **Vận chuyển** : Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch, không có mùi lạ, không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.