

Số: 133/QĐ-UB

TP. Hồ Chí Minh, ngày 02 tháng 7 năm 1981

## QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành tiêu chuẩn địa phương về bột dinh dưỡng trẻ em

### ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

- Căn cứ Luật Tổ chức Hội đồng nhân dân và Ủy ban hành chính các cấp ngày 27 tháng 10 năm 1962; .
- Căn cứ Nghị định số 123/CP ngày 24-8-1963 của Hội đồng Chính phủ ban hành điều lệ tạm thời về việc nghiên cứu, xây dựng, xét duyệt, ban hành và quản lý các tiêu chuẩn kỹ thuật của sản phẩm công nghiệp, nông nghiệp...;
- Căn cứ thông tư số 488/KHKT-TT ngày 5-6-1966 của Ủy ban Khoa học và kỹ thuật Nhà nước về việc xây dựng, xét duyệt, ban hành, quản lý tiêu chuẩn kỹ thuật địa phương của sản phẩm công nghiệp, nông nghiệp;
- Xét yêu cầu cần thiết của công tác quản lý kỹ thuật ở thành phố Hồ Chí Minh
- Theo đề nghị của đồng chí Trưởng Ban Khoa học và kỹ thuật thành phố Hồ Chí Minh.

## QUYẾT ĐỊNH

**Điều 1.** – Nay ban hành kèm theo quyết định này tiêu chuẩn địa phương: Bột dinh dưỡng trẻ em – yêu cầu kỹ thuật, ký hiệu 53 TCV 54-80.

**Điều 2.** – Các tiêu chuẩn này là căn cứ để đánh giá chất lượng sản phẩm trong phạm vi sản xuất (thuộc các cơ sở quốc doanh, công tư hợp doanh, tập thể, cá thể) cũng như trong lưu thông phân phối.

- Các cơ sở sản xuất phải dựa vào các tiêu chuẩn này để tổ chức sản xuất và quản lý kỹ thuật tốt nhằm đạt tiêu chuẩn quy định.

- Các cơ sở kinh doanh phải tổ chức thực hiện đúng theo các tiêu chuẩn này trong khâu lưu thông phân phối.

**Điều 3.** – Các cơ quan quản lý phải đôn đốc theo dõi, kiểm tra để đề nghị khen thưởng những cơ sở thực hiện tốt tiêu chuẩn đã ban hành và xử lý nghiêm minh những cơ sở làm ăn gian dối, cố ý không thực hiện tiêu chuẩn.

**Điều 4.** – Tiêu chuẩn trên có hiệu lực kể từ ngày 01-8-1981 và phải được nghiêm chỉnh chấp hành trong toàn thành phố.

**Điều 5.** – Các đồng chí Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân thành phố, Trưởng Ban Khoa học và kỹ thuật, Thủ trưởng các Sở, Ban, Ngành thành phố, Liên hiệp xã thành phố, Chủ tịch Ủy ban nhân dân quận, huyện và các cơ sở có liên quan đến sản xuất và kinh doanh bột dinh dưỡng trẻ em trong thành phố chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ**  
**K/T Chủ tịch**  
**Phó Chủ tịch**

**VÕ THÀNH CÔNG**

# TIÊU CHUẨN ĐỊA PHƯƠNG

<b>CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM</b> ----- <b>ỦY BAN NHÂN DÂN Thành phố Hồ Chí Minh</b>	<b>BỘT DINH DƯỠNG TRẺ EM</b>  <b>Yêu cầu kỹ thuật</b>	<b>53 TCV 54 - 80</b>  <b>Có hiệu lực từ 01-8-1981</b>
--	---	--

Tiêu chuẩn này áp dụng cho bột dinh dưỡng trẻ em được sản xuất và tiêu dùng trong phạm vi thành phố Hồ Chí Minh.

Bột dinh dưỡng trẻ em là bột hỗn hợp, có thành phần đạm béo và bột đường thích hợp cho trẻ em, ngoài ra khoáng và sinh tố cũng được bổ sung cho thích hợp. Các loại bột đơn như bột gạo lứt, bột đậu xanh, bột đậu nành ... không được gọi là bột dinh dưỡng trẻ em.

Trong tiêu chuẩn này, bột dinh dưỡng trẻ em được gọi tắt là bột.

## I. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Nguyên liệu và bán thành phẩm.

1.1.1. Các nguyên liệu và bán thành phẩm dùng chế biến bột phải đạt yêu cầu kỹ thuật của nguyên liệu và bán thành phẩm đó.

1.1.2. Thành phần các nguyên liệu và bột bán thành phẩm phải được liệt kê vào bảng chỉ dẫn thành phần pha chế.

1.2.3. Các loại bột sữa, nếu có dùng pha chế cũng phải được liệt kê vào bảng thành phẩm pha chế.

1.2. Yêu cầu chung.

1.2.1. Sự sản xuất, pha chế phải tuân hành qui trình công nghệ đã được chấp nhận.

1.2.2. Không được dùng phẩm màu, chất tạo hương vị tổng hợp (chất tạo mùi, chất ngọt nhân tạo, bột ngọt...) và chất chống mốc vào bột.

1.3. Yêu cầu cảm quan.

Các yêu cầu cảm quan phải theo đúng quy định trong bảng 1.

BẢNG 1

TÊN CHỈ TIÊU (1)	YÊU CẦU (2)
1. Màu sắc	Màu đồng nhất dẫn xuất từ màu nguyên liệu hay bột bán thành phẩm, không có màu lạ.
2. Mùi	Mùi thơm dễ chịu ở dạng khô cũng như pha nước, không có mùi cháy khét, mùi mốc hay mùi lạ khác.
3. Vị	Thơm dịu, ngọt dễ chịu, không có vị lạ (đắng, khét...)
4. Độ mịn	Độ mịn, rời. Độ mịn lọt qua rây 0,630mm ít nhất 95%.
5. Độ tinh khiết	Không có ngoại chất, xác sâu mọt...

#### 1.4. Yêu cầu lý hoá

Các yêu cầu lý hoá phải theo đúng quy định trong bảng 2.

BẢNG 2

TÊN CHỈ TIÊU	MỨC
1. Độ ẩm tính bằng % khối lượng không lớn hơn	7,0
2. Đạm, tính bằng % khối lượng không lớn hơn	14,0
3. Béo, tính bằng tỷ lệ béo, đạm không lớn hơn	1,0
4. Bột đường, tính bằng % khối lượng không lớn hơn	60,0
5. Xơ thô, tính bằng % khối lượng không lớn hơn	1,0
6. Tro tổng cộng, tính bằng % khối lượng không lớn hơn	5,0
7. Tro không tan trong HCL, tính bằng % khối lượng không lớn hơn	0,03
8. Ca, tính bằng % khối lượng không lớn hơn	1,0
9. Tỷ số Ca/P, trong khoảng	1,0 – 1,5
10. Fe, tính bằng mg/100g bột, không nhỏ hơn	5,0
11. Độ chua (V) tính bằng ml NaOH.m/100g bột, không lớn hơn	4,0

Chú thích:

1. Độ chua, có thể được tính bằng pH của dung dịch 10% bột trong nước cất nguội (để lâu không quá 1 giờ).

2. Sinh tố, cần được bổ sung để thích hợp cho dinh dưỡng trẻ em.

3. Năng lượng, do 199g bột phải 380kcal trở lên.

1.5. Yêu cầu về vi sinh vật và vệ sinh.

1.5.1. Các yêu cầu vi sinh vật và vệ sinh phải theo đúng qui định trong bảng 3.

*BẢNG 3*

TÊN CHỈ TIÊU	MỨC
1. Tổng số tạp khuẩn trong 1g bột, không quá	5.000
2. Escharichia coli	Không được có
3. Staphylococcus gây bệnh	Không được có
4. Clostridium perfringans	Không được có
5. Meo mốc tập trung trong 1g bột, không quá	200
6. Aspagillus flavus	Không được có

1.5.2. Bột phải được chế biến và vô bao bì trong điều kiện hợp vệ sinh của cơ sở sản xuất lương thực thực phẩm (53 TCV 36 -79).

1.5.3. Sản phẩm phải được bộ phận kiểm tra chất lượng kiểm tra, đóng dấu hoặc cấp giấy kiểm tra chất lượng trước khi xuất xưởng.

1.5.4. Cơ sở sản xuất phải bảo đảm chất lượng sản phẩm theo các yêu cầu quy định trong tiêu chuẩn này trong thời hạn 6 tháng sau khi xuất xưởng.

### PHƯƠNG PHÁP KIỂM NGHIỆM

2.1. Phương pháp lấy mẫu

2.1.2. Mẫu đại diện phải được lấy ngẫu nhiên từ lô hàng. Lô hàng là số lượng những bao bột được sản xuất trong cùng điều kiện và được vô bao bì trong cùng 1 ngày.

2.1.2. Trước khi lấy mẫu phải xác định tính chất của lô hàng: kiểm tra số lượng, kiểm tra các chứng từ liên hệ...

2.1.3 Số lượng mẫu phải lấy được xác định theo bảng 4.

*BẢNG 4*

SỐ BAO CỦA LÔ HÀNG	SỐ BAO PHẢI LẤY MẪU
Từ 1 đến 50	3
51 – 100	4
101 – 150	5
151 – 300	7
Trên 300	10

2.1.4. Không lấy mẫu nếu lô hàng có bao bì bị hở (không ép kín), rách nhãn, bị biến tính, không có dấu kiểm tra của bộ phận kiểm tra chất lượng và lập biên bản ghi rõ các chi tiết này.

2.1.5. Mẫu phải được gửi đến các phòng kiểm nghiệm, liên hệ mẫu phải kèm theo phiếu lấy mẫu. Nội dung phiếu:

- a. Tên món hàng
- b. Cơ sở sản xuất
- c. Lô hàng và số lượng
- d. Ngày sản xuất
- e. Ngày lấy mẫu
- f. Tên người lấy mẫu hoặc hội đồng lấy mẫu.

2.2. Phương pháp kiểm nghiệm ngoại quan

2.2.1. Kiểm tra độ kín và độ dày của bao bì: kiểm tra các đường ép của bao bì, phát hiện độ hở của bao bì, và đo độ dày của bao bì bằng dụng cụ đo có độ chính xác 0,01mm

2.2.2. Xác định màu sắc: quan sát bằng mắt thường trên toàn thể mẫu để xác định màu sắc.

2.2.3. Xác định mùi vị: lấy 50g bột mẫu, đổ ra một tờ giấy trắng, sạch hoặc 1 miếng kính để ngửi mùi, phải ngửi và xác định mùi ngay sau khi đổ ra, au đó nếm và xác định vị.

Cho lượng bột trên vào một chén sứ hay ly thủy tinh, đập bằng một miếng kính đồng hồ, cho vào một lượng nước thích hợp, khuấy đều và đun trên

- nồi cách thủy 5 phút, sau đó xác định mùi, vị.
- 2.2.4 Xác định độ mịn: xác định theo TCVN 1011-70
- 2.2.5 Xác định độ tinh khiết: lựa và cân phần không qua rây: (nhìn thấy được bằng mắt thường) sau đó tính % với toàn thể lượng lần đem thử nghiệm.
- 2.3. Phương pháp kiểm nghiệm lý hoá
- 2.3.1. Xác định độ ẩm theo TCVN 1512-74.
- 2.3.2. Xác định hàm lượng đạm: theo 53TCV 35-79, đạm 3.3. với 1g chuẩn thử.
- 2.3.3. Xác định hàm lượng béo: theo TCVN 1543-74.
- 2.3.4. Xác định hàm lượng bột đường: theo TCVN 1545-74.
- 2.3.5. Xác định hàm lượng xơ thô: theo TCVN 1544-74.
- 2.3.6. Xác định hàm lượng tro tổng hợp và tro không tan trong axit clohidric: theo TCVN 1534-74 và TCVN 1533-74.
- 2.3.7. Xác định hàm lượng Ca: theo TCVN 1526-74.
- 2.3.8. Xác định hàm lượng P: theo TCVN 1525-74.
- 2.3.9. Xác định độ chua: theo TCVN 1546-74.
- 2.4. Phương pháp kiểm nghiệm vi sinh vật theo 53 TCV 45-79

### 3. BAO BÌ, GHI NHÃN, BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN

- 3.1. Bao bì
- 3.1.1. Bột dinh dưỡng trẻ em phải được đựng trong bao P.E. 2 lớp hặc chai, lọ vô khuẩn và gắn kín.
- 3.1.2. Độ dày của bao P.E. trong, không dưới 0,1 mm. Độ dày của bao PE ngoài, không dưới 0,04mm. Lớp bao trong được gắn kính 2 đường, cách nhau 1mm, cách mép 5mm. Bao ngoài gắn kín 1 hay 2 đường cách mép 5mm.
- 3.2. Ghi nhãn
- 3.2.1. Giữa 2 lớp bao, hoặc bên ngoài của chai, lọ có để nhãn hiệu và bảng chỉ dẫn thành phần pha chế theo đúng các đoạn 1.1.2 và 1.1.3 của tiêu chuẩn này.
- 3.2.2. Bội dung ghi nhãn có:
- a. Tên cơ sở quản lý đơn vị sản xuất

- b. Tên cơ sở sản xuất và địa chỉ
  - c. Tên sản phẩm hoặc ký hiệu sản phẩm
  - d. Trọng lượng bột (không kể bao bì) tính bằng g
  - e. Lô hàng hoặc ngày sản xuất, vô bao bì
  - f. Sử dụng trước ... tháng/năm
  - g. Ký hiệu tiêu chuẩn của sản phẩm.
- 3.2.3. Màu sắc, kích thước của nhãn hiệu theo đúng quy định của điểm c, đoạn 2, chương I, thông tư số 149-KHKT/TT ngày 15-9-1963 của Ủy ban khoa học và kỹ thuật Nhà nước.
- 3.3. Bảo quản
- Các bao bột thành phẩm phải được sắp xếp và đóng thùng (bằng giấy hoặc gỗ) và các thùng này xếp thành lô trên kệ gỗ và bảo quản trong kho, sạch, khô ráo, thoáng khí...
- 3.4. Vận chuyển
- Chỉ được vận chuyển bột đã vô bao bì và đóng thành thùng theo 3.3 bằng các phương tiện sạch sẽ, khô ráo, không có mùi lạ.