

Số: 148/QĐ-UB

TP. Hồ Chí Minh, ngày 19 tháng 7 năm 1985

QUYẾT ĐỊNH

VỀ VIỆC BAN HÀNH TIÊU CHUẨN VỀ BÁNH PHÒNG TÔM – YÊU CẦU KỸ THUẬT KÝ HIỆU 53 TCV 65 – 85

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

- Căn cứ Luật Tổ chức Hội đồng Nhân dân và Ủy ban Nhân dân đã được Quốc hội thông qua ngày 30-6-1983;
- Căn cứ Nghị định số 141-HĐBT ngày 24-8-1982 của Hội đồng Bộ trưởng ban hành điều lệ về công tác tiêu chuẩn hóa;
- Căn cứ Thông tư số 488/KHKT-TT ngày 05-6-1966 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 Chủ nhiệm Ủy 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 Bánh phòng tôm – yêu cầu kỹ thuật – ký hiệu 53 TCV 65 – 85.

Điều 2. – 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 và cá thể) cũng như trong 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.

Điều 4. – Tiêu chuẩn trên có hiệu lực kể từ ngày 01-8-1985 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, Chủ nhiệm Ủy ban Khoa học và Kỹ thuật, Thủ trưởng các Sở Ban Ngành, Liên hiệp xã hội thành phố, Chủ tịch UBND các quận, huyện và các cơ sở có liên quan đến sản xuất và kinh doanh bánh phòng tôm trong thành phố có trách nhiệm tổ chức và hướng dẫn việc thực hiện quyết định này.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ

KT.CHỦ TỊCH

PHÓ CHỦ TỊCH

Lê Văn Triết

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

TIÊU CHUẨN ĐỊA PHƯƠNG

BÁNH PHÒNG TÔM

YÊU CẦU KỸ THUẬT

53-TCV 65 – 85

Cơ quan biên soạn:

CHI CỤC TIÊU CHUẨN – ĐO LƯỜNG – CHẤT LƯỢNG

TP.HỒ CHÍ MINH.

Cơ quan trình duyệt:

ỦY BAN KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH.

Cơ quan xét duyệt và ban hành:

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Quyết định ban hành:

Số 148/QĐ-UB ngày 19 tháng 7 năm 1985.

TIÊU CHUẨN ĐỊA PHƯƠNG

Nhóm M

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM ————— ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH	BÁNH PHÒNG TÔM YÊU CẦU KỸ THUẬT	53 TCV 65 – 85 ————— Có hiệu lực Từ:—————
--	------------------------------------	--

Tiêu chuẩn này áp dụng cho mặt hàng bánh phòng tôm sản xuất từ bột lương thực, tôm và một số gia vị, được lưu thông phân phối trong phạm vi thành phố Hồ Chí Minh.

1 – YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Nguyên liệu để sản xuất bánh phòng tôm phải đảm bảo yêu cầu về vệ sinh thực phẩm.

1.2. Bánh phòng tôm phải được sản xuất theo đúng quy trình công nghệ đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y.

1.3. Các chỉ tiêu cảm quan của bánh phòng tôm phải đúng yêu cầu quy định trong bảng 1.

1.4. Các chỉ tiêu lý hóa của bánh phòng tôm phải theo đúng yêu cầu quy định trong bảng 2.

1.5. Các chỉ tiêu vi sinh vật của bánh phòng tôm phải theo đúng yêu cầu quy định trong bảng 3.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Hình dáng	Bánh dạng tròn, độ dày từ 1,5 – 2,0mm
2. Màu sắc	Trắng ngà, cho phép có lẫn màu của gia vị.
3. Mùi vị	Thơm đặc trưng, không có mùi mốc và mùi lạ.
4. Vị	Đặc trưng, không có vị lạ.
5. Độ nở	Bánh mở đều, không chai, diện tích bánh sau khi chiên nở gấp 3 lần bánh sống.
6. Tạp chất	Không có cát, xơ...

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Độ gãy vỡ của bánh, tính bằng % không lớn hơn	10

2. Độ ẩm, tính bằng % không lớn hơn	12
3. Hàm lượng Protit, tính bằng %, không nhỏ hơn	5,0
4. Hàm lượng muối NaCl, tính bằng % không lớn	3,0
5. Hàm lượng đường tự do, tính bằng %, khoảng	8 + 10
6. Hàm lượng tro, tính bằng %, không lớn hơn	3,0

Bảng 3

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Tổng số vi khuẩn hiếu khí trong 1g bánh sống, không lớn hơn	5,000
2. Escherichia coli	không
3. Clostridium perringens	không
4. Staphylococcus gây bệnh	không

2 – BAO BÌ – GHI NHÃN – BẢO QUẢN – VẬN CHUYỂN

2.1. Bánh phồng tôm phải được vô bao PE kín.

2.2. Trên bao bì phải có nhãn hiệu ghi rõ:

- Tên sản phẩm.
- Tên hiệu và dấu hiệu (nếu có).
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất.
- Sản xuất tại thành phố Hồ Chí Minh – Việt Nam theo 53 TCV 65 – 85.
- Thời gian bảo hành 06 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Khối lượng tính ...gram.

2.3. Bánh phồng tôm phải được bảo quản trong kho sạch sẽ, thoáng khí, khô ráo.

2.4. Những phương tiện vận chuyển bánh phồng tôm phải sạch, không có mùi lạ và đảm bảo cho được mưa nắng.

2.5. Các cơ sở sản xuất bánh phồng tôm phải đảm bảo các yêu cầu trong quy định này ít nhất 06 tháng kể từ ngày sản xuất.