CÔNG TY TNHH INDUSVINA
INDUSVINA COMPANY LIMITED
Địa chỉ giao dịch: 178E Đường Số 6, P. Bình Tân, TP. HCM
Mã số thuế: 0312499465
Website: indusvina.com | Email: contact@indusvina.com
Điện thoại / Zalo: 0979 823 639

Cơm dừa sấy khô Việt Nam

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

1. Nhận diện và cấu hình vật liệu

Mã SKU	Nhận diện
IVN-PF-C-02	Cơm dừa sấy khô Việt Nam

2. Thông số định lượng và cơ sở áp dụng

Chỉ tiêu	Giá trị	Đơn vị	Phạm vi / điều kiện
Loài nguyên liệu	Cocos nucifera L.	-	Phần nhân trắng
Độ ẩm tối đa	4,0	% m/m	Codex 177
Dầu - loại không tách dầu	≥ 60	% m/m	Theo mô tả 2.1.1(a)(b) Codex
Dầu - loại tách bớt dầu	≥ 35 và < 60	% m/m	Theo mô tả 2.1.1(c) Codex
Tro tổng tối đa	2,5	% m/m	Codex
Độ axit dầu chiết tối đa	0,3	% m/m	Tính theo axit lauric
Fine - rây 1,40 mm	≥ 80	% khối lượng lọt	Đồng thời ≤20% lọt rây 0,71 mm
Medium - rây 2,80 mm	≥ 90	% khối lượng lọt	Đồng thời ≤20% lọt rây 1,40 mm
Extra-fine - rây 0,85 mm	≥ 90	% khối lượng lọt	Đồng thời ≤25% lọt rây 0,50 mm
Mảnh thực vật ngoại lai	≤ 15	mảnh/100 g	Theo định nghĩa Codex

Nguồn: FAO/WHO - Codex CXS 177-1991, cơm dừa sấy; bản sửa đổi 2011

Nguồn: FAO/WHO - CXC 4-1971, vệ sinh cơm dừa sấy

CÔNG TY TNHH INDUSVINA
INDUSVINA COMPANY LIMITED
Địa chỉ giao dịch: 178E Đường Số 6, P. Bình Tân, TP. HCM
Mã số thuế: 0312499465
Website: indusvina.com | Email: contact@indusvina.com
Điện thoại / Zalo: 0979 823 639

3. Đặc tính cơ lý và ý nghĩa lựa chọn

Chọn cỡ mịn cho phối bột và nhân; chọn cỡ lớn hơn cho bề mặt hoặc cấu trúc rõ. Phân biệt loại dầu cao với loại tách bớt dầu trước khi thay thế trong công thức. Bảng dưới là yêu cầu tham chiếu Codex, không tự gán nhóm dầu hoặc kết quả kiểm nghiệm cho lô.

CỠ RÂY CHÍNH TRONG PHÂN LOẠI CODEX (mm)



Mỗi cỡ còn có tỷ lệ lọt rây và rây phụ; xem bảng kỹ thuật, không hiểu là cỡ mọi hạt.

Nguồn: FAO/WHO - Codex CXS 177-1991, cơm dừa sấy; bản sửa đổi 2011

4. Bảo quản và điều kiện đặc biệt

Yếu tố	Yêu cầu / cách áp dụng
Chống tái ẩm	Bao kín, kho khô; kiểm tra ngưng tụ trong quá trình vận chuyển.
Hạn chế ôi dầu	Tránh nhiệt và mùi lạ; theo dõi chất lượng dầu theo lô.
Vệ sinh thực phẩm	Kiểm soát quá trình và chỉ tiêu vi sinh theo thị trường/ứng dụng.
Thay thế nguyên liệu	Không đổi nhóm dầu chỉ dựa vào cùng tên fine hoặc medium.

Nguồn: FAO/WHO - CXC 4-1971, vệ sinh cơm dừa sấy

Phạm vi dữ liệu: thông số hãng, tiêu chuẩn, quy cách tham chiếu và giá trị tính toán được ghi riêng tại từng dòng. Kết quả kiểm nghiệm hoặc chứng chỉ lô được quản lý theo lô hàng.