



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCĐP 1 : 2008/BP

QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG  
VỀ HẠT ĐIỀU XÔ, HẠT ĐIỀU LÒ

BÌNH PHƯỚC - 2008



## LỜI NÓI ĐẦU

**QCĐP 1 : 2008/BP** do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật địa phương về hạt điều xô, hạt điều lò biên soạn, Sở Khoa học và Công nghệ trình duyệt và được ban hành theo Quyết định số 82...../2008/QĐ-UBND ngày 31.. tháng 12.. năm 2008 của Ủy ban nhân dân tỉnh Bình Phước.



## QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG VỀ HẠT ĐIỀU XÔ, HẠT ĐIỀU LÒ

### 1. QUY ĐỊNH CHUNG

#### 1.1. Phạm vi điều chỉnh:

Quy chuẩn kỹ thuật địa phương về hạt điều xô, hạt điều lò (sau đây gọi tắt là QCĐP 1 : 2008/BP) được điều chỉnh cho hạt điều xô, hạt điều lò lấy từ quả thực của cây điều trên địa bàn tỉnh Bình Phước.

#### 1.2. Đối tượng áp dụng:

Quy chuẩn này được áp dụng cho các tổ chức, cá nhân thu mua, vận chuyển, bảo quản dùng để sản xuất chế biến thực phẩm, kí kết hợp đồng với khách hàng trong mua bán hạt điều xô, hạt điều lò trên địa bàn tỉnh Bình Phước và làm cơ sở cho các cơ quan Nhà nước thực hiện việc kiểm tra, kiểm soát.

#### 1.3. Giải thích từ ngữ:

Trong Quy chuẩn này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1.3.1. Hạt điều xô: Quả thực của cây điều.

1.3.2. Quả điều: Quả giả của cây điều.

1.3.3. Vỏ hạt điều: Là phần bọc nhân và vỏ lụa.

1.3.4. Dầu vỏ hạt điều: Chất lỏng chứa trong vỏ hạt điều có thành phần chính là Anacardic acid và Cardol.

1.3.5. Vỏ lụa: Vỏ bọc nhân hạt điều.

1.3.6. Cùi hạt điều: Phần trái giả dính vào hạt điều có chiều dài nhỏ hơn 2 cm.

1.3.7. Cuống hạt điều: Phần trái giả dính vào hạt điều có chiều dài lớn hơn 2 cm.



**1.3.8.** Hạt phế: Hạt teo, lép, sâu... không dùng để chế biến thực phẩm và được tận dụng trong chăn nuôi để chế biến thức ăn gia súc.

**1.3.9.** Hạt điều lò: Là hạt điều xô đã được phân loại theo thứ tự A, B, C, D của cỡ hạt giảm dần.

**1.3.10.** Hỗn tạp: Gồm các hạt teo, lép, sâu, cùi, cuống và các tạp chất khác như đất đá, xi măng... bám vào hạt điều.

**1.3.11.** Nhân hạt điều: Phần ăn được của hạt điều được bao bọc dưới lớp vỏ lụa điều, dùng để chế biến thực phẩm.

**1.3.12.** Hạt điều xô tươi: Là sản phẩm sau thu hoạch khi đã bóc quả giả điều, cùi, cuống lấy phần hạt và đảm bảo các tiêu chuẩn theo quy định tại khoản 2.1.1, phần 2.1 của QCĐP 1 : 2008/BP.

**1.3.13.** Hạt điều xô thành phẩm: Là sản phẩm sau thu hoạch khi đã bóc quả giả điều, cùi, cuống, lấy phần hạt (điều xô tươi) đem phơi khô và đảm bảo các tiêu chuẩn theo quy định tại khoản 2.1.2, phần 2.1 của QCĐP 1 : 2008/BP.

**1.3.14.** Hạt điều lò tươi: Là sản phẩm điều xô tươi đã được phân loại A, B, C, D theo thứ tự cỡ hạt điều từ lớn tới nhỏ và đảm bảo các tiêu chuẩn theo quy định tại khoản 2.2.1, phần 2.2 của QCĐP 1 : 2008/BP.

**1.3.15.** Hạt điều lò thành phẩm: Là sản phẩm điều xô sau thu hoạch đã được phân loại A, B, C, D theo thứ tự cỡ hạt điều từ lớn tới nhỏ và đã được phơi khô hoặc điều lò tươi đã được phơi khô và đảm bảo các tiêu chuẩn theo quy định tại khoản 2.2.2, phần 2.2 của QCĐP 1 : 2008/BP.

## **2. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT**

### **2.1. Hạt điều xô:**

#### **2.1.1. Hạt điều xô tươi:**

- Độ ẩm của hạt điều xô tươi không được lớn hơn 17 % tính theo khối lượng.

- Hạt điều xô tươi được phép lẫn hỗn tạp nhưng không được lớn hơn 5% tính theo khối lượng.

- Số hạt điều tính theo mỗi 01 kg không được lớn hơn 180 hạt.



- Tỷ lệ nổi của hạt điều không được lớn hơn 15% tính theo số hạt.
- Tỷ lệ nhân thành phẩm thu hồi không được nhỏ hơn 30% tính theo khối lượng.

**2.1.2. Hạt điều xô thành phẩm:**

- Độ ẩm của hạt điều xô thành phẩm không được lớn hơn 11% tính theo khối lượng.
- Hạt điều xô thành phẩm được phép lẫn hỗn tạp nhưng không được lớn hơn 1% tính theo khối lượng.
- Số hạt điều tính theo mỗi 01 kg không được lớn hơn 200 hạt.
- Tỷ lệ nổi của hạt điều không được lớn hơn 17% tính theo số hạt.
- Tỷ lệ nhân thành phẩm thu hồi không được nhỏ hơn 31.5% tính theo khối lượng.

**2.2. Hạt điều lò:**

**2.2.1. Hạt điều lò tươi:**

| STT | Tên chủng loại | Độ ẩm (%) | Tỷ lệ nổi (%) | Hỗn tạp (%) | Nhân thu hồi (%) | Số hạt/Kg |
|-----|----------------|-----------|---------------|-------------|------------------|-----------|
| 1   | A              | < 17      | < 10          | < 4         | > 33             | < 140     |
| 2   | B              | < 16      | < 13          | < 5         | > 30             | < 150     |
| 3   | C              | < 15.5    | < 15          | < 6         | > 29             | < 170     |
| 4   | D              | < 15      | < 17          | < 7         | > 27             | < 185     |

**2.2.2. Hạt điều lò thành phẩm:**

| STT | Tên chủng loại | Độ ẩm (%) | Tỷ lệ nổi (%) | Hỗn tạp (%) | Nhân thu hồi (%) | Số hạt/Kg |
|-----|----------------|-----------|---------------|-------------|------------------|-----------|
| 1   | A              | < 12      | < 12          | < 4         | > 34             | < 160     |
| 2   | B              | < 11      | < 15          | < 5         | > 33             | < 170     |
| 3   | C              | < 10.5    | < 19          | < 6         | > 32             | < 180     |
| 4   | D              | < 10      | < 20          | < 7         | > 31             | < 190     |



### 3. PHƯƠNG PHÁP THỬ

#### 3.1. Lấy mẫu:

3.1.1. Lô hàng hạt điều xô, hạt điều xô thành phẩm, điều lò và điều lò thành phẩm được tiến hành lấy một lượng hạt điều ở cùng một đại lý, nếu đã đóng gói thì được đóng gói trong cùng một loại bao bì.

3.1.2. Để kiểm tra các chỉ tiêu cảm quan, lý hoá và khối lượng tịnh, tiến hành lấy mẫu kiểm tra, số lượng mẫu lấy kiểm tra là 10% trọng lượng lô hàng. Lấy ngẫu nhiên ở bốn vị trí bất kỳ của lô hàng.

3.1.3. Chuẩn bị mẫu để xác định các chỉ tiêu:

Từ các bao được lấy mẫu, tiến hành mở từng bao hoặc lấy ở từng vị trí của đóng điều xô, điều lò (nếu không đóng bao) và đổ lên mặt phẳng khô, sạch; trộn đều và lấy ra một lượng mẫu chung của cả lô khoảng 20 kg hoặc nhiều hơn nếu cần thiết. Trộn đều mẫu và chuẩn bị mẫu trung bình theo phương pháp chia tư. Mẫu trung bình được chia thành hai phần bằng nhau, một phần để xác định các chỉ tiêu, một phần để lưu làm đối chứng khi cần thiết. Mẫu được bảo quản trong túi nilon 2 lớp buộc kín.

Trong quá trình lấy mẫu nếu có hiện tượng khác thường như lẫn nhiều tạp chất nhìn thấy được hoặc nhiều hạt sâu, teo, lép hoặc hạt điều ướt như vừa mới ngâm nước... thì tiến hành kiểm tra và lấy mẫu lại theo chế độ kiểm tra ngặt là lấy 20% khối lượng lô hàng.

Nếu tiến hành kiểm tra ngặt vẫn chưa thoã mãn thì có thể lấy từng bao hay từng vị trí (nếu không đóng bao) để kiểm tra.

#### 3.2. Cách xác định các chỉ tiêu:

3.2.1. Xác định số hạt điều tính cho 01 kg

Sử dụng cân có độ chính xác đến 10 g. Cân chính xác 04 kg hạt điều từ mẫu thử rồi tiến hành đếm tổng số hạt.

Tính kết quả trung bình cho tổng số hạt/1 kg.

3.2.2. Xác định độ ẩm

Dùng máy đo độ ẩm hoặc các phương pháp khác thích hợp (chỉ áp dụng đối với các phòng thử nghiệm được công nhận).



### **3.2.3. Xác định cùi, cuống, hạt sâu, teo, lép và tạp chất:**

Sử dụng cân có độ chính xác đến 10 g. Cân chính xác 04 kg hạt điều từ mẫu thử rồi tiến hành bóc tất cả cùi, cuống, lau bằng vải mềm khô, sạch để loại bỏ các chất dính trên các hạt và đem cân.

Tính kết quả trung bình (% theo khối lượng) các loại cùi, cuống, hạt sâu, teo, lép và các tạp chất khác cho 01 kg.

### **3.2.4. Xác định tỉ lệ nổi**

Lấy mẫu thử đem ngâm nước ở nhiệt độ nước là 20°C trong thời gian 2 phút.

Sau đó đếm tổng số hạt nổi và tính bình quân % tỉ lệ nổi theo tổng số hạt cho 1 kg.

## **4. GHI NHÃN, BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN**

### **4.1. Ghi nhãn:**

Trong quá trình bảo quản hạt điều xô, hạt điều lò phải thể hiện các thông tin sau:

- Tên sản phẩm;
- Số lô, kí hiệu;
- Ngày thu mua;
- Ngày bảo quản;
- Số lượng (khối lượng);
- Ký hiệu cấp chất lượng (nếu có);
- Tên và địa chỉ người bán;
- Một số yêu cầu ghi nhãn khác.

### **4.2. Bảo quản:**

Hạt điều xô phải được bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, tránh nguồn nhiệt.



Kho bảo quản phải kín, khô ráo, sạch sẽ, không có mùi lạ, không có côn trùng, động vật gặm nhấm.

Thời gian bảo quản: 12 tháng kể từ ngày thu mua đối với hạt điều xô thành phẩm, hạt điều lò thành phẩm. Đối với hạt điều xô tươi, hạt điều lò tươi thì thời gian bảo quản chỉ trong 7 ngày kể từ ngày thu mua .

#### 4.3. Vận chuyển:

Hạt điều xô, hạt điều lò được vận chuyển bằng các phương tiện khô sạch, kín, không có mùi lạ.

### 5. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

5.1. Các tổ chức, cá nhân thu mua, vận chuyển, bảo quản dùng để sản xuất chế biến thực phẩm, kí kết hợp đồng với khách hàng trong mua bán hạt điều xô, hạt điều lò trên địa bàn tỉnh Bình Phước không được trái với Phần 2 QCĐP 1 : 2008/BP.

### 6. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

6.1. Các Sở, Ban, ngành có liên quan, Sở Khoa học và Công nghệ (Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng) có trách nhiệm hướng dẫn và kiểm tra thực hiện QCĐP 1 : 2008/BP.

Căn cứ vào yêu cầu quản lý hạt điều xô, hạt điều lò liên quan đến sức khỏe, môi trường... Sở Khoa học và Công nghệ (Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng) có trách nhiệm kiến nghị cơ quan nhà nước có thẩm quyền sửa đổi, bổ sung QCĐP 1 : 2008/BP.

6.2. Trong trường hợp các tiêu chuẩn, hướng dẫn quy định tại QCĐP 1 : 2008/BP có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì thực hiện theo quy định tại văn bản mới./.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH  
CHỦ TỊCH

