

# TINH BỘT BIẾN TÍNH TAPFIL-35

## I. TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT (TECHNICAL DATA SHEET):

### Chỉ tiêu hóa lý (Physicochemical properties):

STT (Item)	Các chỉ tiêu kiểm tra (Test parameter)	Đơn vị (Unit)	Quy cách (Specifications)		Phương pháp kiểm tra (Test method)
			Min	Max	
1	Hàm lượng tinh bột (Starch)	%	85.0	-	TCVN 9935:2013
2	Độ ẩm (Moisture)	%	-	13.0	TCVN 9934:2013
3	Độ dẻo (Viscosity)	BU	650	-	Brabender 6% (micro)
4	Độ mịn (Fineness)	%	99.0	-	TCVN 4828-1:2009
5	Tạp chất (Impurity)	%	-	0.1	TCVN 4587-88
6	Độ trắng (Whiteness)	%	90.0	-	ISI 44-1e
7	Tro (Ash)	%	-	0.2	TCVN 9939:2013
8	Các nhóm acetyl (Acetyl groups)	%	-	2.5	QCVN 4-18:2011/BYT
9	Hàm lượng vinyl acetat (Vinyl acetate content)	mg/kg	-	0.1	QCVN 4-18:2011/BYT
10	Hàm lượng phosphat tính theo phosphor (Phosphate content in terms of phosphorus)	%	-	0.04	QCVN 4-18:2011/BYT
11	Độ thay thế (Degree of substitution)	-	0.01	0.05	QCVN 4-18:2011/BYT
12	pH	-	4.5	7.0	AOAC 943.02
13	SO <sub>2</sub>	mg/kg	-	10.0	QCVN 4-18:2011/BYT

### Chỉ tiêu vi sinh (Microorganism properties):

STT (Item)	Các chỉ tiêu kiểm tra (Test parameter)	Đơn vị (Unit)	Quy cách (Specifications)		Phương pháp kiểm tra (Test method)
			Min	Max	
1	Mesophilic Aerobic Bacteria 35°C, 48h	CFU/g	-	10 <sup>6</sup>	ISO 4833:2003
2	Coliforms	CFU/g	-	10 <sup>3</sup>	AOAC 966.24:2005
3	S. Aureus	CFU/g	-	10 <sup>2</sup>	AOAC 987.24:2007
4	Clostridium Perfringens	CFU/g	-	10 <sup>2</sup>	AOAC 976.30:2000
5	B. Cereus	CFU/g	-	10 <sup>2</sup>	TCVN 980.31:2005
6	Yeast and Moulds	CFU/g	-	10 <sup>3</sup>	TCVN 5166-1990
7	E.Coli	CFU/g	-	10 <sup>2</sup>	AOAC 966.24:2005

### Chỉ tiêu kim loại nặng (Heavy metal properties):

STT (Item)	Các chỉ tiêu kiểm tra (Test parameter)	Đơn vị (Unit)	Quy cách (Specifications)		Phương pháp kiểm tra (Test method)
			Min	Max	
1	Lead (Pb)	mg/kg	-	2.0	QCVN 4-18:2011/BYT

### Chỉ tiêu độc tố vi nấm (Mycotoxin properties):

STT (Item)	Các chỉ tiêu kiểm tra (Test parameter)	Đơn vị (Unit)	Quy cách (Specifications)		Phương pháp kiểm tra (Test method)
			Min	Max	
1	Aflatoxin	mg/kg	-	5.0	QCVN 8-1:2011/BYT
2	Total aflatoxin	mg/kg	-	10.0	QCVN 8-1:2011/BYT

## TINH BỘT BIẾN TÍNH TAPFIL-35

### II.ĐẶC TÍNH (CHARACTERISTIC):

- ✓ Sử dụng như một tác nhân kết cấu làm đặc trong lại trong việc chế biến các loại thực phẩm ăn liền, thức ăn nhanh (bánh mì, mì gói, mì sợi...)  
*Used as a thickening texture agent in the preparation of instant foods, fast foods (bread, instant noodles, noodles, etc.)*
- ✓ Sử dụng như một tác nhân giúp ổn định trong việc làm đặc dẻo thực phẩm.  
*Used as agent to stabilize in food thickening.*

### III.NGÀNH HÀNG VÀ ỨNG DỤNG (GRADE & APPLICATION):

- ✓ Ngành hàng: Thực phẩm.  
*Grade:Food.*
- ✓ Ứng dụng: Được ứng dụng phổ biến trong các sản phẩm đồ hộp, Tương ớt, Tương Cà, Tương Đen, Các Loại Nước Sốt, Thịt Viên, Cá Viên....  
*Application: Widely used in canned products, Chili Sauce, Ketchup, Black Sauce, Sauces, Meatballs, Fish Balls....*

### IV.ĐÓNG GÓI VÀ BẢO QUẢN (PACKAGING & STORAGE):

- ✓ Đóng gói: Bao giấy: 25kg; Bao PP: 25kg, 50kg; Bao jumbo: 850kg.  
*Packaging:Paper bag: 25kg; PP bag: 25kg, 50kg; Jumbo bag: 850kg*
- ✓ Bảo quản: Nơi khô ráo sạch sẽ, tránh nước, ẩm ướt, nhiệt độ cao.  
*Storage: Keep in clean and dry place, away from water, humidity, high temperature.*

### V.HẠN SỬ DỤNG (SHELF LIFE):

- ✓ Hai năm kể từ ngày sản xuất.  
*2 years from production date.*

