**THUYẾT MINH CỤ THỂ VỀ THUẬT NGỮ - ĐỊNH NGHĨA**

**(DỰ THẢO QUY CHUẨN QCVN 5-1:2017/BYT ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM SỮA DẠNG LỎNG)**

| **QCVN** **5-1:2010/BYT** | **Dự thảo QCVN sửa đổi** | **Căn cứ phân loại và định nghĩa** |
| --- | --- | --- |
| **Phân loại** | **Định nghĩa** |
| Sữa tươi nguyên chất thanh trùng  | Nhóm sữa tươi | Sữa tươi nguyên chất | Sản phẩm được chế biến hoàn toàn từ sữa tươi nguyên liệu, không bổ sung hoặc tách bớt bất kỳ thành phần nào của sữa và không bổ sung bất cứ thành phần nào khác. | - Ghép định nghĩa của “Sữa tươi nguyên chất thanh trùng” và “Sữa tươi nguyên chất tiệt trùng” của QCVN 5-1:2010/BYT |  |
| Sữa tươi nguyên chất tiệt trùng  | Sữa tươi nguyên chất tách béo | Sản phẩm được chế biến hoàn toàn từ sữa tươi nguyên liệu, được tách chất béo sữa, không bổ sung hoặc tách bớt bất kỳ thành phần nào khác của sữa và không bổ sung bất cứ thành phần nào khác. | **- Luật Malaysia** **(Food regulations 1985, cập nhật gần nhất vào tháng 1/2014)****Skimmed milk, skim milk, non-fat milk or separated milk** shall be milk from which milk fat has been removed.  |  |
| Sữa tươi thanh trùng  | Sữa tươi | Sản phẩm được chế biến chủ yếu từ sữa tươi nguyên liệu (sữa tươi nguyên liệu chiếm tối thiểu 90% tính theo khối lượng sản phẩm cuối cùng).Sản phẩm này có thể bổ sung các thành phần khác nhưng không nhằm mục đích thay thế một phần hoặc hoàn toàn các thành phần của sữa.  | - Ghép định nghĩa của “Sữa tươi thanh trùng” và “Sữa tươi tiệt trùng” của QCVN 5-1:2010/BYT | **- Biên bản số 40/BB-ATTP ngày 20/4/2016:** **+ Nhất trí quy định thành phần sữa chiếm tối thiểu 90% khối lượng sản phẩm cuối cùng trên cơ sở thành phần cấu tạo của các sản phẩm sữa dạng lỏng đang được lưu thông trên thị trường.****+ Sản phẩm có thể bổ sung các thành phần khác nhưng không nhằm mục đích thay thế một phần hoặc hoàn toàn các thành phần của sữa như: đường, nước quả, cacao, cà phê, phụ gia thực phẩm…để tạo hương vị. Quy định này phù hợp với thực tiễn sản xuất, kinh doanh sữa tại Việt Nam** |
| Sữa tươi tiệt trùng  |
| Sữa tươi tách béo | Sản phẩm được chế biến chủ yếu từ sữa tươi nguyên liệu (sữa tươi nguyên liệu chiếm tối thiểu 90% tính theo khối lượng sản phẩm cuối cùng) được tách chất béo.Sản phẩm này có thể bổ sung các thành phần khác nhưng không nhằm mục đích thay thế một phần hoặc hoàn toàn các thành phần của sữa.  | **- Luật Malaysia** **(Food regulations 1985, cập nhật gần nhất vào tháng 1/2014)****Skimmed milk, skim milk, non-fat milk or separated milk** shall be milk from which milk fat has been removed.   |
| Sữa tiệt trùng | Sữa hoàn nguyên | Sản phẩm được chế biến bằng cách bổ sung một lượng nước cần thiết vào sữa bột, sữa cô đặc để tái lập tỷ lệ nước và chất khô phù hợp của sữa. Sản phẩm này có thể bổ sung các thành phần khác nhưng không nhằm mục đích thay thế một phần hoặc hoàn toàn các thành phần của sữa. Thành phần sữa chiếm tối thiểu 90% tính theo khối lượng sản phẩm cuối cùng. | √ **Codex stan 206-1999:**A reconstituted milk product is a product resulting from the addition of water to the dried or concentrated form of the product in the amount necessary to re-establish the appropriate water to solids ratio | **TCVN 11216:2015 – Sữa và sản phẩm sữa – thuật ngữ và định nghĩa:****Sữa hoàn nguyên (reconstituted/recombined milk product):**Sản phẩm dạng lỏng thu được bằng cách bổ sung nước với một lượng cần thiết vào sữa bột (2.6.1) sữa cô đặc (2.5.1) hoặc sữa đặc (2.5.2) để thiết lập lại tỷ lệ nước và chất khô thích hợp hoặc thu được bằng cách kết hợp giữa chất béo sữa (2.10) và chất khô không béo của sữa, có thể bổ sung nước để thu được thành phần thích hợp của sữa. |
| Sữa pha lại | Sản phẩm được chế biến bằng cách pha trộn chất béo sữa và chất khô không béo của sữa, có bổ sung hoặc không bổ sung nước để thu được sản phẩm có thành phần phù hợp với thành phần của sữa.Sản phẩm này có thể bổ sung các thành phần khác nhưng không nhằm mục đích thay thế một phần hoặc hoàn toàn các thành phần của sữa. Thành phần sữa chiếm tối thiểu 90% tính theo khối lượng sản phẩm cuối cùng. | √ **Codex stan 206-1999:**A recombined milk product is a product resulting from the combining of milkfat and milk-solids-non-fat in their preserved forms with or without the addition of water to achieve the appropriate milk product composition |
| Sữa hỗn hợp | Sản phẩm được chế biến từ hỗn hợp sữa tươi nguyên liệu, các sản phẩm sữa hoặc các thành phần của sữa. Sản phẩm này có thể bổ sung các thành phần khác nhưng không nhằm mục đích thay thế một phần hoặc hoàn toàn các thành phần của sữa. Thành phần sữa chiếm tối thiểu 90% tính theo khối lượng sản phẩm cuối cùng. | √ **Codex stan 206-1999:**Composite milk product is a product of which the milk, milk products or milk constituents are an essential part in terms of quantity in the final product, as consumed provided that the constituents not derived from milk are not intended to take the place in part or in whole of any milk constituent. | √ **TCVN 11216:2015 – Sữa và sản phẩm sữa – thuật ngữ và định nghĩa:****Sản phẩm sữa hỗn hợp** (composite milk product):Sản phẩm có thành phần chính là sữa, các sản phẩm sữa hoặc các thành phần sữa; các thành phần không có nguồn gốc từ sữa không nhằm mục đích thay thế một phần hoặc hoàn toàn các thành phần sữa. |
| Sữa cô đặc (sữa đặc) | Sữa cô đặc | Sản phẩm thu được bằng cách loại bỏ một phần nước từ sữa tươi nguyên liệu bằng nhiệt hoặc bằng bất kỳ phương pháp nào khác. Hàm lượng chất béo, protein của sữa có thể được điều chỉnh bằng cách bổ sung hoặc loại bớt thành phần sữa mà không làm thay đổi tỷ lệ giữa whey protein và casein của sữa. Sản phẩm này có thể bổ sung các thành phần khác nhưng không nhằm mục đích thay thế một phần hoặc hoàn toàn các thành phần của sữa. Thành phần sữa chiếm tối thiểu 90% tính theo khối lượng sản phẩm cuối cùng. | √ **Codex stand 281-1971 for evaporated milks:** Evaporated milks are milk products which can be obtained by the partial removal of water from milk by heat, or by any other process which leads to a product of the same composition and characteristics. The fat and/or protein content of the milk may have been adjusted, only to comply with the compositional requirements in Section 3 of this Standard, by the addition and/or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. | √ **TCVN 11216:2015 – Sữa và sản phẩm sữa – thuật ngữ và định nghĩa:**Sữa cô đặc (evaporated milk)Sản phẩm được chế biến bằng cách loại bỏ một phần nước ra khỏi sữa tươi nguyên liệu (2.1.3) bằng nhiệt hoặc bằng bất kỳ quy trình nào khác để thu được sản phẩm có thành phần và các đặc tính tương tự. Hàm lượng chất béo và/hoặc protein của sữa có thể được điều chỉnh bằng cách bổ sung và/hoặc loại bớt thành phần sữa mà không làm thay đổi tỷ lệ giữa whey protein và casein của sữa được điều chỉnh. |
| Sữa đặc có đường  | Sản phẩm thu được bằng cách loại bỏ một phần nước từ sữa tươi nguyên liệu hoặc bổ sung nước vào sữa bột, có bổ sung đường. Hàm lượng chất béo, protein của sữa có thể được điều chỉnh bằng cách bổ sung hoặc loại bớt thành phần sữa mà không làm thay đổi tỷ lệ giữa whey protein và casein của sữa.Sản phẩm này có thể bổ sung các thành phần khác nhưng không nhằm mục đích thay thế một phần hoặc hoàn toàn các thành phần sữa. Thành phần sữa chiếm tối thiểu 90% tính theo khối lượng sản phẩm cuối cùng. | √ **CODEX STAN 282-1971 for sweetened condensed milks:** Sweetened condensed milks are milk products which can be obtained by the partial removal of water from milk with the addition of sugar, or by any other process which leads to a product of the same composition and characteristics. The fat and/or protein content of the milk may have been adjusted, only to comply with the compositional requirements in Section 3 of this Standard, by the addition and/or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. | √ **TCVN 11216:2015 – Sữa và sản phẩm sữa – thuật ngữ và định nghĩa:**Sữa đặc có đường (sweetened condensed milk)Sản phẩm thu được từ sữa bằng cách loại bớt một phần nước ra khỏi sữa tươi nguyên liệu (2.1.3) hoặc bổ sung nước vào sữa bột (2.6.1), có bổ sung đường, hoặc bằng bất kỳ quy trình nào khác để thu được sản phẩm có thành phần và các đặc tính tương tự. Hàm lượng chất béo và/hoặc protein của sữa có thể được điều chỉnh bằng cách bổ sung và/hoặc loại bớt thành phần sữa mà không làm thay đổi tỷ lệ giữa whey protein và casein của sữa đã điều chỉnh. |
| Sữa cô đặc tách béo có bổ sung chất béo thực vật (sữa đặc tách béo có bổ sung chất béo thực vật) | Sữa tách béo cô đặc bổ sung chất béo thực vật  | Sản phẩm được chế biến bằng cách kết hợp sữa tách béo với nước hoặc loại bỏ một phần nước, có bổ sung chất béo thực vật.Sản phẩm này có thể bổ sung các thành phần khác nhưng không nhằm mục đích thay thế một phần hoặc hoàn toàn các thành phần sữa. Thành phần sữa chiếm tối thiểu 90% tính theo khối lượng sản phẩm cuối cùng. | √ **CODEX STAN 250-2006 for blend of evaporated skimmed milk and vegetable fat**A blend of evaporated skimmed milk and vegetable fat is a product prepared by recombining milk constituents and potable water, or by the partial removal of water and the addition of edible vegetable oil, edible vegetable fat or a mixture thereof, to meet the compositional requirements in Section 3 of this Standard. | √ **TCVN 11216:2015 – Sữa và sản phẩm sữa – thuật ngữ và định nghĩa:** Sữa tách béo cô đặc bổ sung chất béo thực vật (blend of evaporated milk and vegetable fat)Sản phẩm được chế biến bằng cách kết hợp các thành phần từ sữa với nước hoặc loại bỏ một phần nước ra khỏi sữa tách béo, có bổ sung chất béo thực vật và có thể bổ sung đường. |
| Sữa tách béo đặc có đường bổ sung chất béo thực vật  | Sản phẩm được chế biến bằng cách kết hợp sữa tách béo với nước hoặc loại bỏ một phần nước, có bổ sung đường và chất béo thực vật.Sản phẩm này có thể bổ sung các thành phần khác nhưng không nhằm mục đích thay thế một phần hoặc hoàn toàn các thành phần sữa. Thành phần sữa chiếm tối thiểu 90% tính theo khối lượng sản phẩm cuối cùng. | √ **CODEX STAN 252-2006 for a blend of sweetened condensed skimmed milk and vegetable fat** a blend of sweetened condensed skimmed milk and vegetable fat is a product prepared by recombining milk constituents and potable water, or by the partial removal of water, with the addition of sugar and with the addition of edible vegetable oil, edible vegetable fat or a mixture thereof to meet the compositional requirements in Section 3 of this Standard. | √ **TCVN 11216:2015 – Sữa và sản phẩm sữa – thuật ngữ và định nghĩa:**Sữa tách béo đặc có đường bổ sung chất béo thực vật (blend of sweetened condensed skimmed milk and vegetable fat)Sản phẩm được chế biến bằng cách kết hợp các thành phần từ sữa với nước, hoặc loại bỏ một phần nước ra khỏi sữa tách béo, có bổ sung đường và chất béo thực vật. |
|  | Sữa tươi nguyên liệu | Sữa tươi nguyên liệu là sữa thu được bằng cách vắt sữa từ tuyến vú của động vật cho sữa, không bổ sung hoặc tách bớt bất cứ thành phần nào của sữa, được dùng làm nguyên liệu để chế biến. | √ **Codex stan 206-1999**: “*Milk is the normal mammary secretion of milking animals obtained from one or more* *milkings without either addition to it or extraction from it, intended for consumption as liquid milk or for further processing.*”√ Dự thảo QCVN :2017/BNNPTNT về sữa tươi nguyên liệu:*Sữa tươi nguyên liệu trong quy chuẩn này là sữa nguyên chất dạng lỏng thu được từ bò, trâu,dê, cừu, chưa bổ sung hoặc tách bớt bất cứ thành phần nào của sữa, chưa xử lý qua bất kỳ phương pháp nào, được dùng làm nguyên liệu để chế biến.* | *.* |
| Sản phẩm sữa | Sản phẩm thu được từ quá trình chế biến sữa, có thể bổ sung phụ gia thực phẩm và các thành phần khác cần thiết cho quá trình chế biến. | √ **Codex stan 206-1999**: *“Milk product is a product obtained by any processing of milk, which may contain food* *additives, and other ingredients functionally necessary for the processing.”*√ **TCVN 11216:2015 – Sữa và sản phẩm sữa – thuật ngữ và định nghĩa:**Sản phẩm sữa (milk product): *Sản phẩm thu được từ quá trình chế biến sữa, có thể bổ sung phụ gia thực phẩm và các thành phần khác cần cho quá trình chế biến*. |
| Sữa bột | Sản phẩm dạng bột thu được bằng cách loại nước từ sữa tươi nguyên liệu. Hàm lượng chất béo, protein của sữa có thể được điều chỉnh bằng cách thêm hoặc loại bớt các thành phần sữa mà không làm thay đổi tỷ lệ giữa whey protein và casein của sữa. | √ **CODEX STAN 207-1999 for Milk powders and cream powder:***Milk powders and cream powder are milk products which can be obtained by the partial removal of water from milk or cream. The fat and/or protein content of the milk or cream may have been adjusted, only to comply with the compositional requirements in Section 3 of this Standard, by the addition and/or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted.*√ **TCVN 11216:2015 – Sữa và sản phẩm sữa – thuật ngữ và định nghĩa:**Sữa bột (milk powder): *Sản phẩm dạng bột thu được bằng cách loại bỏ nước ra khỏi sữa nguyên liệu. Hàm lượng chất béo và/hoặc protein của sữa có thể được điều chỉnh bằng cách thêm và/hoặc loại bớt thành phần sữa mà không làm thay đổi tỷ lệ giữa whey protein và casein của sữa.* |
| Chất béo sữa  | Là sản phẩm chất béo có nguồn gốc từ sữa hoặc sản phẩm sữa, được chế biến bằng các phương pháp sao cho tách được hầu hết nước và chất khô không béo của sữa. | **√ QCVN 5-4:2010/BYT đối với các sản phẩm chất béo từ sữa:**Chất béo sữa (milkfat): *Là sản phẩm chất béo có nguồn gốc từ sữa hoặc sản phẩm sữa, được chế biến bằng các phương pháp sao cho tách được hầu hết nước và chất khô không béo.* |
| Chất khô không béo của sữa | Là sản phẩm thu được bằng cách loại nước và chất béo sữa từ sữa tươi nguyên liệu. | **√** Theo định nghĩa của Dairy America: **Nonfat Dry Milk***is the powder resulting from the removal of the fat and water from fresh milk from cows. It shall contain the lactose, milk proteins and milk minerals in the same relative proportions as they occur in fresh milk. The product shall be made from fresh, sweet milk to which no preservative, alkali, neutralizing agent or other chemical has been added and which has been pasteurized.* |