



**Bộ Nông
Nghiệp Hoa
Kỳ**

Cục Tiếp thị
Nông nghiệp

Phòng Rau
Quả

Bộ phận Sản
phẩm chế
biến sẵn

Các tiêu chuẩn để xếp hạng của Hoa Kỳ cho Khoai Tây Chiên Đông lạnh

Có hiệu lực từ ngày 08 tháng 02 năm 1967

Đây là bộ Tiêu chuẩn của Hoa Kỳ về phân loại khoai tây chiên đông lạnh ban hành lần thứ ba. Những tiêu chuẩn này do Bộ Nông Nghiệp ban hành sau khi xem xét cẩn thận tất cả các dữ liệu và quan điểm được đệ trình.

Những tiêu chuẩn này được ban hành lần đầu tiên trong Sổ Đăng ký của Liên bang vào ngày 22 tháng 4 năm 1966 (số 31FR9190), bắt đầu có hiệu lực từ ngày 01 tháng 07 năm 1966; được sửa đổi khi ban hành trong Sổ Đăng ký Liên bang ngày 24 tháng 01 năm 1967 (số 32 FR 779), có hiệu lực từ ngày 08 tháng 02 năm 1967.

Bộ tiêu chuẩn này được ban hành căn cứ vào Đạo luật Tiếp thị Nông nghiệp năm 1946 - đạo luật làm cơ sở phân loại chính thức của Hoa Kỳ nhằm xác định các mức chất lượng khác nhau. Các tiêu chuẩn phân loại áp dụng một cách tự nguyện dành cho các nhà sản xuất, nhà cung cấp, người mua và người tiêu dùng. Cũng giống như trường hợp đối với các tiêu chuẩn phân loại các sản phẩm rau quả chế biến khác, những tiêu chuẩn này được đặt ra giúp cho quá trình tiếp thị một cách có trật tự bằng cách đưa ra một cơ sở tiện dụng để thiết lập các chương trình quản lý chất lượng, và xác định giá trị vay.

Những tiêu chuẩn này được sử dụng làm cơ sở để kiểm định và phân loại sản phẩm này của dịch vụ kiểm định Liên bang đã được quy định trong Đạo luật tiếp thị Nông nghiệp năm 1946. Dịch vụ này cũng có thể được sử dụng cho việc kiểm tra và phân loại các sản phẩm chế biến khác, đối với các bên quan tâm, theo đơn và có tính phí dịch vụ.

Những tiêu chuẩn này được Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ ban hành sau khi nghiên cứu kỹ tất cả các dữ liệu và quan điểm đã đệ trình và Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ rất hoan nghênh các ý kiến đóng góp để hoàn thiện các tiêu chuẩn này trong những lần sửa đổi sau. Có thể đóng góp ý kiến hoặc nhận bản copy các tiêu chuẩn này tại:

Trưởng Bộ phận các sản phẩm chế biến sẵn
Phòng Rau Quả, Cục Tiếp thị Nông nghiệp
Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ
P.O. Box 96456, Rm. 0709, So.Bldg.
Washington D.C. 20090-6456

**CÁC TIÊU CHUẨN ĐỂ XẾP HẠNG CỦA HOA KỲ CHO
KHOAI TÂY CHIÊN ĐÔNG LẠNH**

CÓ HIỆU LỰC TỪ NGÀY 08 THÁNG 02 NĂM 1967

Mục	Trang
§52.2391	Mô tả sản phẩm 2
§52.2392	Màu sắc của sản phẩm chiên..... 2
§52.2392a	Loại sản phẩm 2
§52.2393	Kiểu dáng sản phẩm 3
§52.2394	Độ dài sản phẩm..... 4
§52.2395	Phân loại..... 4
§52.2396	Xác định độ lớn của đơn vị mẫu..... 5
§52.2397	Xác định hạng các yếu tố được cho điểm 7
§52.2398	Màu sắc sản phẩm..... 7
§52.2399	Độ đồng nhất về kích cỡ và sự cân đối 8
§52.2400	Những khiếm khuyết..... 9
§52.2401	Kết cấu sản phẩm 12
§52.2402	Xác định hạng của một lô sản phẩm 13
§ 52.2403	Xác định độ dài của lô sản phẩm 13
§52.2404	Đơn vị quy đổi..... 14
§52.2405	Bảng điểm sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh 15
Căn cứ:	Các điều khoản trong phần này ban hành theo mục 205, 60 đạo luật 1090 khi sửa đổi; 7U.S.C. 1624.

Ghi chú: Việc tuân thủ đúng theo các điều khoản của bộ tiêu chuẩn này cũng không phải là lý do để không tuân thủ đúng với các điều khoản về đạo luật của Ủy ban An toàn về Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm Liên bang hoặc luật và các quy tắc của Tiểu bang.

§52.2391 Mô tả sản phẩm

Khoai tây chiên đông lạnh được sản xuất từ những củ của giống khoai tây trắng hoặc giống Ai-len (*Solanum tuberosum*) trưởng thành, nguyên vẹn. Khoai tây được rửa, phân loại, và cắt tỉa theo yêu cầu để đảm bảo có được sản phẩm sạch và không bị bệnh. Khoai tây có thể được cắt thành miếng hoặc để nguyên. Khoai tây được chế biến theo quy trình thực hành thương mại tốt bao gồm chiên ngập sâu hoặc làm trắng trong mỡ hoặc dầu và có thể bao gồm cả việc bổ sung thêm bất kỳ một loại nguyên liệu nào đã được Ủy ban An toàn thực phẩm, dược phẩm và mỹ phẩm Liên Bang cho phép. Sản phẩm đã chế biến được đông lạnh và cất giữ ở nhiệt độ cần thiết để bảo quản.

§52.2392 Màu sắc của sản phẩm chiên

- (a) **Tổng quát:** Thuật ngữ **Màu sắc sản phẩm chiên** được sử dụng trong phần này đề cập đến sự thay đổi màu sắc của khoai tây chỉ xảy ra do quá trình chiên. Sản phẩm khoai tây có thể được xác định màu theo tiêu chuẩn màu của Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (USDA) đối với các sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh. (Xem thêm phần §52.2398 về các tiêu chuẩn màu sắc).
- (b) Màu sắc sản phẩm khoai tây chiên của một đơn vị mẫu có thể xác định theo các tiêu chí sau:

Phân loại	Màu sắc của sản phẩm chiên
Rất sáng	Sáng hơn tiêu chuẩn số 1 của USDA
Sáng	Tương tự tiêu chuẩn số 1 của USDA
Sáng trung bình	Gần như tương tự với tiêu chuẩn số 2 của USDA. Chủ yếu sáng hơn tiêu chuẩn số 3 nhưng cũng có thể có một số sản phẩm có màu sắc như tiêu chuẩn số 1.
Trung bình	Hầu hết tương tự tiêu chuẩn số 3 của USDA. Có thể có một số sản phẩm có màu sắc như tiêu chuẩn số 4 và/hoặc không có màu sắc như số 2.
Tối	Phần lớn sản phẩm có màu sắc đậm hơn tiêu chuẩn số 3 của USDA. Có thể có một số sản phẩm có màu sắc như tiêu chuẩn số 4 hoặc đậm hơn.

§52.2392a Loại sản phẩm

- (a) Sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh có hai loại chủ yếu dựa trên mục đích sử dụng đó là:
- (1) **Loại bán lẻ:** Loại này chủ yếu dành cho tiêu dùng gia đình; thường được đóng trong những gói nhỏ có dán nhãn hoặc đánh dấu dùng cho bán lẻ. Chúng cũng có thể được định danh bằng một cách khác nhưng với mục đích sử dụng tương tự.

(2) **Loại bán buôn:** Loại này thường hướng đến các đối tượng như khách sạn, nhà hàng hoặc tổ chức cung cấp thức ăn lớn. Sản phẩm thường được đóng gói trong các hộp có trọng lượng khoảng 5 pao (cân Anh) hoặc hơn và chúng thường không có nhãn mác đầy đủ như đối với bán lẻ.

(b) Trong trường hợp không thể phân loại được thì những yêu cầu về chất lượng của loại bán lẻ được áp dụng.

§52.2393 Kiểu dáng sản phẩm

(a) **Tổng quát:** Kiểu dáng sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh được xác định bằng hình dạng, kích thước chung hoặc các đặc điểm vật lý của sản phẩm. Kiểu dáng của sản phẩm đã được cắt có thể được xác định rõ hơn bởi các kiểu sau:

(1) Dạng cắt thẳng có bề mặt cắt nhẵn; và

(2) Dạng cắt uốn cong có bề mặt cắt gợn sóng.

(b) **Sản phẩm dạng sợi cắt thẳng:** Bao gồm các mẫu khoai tây có dạng thon dài với các mặt gần như song song nhau và có khía cắt ngang. Kiểu dáng này được nhận dạng rõ hơn dựa vào kích thước tương đối của mặt cắt ngang của sản phẩm, chẳng hạn như loại:

$\frac{1}{4} \times \frac{1}{4}$ inch,
 $\frac{3}{8} \times \frac{3}{8}$ inch,
 $\frac{1}{2} \times \frac{1}{4}$ inch, hoặc
 $\frac{3}{8} \times \frac{3}{4}$ inch.

(1) Sản phẩm khoai tây sợi có thể được cắt thẳng hoặc cắt uốn cong với diện tích mặt cắt ngang chủ yếu là nhỏ hơn $\frac{3}{8} \times \frac{3}{8}$ inch.

(c) **Sản phẩm dạng lát:** bao gồm các mẫu khoai tây có hai mặt gần như song song nhau, và nếu không thì phụ thuộc vào hình dạng của củ khoai tây. Dạng sản phẩm này cũng có thể có một số không phải dạng lát.

(d) **Sản phẩm dạng khối:** gồm những sản phẩm được cắt theo dạng hình lập phương.

(e) **Sản phẩm dạng viên tròn:** bao gồm cả hoặc gần như toàn bộ củ khoai tây.

(f) **Các dạng khác:** gồm tất cả các sản phẩm khoai tây có hình dạng, kích thước hay các đặc điểm khác khác với các dạng trên.

§52.2394 Độ dài của sản phẩm

- (a) **Tổng quát:** Độ dài của sản phẩm được mô tả trong mục này chỉ áp dụng đối với sản phẩm dạng sợi cắt thẳng.
- (b) **Tiêu chuẩn để xác định độ dài của một mẫu kiểm tra:** Các sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh dạng sợi cắt thẳng được xác định độ dài theo các tiêu chuẩn sau đây. Thuật ngữ **phần trăm**, được sử dụng trong phần này, có nghĩa là tỷ lệ phần trăm, (bằng cách đếm) của tất cả các mẫu khoai tây dạng sợi cắt thẳng có chiều dài lớn hơn hoặc bằng ½ inch.
- (1) **Cực dài:** Mẫu kiểm tra có ≥ 80% sản phẩm có chiều dài ≥ 2 inch; và ≥ 30% có chiều dài lớn hơn hoặc bằng 3 inch.
 - (2) **Dài:** Mẫu kiểm tra có ≥ 70% sản phẩm có chiều dài ≥ 2 inch; và ≥ 15% có chiều dài lớn hơn hoặc bằng 3 inch.
 - (3) **Vừa:** Mẫu kiểm tra có ≥ 50% sản phẩm có chiều dài 2 inch hoặc dài hơn.
 - (4) **Ngắn:** Mẫu kiểm tra có ít hơn 50% sản phẩm có chiều dài ≥ 2 inch.
- (c) Tiêu chuẩn xác định độ dài của một lô sản phẩm (xem phần §52.2403 về các tiêu chuẩn này)

§52.2395 Phân loại

- (a) **Loại A của Hoa Kỳ (hoặc U.S. Fancy):** Chất lượng của sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh thuộc loại này (ngoại trừ sản phẩm dạng sợi cắt thẳng, loại ngắn) phải có chất lượng như sau:
- (1) có hương vị tốt;
 - (2) có màu sắc tốt;
 - (3) hầu như đồng nhất về mặt kích cỡ và cân đối;
 - (4) hầu như không có khiếm khuyết;
 - (5) có kết cấu tốt; và
 - (6) có số điểm không dưới 90 điểm theo thang điểm trong phần này.
- (b) **Loại A- của Hoa Kỳ (hoặc U.S. Fancy)** đối với sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh dạng hình sợi, loại ngắn hơn, có chất lượng như sau:
- (1) có hương vị tốt;
 - (2) có màu sắc tốt;
 - (3) hầu như đồng nhất về mặt kích cỡ và cân đối;
 - (4) hầu như không có khiếm khuyết gì;

- (5) có kết cấu tốt; và
 - (6) có số điểm không dưới 90 điểm theo thang điểm trong phần này.
- (c) Chất lượng của sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh thuộc **loại B của Hoa Kỳ (hoặc tiêu chuẩn extra U.S.)** phải:
- (1) có hương vị khá;
 - (2) có màu sắc khá;
 - (3) khá đồng nhất về mặt kích cỡ và cân đối;
 - (4) có ít khiếm khuyết;
 - (5) có kết cấu khá; và
 - (6) có số điểm không dưới 80 điểm theo thang điểm trong phần này.
- (d) **Loại không đạt yêu cầu** là những sản phẩm khoai tây không đạt được các yêu cầu của **loại B**.

§52.2396 Xác định hạng của mẫu kiểm tra

- (a) **Tổng quát:** Hạng của một mẫu khoai tây chiên đông lạnh được xác định bằng cách xem xét các yếu tố sau: yếu tố về hương vị không được tính điểm; đánh giá bằng cách cho điểm các yếu tố màu sắc, độ đồng đều về kích cỡ và sự cân đối, khiếm khuyết và kết cấu; tổng số điểm; và các nguyên tắc giới hạn có thể áp dụng được.
- (b) **Độ lớn của mẫu kiểm tra:** Để đánh giá các yếu tố chất lượng, độ lớn của mẫu kiểm tra được lấy như sau:
- (1) **Loại bán lẻ:** Chọn một pound sản phẩm (16 ounce) từ dây chuyền sản xuất, một hoặc nhiều hơn một gói sản phẩm bán trên thị trường.
 - (2) **Loại bán buôn:** Hai pound sản phẩm (32 ounce) được chọn từ dây chuyền sản xuất hoặc một gói sản phẩm trên thị trường.
- (c) **Xác định hương vị**
- (1) **Hương vị tốt** có nghĩa là sản phẩm có hương thơm tốt và mùi đặc trưng của loại khoai tây chiên. Sản phẩm không bị ôi thiu, đắng, thâm đen và không bị caramen hóa, và không nhiễm mùi và vị của bất kỳ loại sản phẩm nào khác.
 - (2) **Hương vị khá** có nghĩa là sản phẩm có hương vị khá tốt và không có mùi vị khó chịu cũng như không bị nhiễm mùi của bất kỳ các sản phẩm nào khác.

(d) **Làm nóng sản phẩm:** Việc làm nóng sản phẩm được thực hiện để đánh giá chất lượng sản phẩm. Mẫu được đun nóng theo đúng hướng dẫn của nhà sản xuất hoặc theo phương pháp tương tự để có kết quả tương đương. Trong trường hợp không có hướng dẫn thì phải áp dụng các phương pháp sau:

(1) **Phương pháp lò nướng:** Phương pháp này áp dụng cho các sản phẩm được đóng gói, dán nhãn, đánh dấu, hoặc đã được xác định chỉ dùng để bán lẻ hoặc sử dụng trong gia đình.

(i) Lấy ít nhất 9 ounce sản phẩm khoai tây đông lạnh đặt vào miếng giấy nhôm, có thể dàn đều sản phẩm thành một lớp mỏng. Có thể đặt giấy nhôm có sản phẩm lên một lá kim loại hoặc một cái chảo nông.

(ii) Đặt toàn bộ sản phẩm gói trong giấy nhôm vào lò nướng có thông hơi tốt đã được đun nóng lên 425°F và để trong vòng 15 phút hoặc cho đến khi sản phẩm chín hoàn toàn.

(2) **Phương pháp chiên ngập sâu trong dầu/mỡ:** Phương pháp này áp dụng cho các sản phẩm đã chuẩn bị sẵn, đóng gói, dán nhãn, hoặc đánh dấu dùng cho các khách sạn, nhà hàng, hoặc các cơ sở chế biến thức ăn khác. Đặt sản phẩm trong giá/vợt thích hợp và nấu chín bằng cách chiên ngập sâu trong dầu hoặc mỡ ở nhiệt độ khoảng 356°F trong ½ - 1 phút hoặc cho đến khi sản phẩm chín hoàn toàn.

(e) **Các yếu tố đánh giá bằng điểm:** Các yếu tố quan trọng được đánh giá cho điểm dựa trên thang điểm 100. Điểm số cao nhất cho mỗi yếu tố là:

Yếu tố	Điểm
Màu sắc	30
Độ đồng đều về kích cỡ và sự cân đối	20
Những khiếm khuyết	20
Kết cấu	<u>30</u>
Tổng cộng	100

§52.2397 Xác định hạng các yếu tố được cho điểm

Những sự dao động trong mỗi yếu tố có đánh giá cho điểm được mô tả bằng các giá trị có thể được xác định và biểu hiện bằng các con số. Dãy số của mỗi yếu tố bao gồm các điểm số ở trong khoảng đó (ví dụ: điểm số từ 18 đến 20 có nghĩa là có thể 18, 19 hoặc 20 điểm).

§52.2398 Màu sắc sản phẩm

- (a) **Tổng quát:** Màu sắc của sản phẩm được đánh giá trước khi rã đông hoàn toàn nhưng sau khi lớp tuyết bề mặt của sản phẩm bị bốc hơi. Sau khi đun nóng, có thể điều chỉnh điểm của sản phẩm để phản ánh đúng sự thay đổi màu sắc trong quá trình làm nóng. Các con số điểm về màu sắc là nói về sự so sánh giữa màu sắc bên ngoài của sản phẩm với màu sắc được xác định trong Bộ Tiêu chuẩn về Màu sắc của Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA) đối với sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh. Màu sắc của sản phẩm trong phần này cũng tương tự như đối với các trường hợp mô tả ở mục §52.2392 *Màu sắc của sản phẩm chiên*.
- (b) **Bộ tiêu chuẩn về màu sắc:** Bộ tiêu chuẩn màu sắc của USDA đối với sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh được trích dẫn trong phần này là những tiêu chuẩn về màu sắc chính thức có thể sử dụng để phân loại màu sắc của các sản phẩm đã chế biến khác. Thông tin về bộ tiêu chuẩn này có thể nhận được từ:

Trưởng Bộ phận Các Sản Phẩm Đã Chế Biến
Phòng Rau Quả, AMS
Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ
P.O. Box 96456, Rm. 0709, So.Bldg
Washington, D.C. 20090-6456

- (c) **Loại “A”:** Khoai tây chiên đông lạnh được đánh giá có màu sắc tốt có thể cho từ 27 đến 30 điểm. **Màu sắc tốt** có nghĩa là có màu sắc tươi sáng, mang đặc điểm chung về màu sắc của khoai tây chiên đông lạnh. Màu sắc của sản phẩm chiên có thể là **Rất sáng, Sáng, Sáng trung bình**, hoặc **Trung bình** đã được đề cập trong phần §52.2392. Sau khi đun nóng, chúng không biến đổi làm sai khác rõ rệt so với tiêu chuẩn màu sắc của loại sản phẩm này.
- (d) **Loại “B”:** Nếu sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh có màu sắc khá tốt, thì điểm số sẽ là từ 24 đến 26. Những sản phẩm khoai tây thuộc loại này không được xếp trên mức loại B, bất chấp điểm tổng số của sản phẩm (đây là nguyên tắc giới hạn). **Màu sắc khá tốt** có nghĩa là màu của sản phẩm có thể bị xỉn nhưng không mất màu. Màu sắc của sản phẩm chiên có thể khác nhau, vượt quá độ đồng đều về tiêu chuẩn **Rất sáng, Sáng trung bình, Trung bình** hoặc **tối**. Tuy nhiên, sau khi đun nóng, sự thay đổi màu sắc của sản phẩm không ảnh hưởng nghiêm trọng đến vẻ ngoài của sản phẩm.
- (e) **Loại không đạt chuẩn (“SStd”):** Các sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh mà không đáp ứng các tiêu chuẩn như nêu ở đoạn (d) của phần này có điểm số từ 0 đến 23 điểm, sẽ được xếp vào loại “SStd”, bất chấp điểm tổng số của sản phẩm (đây là nguyên tắc giới hạn).

§52.2399 Độ đồng đều về kích cỡ và sự cân đối

- (a) **Tổng quát:** Trong phần này không đề cập đến sự đồng đều về độ dài sản phẩm hình sợi. Nội dung này được đề cập đến ở phần §52.2394. Những định nghĩa sau đây được áp dụng cho các loại sản phẩm cụ thể.

(b) **Định nghĩa:**

- (1) **Dạng chip:** Trong tất cả các dạng sản phẩm, ngoại trừ sản phẩm dạng **hình khối, chip** có nghĩa là một miếng khoai tây có chiều dài lớn nhất là dưới $\frac{1}{2}$ inch. Chip dạng hạt lựu (hình khối) có hình lập phương, kích thước nhỏ hơn một nửa thể tích của sản phẩm hình khối bình thường. Những mảnh chip nhỏ không đề cập trong phần này.
- (2) **Dạng mảnh nhỏ:** Mảnh nhỏ trong loại sản phẩm hình sợi có nghĩa là sản phẩm dạng sợi có chiều dài nhỏ hơn 1 inch.
- (3) **Dạng sợi mảnh (sliver):** Sliver là một dạng của loại sản phẩm hình sợi có mặt cắt trung bình nhỏ hơn so với kích thước của loại sản phẩm dạng sợi và có trọng lượng dưới $\frac{1}{3}$ so với trọng lượng trung bình của loại sản phẩm có cùng chiều dài.
- (4) **Các dạng không đúng quy cách:** Trong tất cả các loại, dạng không đúng quy cách có nghĩa là các miếng khoai tây không có hình dạng giống với hình dạng chung của các sản phẩm khác.

(c) **Loại “A”:** Sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh hầu như đồng đều về kích cỡ và sự cân đối có thể được đánh giá cho điểm từ 18 đến 20 điểm. **Hầu như đồng đều về kích cỡ và sự cân đối** được xác định đối với từng dạng sản phẩm như sau:

(1) **Dạng Sợi**

- (i) Sự có mặt của sản phẩm dạng chip không làm thay đổi đáng kể về bề ngoài của sản phẩm; và
- (ii) Các dạng sản phẩm khác, ngoại trừ chip, chiếm không quá 15% số lượng, có thể chứa các dạng mảnh nhỏ, dạng sợi mảnh, và/hoặc các dạng không đúng quy cách.

(2) **Tất cả các dạng khác ngoại trừ dạng sợi:** Sự có mặt của bất kỳ sản phẩm dạng chip nào và/hoặc bất kỳ sự biến đổi nào về kích thước và hình dạng đều không làm thay đổi đáng kể về bề ngoài của sản phẩm.

(d) **Loại “B”:** Sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh khá đồng đều về kích cỡ và sự cân đối có thể được đánh giá cho điểm từ 16 đến 17 điểm. Các sản phẩm thuộc loại này không được xếp vượt quá loại “B” bất chấp điểm tổng số của sản phẩm (đây là nguyên tắc giới hạn). **Khá đồng đều về kích cỡ và sự cân đối** được xác định đối với từng dạng sản phẩm như sau:

(1) **Dạng Sợi**

- (i) Sự có mặt của bất kỳ một loại chip nào cũng không làm thay đổi nghiêm trọng về bề ngoài của sản phẩm; và

- (ii) Các dạng sản phẩm khác, ngoại trừ **chip**, chiếm không quá 30% số lượng, có thể chứa các dạng mảnh nhỏ, dạng sợi mảnh (sliver), và/hoặc các dạng không đúng quy cách.

(2) Tất cả các dạng ngoại trừ loại hình sợi: Sự có mặt của bất kỳ sản phẩm dạng chip nào và/hoặc bất kỳ sự biến đổi nào về kích thước và hình dạng đều không làm thay đổi đáng kể về bề ngoài của sản phẩm.

- (e) **Loại không đạt chuẩn (“SStd”):** Các sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh mà không đáp ứng các tiêu chuẩn như nêu ở đoạn (d) của phần này được cho điểm từ 0 đến 15 điểm và không được xếp trên mức “SStd” (dưới tiêu chuẩn), bất chấp điểm tổng số của sản phẩm (đây là nguyên tắc giới hạn).

§52.2400 Những khiếm khuyết

- (a) **Tổng quát:** Yếu tố này liên quan đến sự không hoàn thiện của sản phẩm ví dụ như: sản phẩm bị thối, dập, các mắt ngũ mọt mầm, có các vùng bị chai và biến đổi màu làm ảnh hưởng đến vẻ bề ngoài và khả năng ăn được của sản phẩm.

- (b) **Sản phẩm tương đối hoàn thiện:** Đây là những sản phẩm có những khiếm khuyết không đáng kể so với tiêu chuẩn. Tuy nhiên, những tiêu chuẩn liên quan đến vẻ bề ngoài và khả năng ăn được của sản phẩm vẫn được xem xét. Những khiếm khuyết không đáng kể đó là:

- (1) Bề mặt quá trắng sáng hoặc đổi màu ở bên trong sản phẩm;
- (2) Bề mặt có màu nâu nhạt hoặc đổi màu ở bên trong với kích thước của vòng tròn hoặc thể tích của hình cầu có đường kính nhỏ hơn 3/16 inch; và
- (3) Bề mặt có vết màu nâu đậm hoặc đổi màu ở bên trong với diện tích của vòng tròn hoặc thể tích của hình cầu có đường kính nhỏ hơn 1/8 inch.

- (c) **Những khiếm khuyết nhỏ:** Đây là những khiếm khuyết có ảnh hưởng không nghiêm trọng đến vẻ bề ngoài và khả năng ăn được của sản phẩm. Những khiếm khuyết đó là:

- (1) Bề mặt có vết màu nâu nhạt hoặc đổi màu ở bên trong với diện tích của vòng tròn hoặc thể tích của hình cầu có đường kính bằng hoặc lớn hơn 3/16 inch nhưng không vượt quá 5/16 inch; và
- (2) Bề mặt có vết màu nâu đậm hoặc đổi màu ở bên trong với diện tích của vòng tròn hoặc thể tích của hình cầu có đường kính bằng hoặc lớn hơn 1/8 inch nhưng không quá 1/4 inch.

- (d) **Hơi có khiếm khuyết nhỏ (Minor defective):** Một sản phẩm khoai tây được cho là hơi có khiếm khuyết nhỏ khi sản phẩm đó có một hoặc nhiều khiếm khuyết nhỏ làm ảnh hưởng nhưng không nghiêm trọng đến vẻ bề ngoài hoặc khả năng ăn được của sản phẩm.

- (e) **Những khiếm khuyết lớn (Major defect):** Những khiếm khuyết lớn là những khiếm khuyết có ảnh hưởng nghiêm trọng đến bề ngoài và khả năng ăn được của sản phẩm. Những khiếm khuyết đó bao gồm:
- (1) Bề mặt có vết màu nâu nhạt hoặc đổi màu ở bên trong với diện tích của vòng tròn hoặc thể tích của hình cầu có đường kính bằng hoặc lớn hơn 5/16 inch;
 - (2) Bề mặt có vết màu nâu đậm hoặc đổi màu ở bên trong với diện tích của vòng tròn hoặc thể tích của hình cầu có đường kính bằng hoặc lớn hơn 1/4 inch; và
 - (3) Bất kỳ sản phẩm khoai tây mà có màu xấu, mùi vị khó chịu, hoặc vì bất kỳ lý do nào khác.
- (f) **Hơi có khiếm khuyết lớn (Major defective):** Sản phẩm có khiếm khuyết lớn là sản phẩm có một hoặc nhiều khiếm khuyết lớn hoặc bị khiếm khuyết lớn kết hợp với các khiếm khuyết nhỏ làm ảnh hưởng nghiêm trọng đến vẻ bề ngoài hoặc khả năng ăn được của sản phẩm.
- (g) **Loại “A”:** Sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh hầu như không có khiếm khuyết có thể được đánh giá cho điểm từ 18 đến 20 điểm. **Hầu như không có khiếm khuyết** có nghĩa là:
- (1) Bất kỳ sự hiện diện nào của tổ hợp các khiếm khuyết (bao gồm cả các khiếm khuyết không đáng kể) đều không làm ảnh hưởng đến vẻ bề ngoài và khả năng ăn được của sản phẩm;
 - (2) Bất kỳ sự hiện diện nào của các vết bẩn carbon đều không làm ảnh hưởng đến vẻ bề ngoài của sản phẩm; và
 - (3) Các khiếm khuyết nhỏ và lớn có thể có trong mẫu kiểm tra nhưng không được vượt quá giới hạn cho phép được ghi trong Bảng I và II của phần này.
- (h) **Loại “B”:** Sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh có một số khiếm khuyết chấp nhận được được đánh giá cho điểm từ 16 đến 17 điểm. Những sản phẩm thuộc loại này sẽ không được xếp trên mức loại “B” bất chấp điểm tổng số của sản phẩm (đây là nguyên tắc giới hạn). **Khiếm khuyết chấp nhận được** có nghĩa là:
- (1) Bất kỳ sự hiện diện nào của tổ hợp các khiếm khuyết (bao gồm cả các khiếm khuyết không đáng kể) có ảnh hưởng nhưng không nghiêm trọng đến vẻ bề ngoài và khả năng ăn được của sản phẩm;
 - (2) Bất kỳ sự hiện diện nào của các vết bẩn carbon có ảnh hưởng nhưng không nghiêm trọng đến vẻ bề ngoài của sản phẩm; và

(3) Các khiếm khuyết nhỏ và lớn có thể có trong mẫu kiểm tra nhưng không được vượt quá giới hạn cho phép được ghi trong Bảng I và II của phần này.

(i) **Không đạt chuẩn (“SStd”)**: Các sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh dạng sợi cắt thẳng mà không đáp ứng các tiêu chuẩn như nêu ở đoạn (h) của phần này có điểm số từ 0 đến 15 điểm và không được xếp quá loại “SStd”, bất chấp điểm tổng số của sản phẩm (đây là nguyên tắc giới hạn).

BẢNG I

GIỚI HẠN CHO PHÉP LỚN NHẤT CÁC KHIẾM KHUYẾT ĐỐI VỚI TẤT CẢ CÁC LOẠI SẢN PHẨM TRỪ SẢN PHẨM DẠNG QUE DÀI VÀ DẠNG HÌNH KHỐI

Phân loại	Loại khiếm khuyết	Sản phẩm bán lẻ	Sản phẩm bán buôn
		Số khiếm khuyết có trong 1 pound mẫu kiểm tra	Số khiếm khuyết có trong 2 pound mẫu kiểm tra
Loại A và A -	Tổng số khiếm khuyết nhỏ và lớn	5	18
	Giới hạn số khiếm khuyết lớn	1	4
Loại B	Tổng số khiếm khuyết nhỏ và lớn	9	28
	Giới hạn số khiếm khuyết lớn	2	8

BẢNG II

GIỚI HẠN CHO PHÉP LỚN NHẤT CÁC KHIẾM KHUYẾT ĐỐI VỚI SẢN PHẨM DẠNG QUE DÀI VÀ DẠNG HÌNH KHỐI

Phân loại	Loại khiếm khuyết	Sản phẩm bán lẻ	Sản phẩm bán buôn
		Số khiếm khuyết có trong 1 pound mẫu kiểm tra	Số khiếm khuyết có trong 2 pound mẫu kiểm tra
Loại A và A -	Tổng số khiếm khuyết nhỏ và lớn	9	28
	Giới hạn số khiếm khuyết lớn	2	8
Loại B	Tổng số khiếm khuyết nhỏ và lớn	18	36
	Giới hạn số khiếm khuyết lớn	5	12

§52.2401 **Kết cấu**

- (a) **Tổng quát:** Các yếu tố về kết cấu được đánh giá trong vòng 3 phút sau khi sản phẩm được làm nóng theo lý thuyết, và khi để sản phẩm ở nhiệt độ phòng.
- (b) **Loại “A”:** Sản phẩm khoai tây chiên đã chế biến có kết cấu tốt được đánh giá cho điểm từ 27 đến 30 điểm. **Kết cấu tốt** có nghĩa là bề mặt ngoài của sản phẩm có độ giòn vừa phải, gần như không tách rời với phần bên trong và không có quá nhiều dầu; các phần bên trong chín đều, mềm và hầu như không có nước; ngoại trừ loại sản phẩm dạng sợi dài và dạng hình khối có thể bị khô giòn.
- (c) **Loại “B”:** Nếu sản phẩm khoai tây chiên chế biến sẵn chỉ có kết cấu khá tốt thì được đánh giá cho điểm từ 24 đến 26 điểm. Các sản phẩm thuộc loại này sẽ không được xếp trên mức loại “B” bất chấp điểm tổng số của sản phẩm đó là bao nhiêu (đây là nguyên tắc giới hạn). **Kết cấu khá tốt** có nghĩa là bề mặt ngoài của sản phẩm có thể hơi cứng và dai nhưng không đáng kể, không có sự phân tách đáng kể ở bên trong, và không có quá nhiều dầu; các phần bên trong chín đều, khá mềm, và có một lượng nước vừa phải.
- (d) **Không đạt chuẩn (“SStd”):** Khoai tây chiên đông lạnh mà không đáp ứng các tiêu chuẩn như nêu ở đoạn (c) của phần này sẽ được cho điểm từ 0 đến 23 điểm, và không được xếp trên mức loại “SStd” (không đạt chuẩn), bất chấp điểm tổng số của sản phẩm (đây là nguyên tắc giới hạn).

§52.2402 **Xác định hạng của một lô sản phẩm**

Hạng của lô sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh theo những tiêu chuẩn này được xác định bằng các quy trình trong các văn bản sau: Những Quy định Chủ yếu về Kiểm dịch và Chứng nhận rau quả đã chế biến, Quy định về Sản phẩm chế biến sẵn, Quy định về Các sản phẩm thực phẩm đã chế biến khác (7 CFR 52.1 đến 52.83).

§ 52.2403 **Xác định độ dài của lô sản phẩm**

- (a) Phần này chỉ áp dụng đối với sản phẩm dạng sợi.
- (b) Một lô sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh dạng sợi được cung cấp một ký hiệu độ dài khi mẫu sản phẩm đại diện cho lô hàng đó tuân theo các tiêu chí được ghi trong đoạn (c) của phần này, đó là:
 - (1) Bất kỳ số đơn vị mẫu kiểm tra nào được ký hiệu là “X” đều được xác định là dài và/hoặc cực dài; và
 - (2) Số đơn vị mẫu kiểm tra được ký hiệu “D” không vượt quá số lượng mẫu cho phép được ghi trong kế hoạch lấy mẫu của mục này.
- (c) Kế hoạch xác định độ dài của lô sản phẩm:

Ký hiệu độ dài của lô sản phẩm	Số đơn vị mẫu riêng biệt của mỗi ký hiệu cho phép 1/			
	Cực dài	Dài	Vừa	Ngắn
Cực dài	X	D	Không	Không
Dài	X	X	D	Không
Vừa	X	X	X	D
Ngắn	D	X	X	X nhiều hơn D

1/ Biểu thị nguyên tắc giới hạn

- X:** Bất kỳ số mẫu nào nằm trong lượng mẫu
- D:** Số mẫu kiểm tra được thể hiện bởi số lượng mẫu cho phép ghi trong kế hoạch lấy mẫu một lần trình bày ở mục này.
- X nhiều hơn D:** Bất kỳ lượng mẫu nào trong kế hoạch lấy mẫu một lần mà lượng mẫu đó nhiều hơn số lượng mẫu cho phép lấy.

(d) Kế hoạch lấy mẫu một lần

Lượng mẫu cần lấy	6	13	21	29	38	48	60	72
Số sản phẩm chấp nhận	1	2	3	4	5	6	7	8

§52.2404 Đơn vị quy đổi

Bảng các đơn vị quy đổi sau đây có thể được sử dụng để quy đổi các giá trị đo lường được sử dụng trong phần này:

1 inch	=	25,4 mm
2 inch	=	50,8 mm
3 inch	=	76,2 mm
¼ inch	=	6,4 mm
1/8 inch	=	3,2 mm
3/16 inch	=	4,8 mm
5/16 inch	=	7,9 mm
1 pound	=	0,45 kg
425°F	=	218°C
365°F	=	185°C

§52.2405 Bảng điểm sản phẩm khoai tây chiên đông lạnh loại sợi cắt thẳng

Kích cỡ và loại kiện hàng			
Dấu hiệu nhận biết kiện hàng			
Nhãn hàng			
Trọng lượng tịnh (ounce)			
Dạng sản phẩm và kích thước mặt cắt ngang			
Loại sản phẩm			
Chiều dài sản phẩm			
Yếu tố		Điểm số	
Màu sắc	30	“A” 27-30 “A-” 27-30 “B” 24-26 <u>1/</u> “SStd” 0-23 <u>1/</u>	
Độ đồng đều về kích cỡ và sự cân đối ...	20	“A” 18-20 “A-” 18-20 “B” 16-17 <u>1/</u> “SStd” 0-15 <u>1/</u>	
Khiếm khuyết	20	“A” 18-20 “A-” 18-20 “B” 16-17 <u>1/</u> “SStd” 0-15 <u>1/</u>	
Kết cấu	30	“A” 27-30 “A-” 27-30 “B” 24-26 <u>1/</u> “SStd” 0-23 <u>1/</u>	
Tổng số điểm	100		
Hương vị			
Phân loại			

1/ Biểu thị nguyên tắc giới hạn

Ngày 8 tháng 2 năm 1967

/s/

G.P. Grange
Phó Cục Trưởng
Cục Tiếp thị Nông nghiệp

Sửa đổi có hiệu lực ngày 08 tháng 02 năm 1967
Công bố trong Sổ Đăng ký Liên Bang ngày 22 tháng 04 năm 1966 (31FR 9190)
Sửa đổi ngày 24 tháng 01 năm 1967 (32 FR 779)