

BỘ Y TẾ**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 03/2011/TT-BYT

Hà Nội, ngày 13 tháng 01 năm 2011

THÔNG TƯ**Ban hành các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các chất được sử dụng để bổ sung vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm**

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006 và Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm ngày 07 tháng 8 năm 2003 và Nghị định số 163/2004/NĐ-CP ngày 07 tháng 9 năm 2004 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 188/2007/NĐ-CP ngày 27 tháng 12 năm 2007 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Vụ trưởng Vụ Khoa học và Đào tạo, Vụ trưởng Vụ Pháp chế,

QUY ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông tư này các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các chất được sử dụng để bổ sung vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm, bao gồm:

1. QCVN 3-5:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các chất được sử dụng để bổ sung Magnesi vào thực phẩm;
2. QCVN 3-6:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các chất được sử dụng để bổ sung Iod vào thực phẩm.

Điều 2. Thông tư này có hiệu lực từ ngày 01 tháng 8 năm 2011.

Điều 3. Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Thủ trưởng các đơn vị thuộc Bộ Y tế, các đơn vị trực thuộc Bộ Y tế; Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**Trịnh Quân Huấn**

QCVN 3-5: 2011/BYT**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI CÁC CHẤT ĐƯỢC SỬ DỤNG ĐỂ BỔ SUNG
MAGNESI VÀO THỰC PHẨM**

*National technical regulation
on substances may be added for magnesium fortification in food*

Lời nói đầu

QCVN 3-5:2011/BYT do Ban soạn thảo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng biên soạn, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 03/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI CÁC CHẤT ĐƯỢC SỬ DỤNG ĐỂ BỔ SUNG MAGNESI
VÀO THỰC PHẨM**

*National technical regulation
on substances may be added for magnesium fortification in food*

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (sau đây gọi tắt là Quy chuẩn) này quy định các yêu cầu kỹ thuật và quản lý về chất lượng, vệ sinh an toàn đối với các chất được sử dụng với mục đích bổ sung magnesi vào thực phẩm.

2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với:

2.1. Tổ chức, cá nhân nhập khẩu, xuất khẩu, sản xuất, buôn bán và sử dụng các chất bổ sung magnesi vào thực phẩm (sau đây gọi tắt là tổ chức, cá nhân).

2.2. Cơ quan quản lý nhà nước có liên quan.

3. Giải thích từ ngữ và chữ viết tắt

3.1. Các chất bổ sung magnesi vào thực phẩm: là các chất được chủ động cho vào thực phẩm với mục đích bổ sung magnesi.

3.2. JECFA monograph 1 - Vol. 4: JECFA monographs 1 - Combined compendium - JECFA monograph 1 - Vol. 4 (JECFA monographs 1 - Combined compendium of food additive specifications; Joint FAO/WHO expert committee on food additives; Volume 4 - Analytical methods, test procedures and laboratory solutions used by and referenced in the food additive specifications; FAO, 2006): Các yêu cầu kỹ thuật đối với phụ gia thực phẩm, Tập 4 Các phương pháp phân tích, quy trình thử nghiệm, dung dịch thử nghiệm được sử dụng (hoặc tham chiếu) trong yêu cầu kỹ thuật đối với phụ gia thực phẩm; JECFA biên soạn; FAO ban hành năm 2006.

3.3. Mã số C.A.S (Chemical Abstracts Service): Mã số đăng ký hóa chất của Hiệp hội Hóa chất Hoa Kỳ.

3.4. TS (test solution): Dung dịch thuốc thử.

3.5. INS (International numbering system): Hệ thống mã số quốc tế đối với phụ gia thực phẩm.

II. YÊU CẦU KỸ THUẬT, PHƯƠNG PHÁP THỬ VÀ LẤY MẪU

1. Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử đối với các chất bổ sung magnesi vào thực phẩm được quy định tại các phụ lục ban hành kèm theo Quy chuẩn này như sau:

1.1. Phụ lục 1: Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử đối với magnesi hydroxyd carbonat.

1.2. Phụ lục 2: Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử đối với magnesi clorid.

1.3. Phụ lục 3: Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử đối với magnesi gluconat.

2. Các yêu cầu kỹ thuật quy định trong quy chuẩn này được thử theo JECFA monograph 1 - Vol. 4, ngoại trừ một số phép thử riêng được mô tả trong các phụ lục; có thể sử dụng các phương pháp thử khác tương đương.

3. Lấy mẫu theo hướng dẫn tại Thông tư số 16/2009/TT-BKHHCN ngày 02 tháng 6 năm 2009 của Bộ Khoa học và Công nghệ về hướng dẫn kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường và các quy định khác của pháp luật có liên quan.

III. YÊU CẦU QUẢN LÝ

1. Công bố hợp quy

1.1. Tất cả các chất bổ sung magnesi vào thực phẩm phải được công bố phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này.

1.2. Phương thức, trình tự, thủ tục công bố hợp quy được thực hiện theo Quy định về chứng nhận hợp chuẩn, chứng nhận hợp quy và công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy ban hành kèm theo Quyết định số 24/2007/QĐ-BKHHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ và các quy định của pháp luật.

2. Kiểm tra đối với các chất bổ sung magnesi vào thực phẩm

Việc kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn đối với các chất bổ sung magnesi vào thực phẩm phải được thực hiện theo các quy định của pháp luật.

IV. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

1. Tổ chức, cá nhân phải công bố hợp quy phù hợp với các yêu cầu kỹ thuật tại Quy chuẩn này, đăng ký bản công bố hợp quy tại Cục An toàn vệ sinh thực phẩm và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn theo đúng nội dung đã công bố.

2. Tổ chức, cá nhân chỉ được nhập khẩu, xuất khẩu, sản xuất, buôn bán và sử dụng các chất bổ sung magnesi vào thực phẩm sau khi hoàn tất đăng ký bản công bố hợp quy và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn, ghi nhãn phù hợp với các quy định của pháp luật.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Giao Cục An toàn vệ sinh thực phẩm chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn này.

2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm có trách nhiệm kiến nghị Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này.

3. Trường hợp hướng dẫn của quốc tế về phương pháp thử và các quy định của pháp luật viện dẫn trong Quy chuẩn này được sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế thì áp dụng theo văn bản mới.

Phụ lục 1
YÊU CẦU KỸ THUẬT VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ
ĐỐI VỚI MAGNESI HYDROXYD CARBONAT

1. Tên khác, chỉ số	Magnesium subcarbonate (nhẹ hoặc nặng), hydrated basic magnesium carbonate, magnesium carbonate hydroxide; INS 504(ii)
2. Định nghĩa	
<i>Tên hóa học</i>	Magnesi carbonat hydroxyd hydrat hóa
3. Cảm quan	Bột trắng, thô, bở, không mùi
4. Chức năng	Tác nhân kiềm, làm khô, giữ màu, chất mang, chất chống đông vón
5. Yêu cầu kỹ thuật	
5.1. Định tính	
<i>Độ tan</i>	Không tan trong nước và ethanol.
<i>Tính kiềm</i>	Phải có phản ứng kiềm đặc trưng.
<i>Magnesi</i>	Phải có phản ứng đặc trưng của magnesi.
5.2. Độ tinh khiết	
<i>Muối tan</i>	Không được quá 1,0%
<i>Calci</i>	Không được quá 1,0%.
<i>Chất không tan trong acid</i>	Không được quá 0,05%.
<i>Chì</i>	Không được quá 2,0 mg/kg.
5.3. Hàm lượng MgO	Không được thấp hơn 40,0% và không được quá 45,0%.
6. Phương pháp thử	
6.1. Độ tinh khiết	
<i>Muối tan</i>	Cân 2 g mẫu, trộn với 100 ml hỗn hợp n-propanol/nước (1/1). Đun sôi hỗn hợp, khuấy liên tục trong khi đun. Để nguội về nhiệt độ phòng, thêm nước cất đến đủ 100 ml và lọc. Lấy 50 ml dịch lọc, cho bay hơi trên bề cách thủy đến khô, sấy cạn tại 105°C trong 1 giờ. Cân cạn, khối lượng cạn thu được không được quá 10,0 mg.
<i>Calci</i>	Cân 1 g mẫu thử (chính xác đến mg), hòa tan trong hỗn hợp gồm 3 ml acid sulfuric và 22 ml nước. Thêm 50 ml ethanol và để yên hỗn hợp qua đêm. Nếu trong hỗn hợp tạo thành tinh thể magnesi sulfat thì đun nóng hỗn hợp đến 50°C đến hòa tan hết tinh thể. Lọc hỗn hợp qua chén lọc Gooch có chứa tấm lót amian, tấm lót này đã được rửa bằng dung dịch acid sulfuric

loãng (TS), nước, ethanol sau đó nung và cân bì. Rửa tinh thể trên tấm lót amian bằng hỗn hợp ethanol/acid sulfuric loãng (TS) (tỷ lệ thể tích 2/1). Nung đỏ chén Gooch chứa cặn trong lò, để nguội và cân. Khối lượng magnesi sulfat thu được nhân với 0,2944 thu được lượng calci có trong mẫu thử.

Chất không tan trong acid

Cân 5 g mẫu thử, trộn với 75 ml nước, thêm một lượng nhỏ acid hydrochloric, lắc mạnh cho đến khi mẫu tan tối đa. Đun sôi trong 5 phút. Nếu vẫn còn cặn chưa hòa tan, lọc, rửa bằng nước cho đến khi dịch rửa không còn clorid. Nung, để nguội và cân.

Chì

- Thử theo hướng dẫn tại JECFA monograph 1 - Vol.4.

- Xác định bằng kỹ thuật hấp thụ nguyên tử thích hợp cho hàm lượng quy định. Lựa chọn cỡ mẫu thử và phương pháp chuẩn bị mẫu dựa trên nguyên tắc của phương pháp mô tả tại JECFA monograph 1 - Vol.4 phần các phương pháp phân tích công cụ.

6.2. Định lượng

Cân 1 g mẫu thử (chính xác đến mg), hòa tan trong 30 ml acid sulfuric 1 N, thêm dung dịch chỉ thị da cam methyl (TS), chuẩn acid dư bằng dung dịch natri hydroxid 1 N. Lấy giá trị thể tích acid sulfuric 1 N sử dụng (sau khi đã trừ lượng dư) trừ đi thể tích acid sulfuric 1 N tương đương tương ứng với lượng calci oxid trong mẫu định lượng. Hiệu số thể tích acid sulfuric 1 N tương ứng với lượng magnesi oxid trong mẫu thử. Mỗi ml dung dịch acid sulfuric 1 N tương ứng với 20,15 mg MgO.

Phụ lục 2
YÊU CẦU KỸ THUẬT VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ
ĐỐI VỚI MAGNESI CLORID

- 1. Tên khác, chỉ số** INS 511
- 2. Định nghĩa**
- Tên hóa học* Magnesi clorid hexahydrat
- Mã số C.A.S.* 7786-30-3
- Công thức phân tử* MgCl₂.6H₂O
- Khối lượng phân tử* 203,30
- 3. Cảm quan** Dạng hạt, cục, tinh thể không màu, không mùi; dễ tan chảy.
- 4. Chức năng** Chất làm rắn chắc, chất giữ màu
- 5. Yêu cầu kỹ thuật**
- 5.1. Định tính
- Độ tan* Dễ tan trong nước và ethanol.
- Clorid* Phải có phản ứng đặc trưng của clorid.
- Magnesi* Phải có phản ứng đặc trưng của magnesi.
- 5.2. Độ tinh khiết
- Nhôm* Không được quá 50 mg/kg.
- Chì* Không được quá 2,0 mg/kg.
- 5.3. Hàm lượng Không thấp hơn 99,0% và không được quá 105,0%.
- 6. Phương pháp thử**
- 6.1. Độ tinh khiết
- Nhôm* Cân 1 g mẫu thử, hòa tan trong 90 ml nước cất, thêm từ từ 10 ml dung dịch natri hydroxid (1/10) mới đun sôi, để nguội. Để yên hỗn hợp cho ổn định. Gạn lấy 20 ml dung dịch phía trên vào ống so màu (ống thử), pha loãng đến 50 ml bằng nước cất, thêm 2 ml dung dịch Nessler's (TS). Tiến hành đồng thời một ống chuẩn gồm có 48 ml dung dịch nước chứa 10µg ion amoni (NH₄) và 2 ml dung dịch natri hydroxid. Màu của ống thử không được đậm hơn màu của ống chuẩn.
- Chì* - Thử theo hướng dẫn tại JECFA monograph 1 - Vol.4.
- Xác định bằng kỹ thuật hấp thụ nguyên tử thích hợp cho hàm lượng quy định. Lựa chọn cỡ mẫu thử và phương pháp chuẩn bị mẫu dựa trên nguyên tắc của phương pháp mô tả tại JECFA monograph 1 - Vol.4 phần các phương pháp phân tích công cụ.

6.2. Định lượng

Cân 450 mg mẫu thử (chính xác đến 0,1 mg), hòa tan trong 25 ml nước cất, thêm 5 ml dung dịch đệm amoniac/amoni clorid (TS) và 0,1 ml dung dịch đen eriochrom (TS) và chuẩn độ với dung dịch dinatri ethylenđiamintetraacetat 0,05 M đến khi dung dịch có màu xanh lam. Mỗi ml dinatri ethylenđiamintetraacetat 0,05 M tương đương với 10,16 mg $\text{MgCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$.

Phụ lục 3
YÊU CẦU KỸ THUẬT VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ
ĐỐI VỚI MAGNESI GLUCONAT

1. Tên khác, chỉ số	INS 580
2. Định nghĩa	Dạng hợp chất được bán dưới dạng khan, dihydrat hoặc hỗn hợp dạng khan và dihydrat
<i>Tên hóa học</i>	Magnesi di-D-gluconat
<i>Mã số C.A.S.</i>	Dạng khan: 3632-91-5 Dạng dihydrat: 59625-89-7
<i>Công thức hóa học</i>	$C_{12}H_{22}MgO_{14}$
<i>Công thức phân tử</i>	$\left[\begin{array}{ccccccc} & \text{OH} & \text{OH} & \text{H} & \text{OH} & & \\ & & & & & & \\ \text{HOH}_2\text{C} & -\text{C} & -\text{C} & -\text{C} & -\text{C} & -\text{COO}^\ominus & \\ & & & & & & \\ & \text{H} & \text{H} & \text{OH} & \text{H} & & \end{array} \right]_2 \quad \text{Mg}^{2\oplus}$
<i>Khối lượng phân tử</i>	Dạng khan: 414,60 Dạng dihydrat: 450,63
3. Cảm quan	Dạng bột màu trắng đến không màu, không mùi
4. Chức năng	Chất điều chỉnh độ acid, chất làm rắn chắc, chất dinh dưỡng cho men, chất bổ sung dinh dưỡng
5. Yêu cầu kỹ thuật	
5.1. Định tính	
<i>Độ tan</i>	Tan trong nước, khó tan trong ethanol
<i>Magnesi</i>	Phải có phản ứng đặc trưng của magnesi.
<i>Gluconat</i>	Phải có phản ứng đặc trưng của gluconat.
5.2. Độ tinh khiết	
<i>Nước</i>	Từ 3,0% đến 12,0% (phương pháp Karl Fischer)
<i>Các chất khử</i>	Không được quá 1,0% tính theo D-glucose (Phương pháp I)
<i>Chì</i>	Không được quá 2,0 mg/kg.
5.3. Hàm lượng	Không được thấp hơn 98,0% và không được quá 102,0% tính theo chế phẩm khan
6. Phương pháp thử	
6.1. Độ tinh khiết	
<i>Chì</i>	- Thử theo hướng dẫn tại JECFA monograph 1 - Vol.4. - Xác định bằng kỹ thuật hấp thụ nguyên tử thích hợp cho hàm lượng quy định. Lựa chọn cỡ mẫu thử và phương pháp

chuẩn bị mẫu dựa trên nguyên tắc của phương pháp mô tả tại JECFA monograph 1 - Vol.4 phần các phương pháp phân tích công cụ.

6.2. Định lượng

Cân 0,6 g mẫu thử (chính xác đến mg), hòa tan trong 50 ml nước cất, thêm 10 ml dung dịch đệm ammoniac/amoni clorid và 5 giọt dung dịch chỉ thị đen eriochrom (TS). Chuẩn độ với dung dịch dinatri ethylenediaminetetraacetat 0,05 M cho đến khi dung dịch có màu xanh lam thẫm.

Tính % magnesi gluconat dạng dihydrat theo công thức:

$$\frac{V_{\text{DinatriEDTA}} \times C_{\text{m}_{\text{dinatriEDTA}}} \times 45,07}{m \text{ mẫu thử}}$$

Trong đó:

V: thể tích dung dịch DinatriEDTA (ml)

C_m: nồng độ dung dịch dinatriEDTA (M)

m: trọng lượng mẫu thử (g)

45,07 = hệ số tương đương đối với magnesi gluconat dạng dihydrat

QCVN 3-6: 2011/BYT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI CÁC CHẤT ĐƯỢC SỬ DỤNG ĐỂ BỔ SUNG IOD
VÀO THỰC PHẨM**

*National technical regulation
on substances may be used for iodine fortification in food*

Lời nói đầu

QCVN 3-6:2011/BYT do Ban soạn thảo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng biên soạn, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 03/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI CÁC CHẤT ĐƯỢC SỬ DỤNG ĐỂ BỔ SUNG IOD
VÀO THỰC PHẨM**

*National technical regulation
on substances may be used for iodine fortification in food*

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia này (sau đây gọi tắt là Quy chuẩn) quy định các yêu cầu kỹ thuật và quản lý về chất lượng, vệ sinh an toàn đối với các chất được sử dụng với mục đích bổ sung iod vào thực phẩm.

2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với:

2.1. Tổ chức, cá nhân nhập khẩu, xuất khẩu, sản xuất, buôn bán và sử dụng các chất được sử dụng để bổ sung iod vào thực phẩm (sau đây gọi tắt là tổ chức, cá nhân).

2.2. Cơ quan quản lý nhà nước có liên quan.

3. Giải thích từ ngữ và chữ viết tắt

3.1. JECFA monograph 1 - Vol. 4: JECFA monographs 1 - Combined compendium - JECFA monograph 1 - Vol. 4 (JECFA monographs 1 - Combined compendium of food additive specifications; Joint FAO/WHO expert committee on food additives; Volume 4 - Analytical methods, test procedures and laboratory solutions used by and referenced in the food additive specifications; FAO, 2006): Các yêu cầu kỹ thuật đối với phụ gia thực phẩm, Tập 4 Các phương pháp phân tích, quy trình thử nghiệm, dung dịch thử nghiệm được sử dụng (hoặc tham chiếu) trong yêu cầu kỹ thuật đối với phụ gia thực phẩm; JECFA biên soạn; FAO ban hành năm 2006.

3.2. Mã số C.A.S (Chemical Abstracts Service): Mã số đăng ký hóa chất của Hiệp hội Hóa chất Hoa Kỳ.

3.3. TS (test solution): Dung dịch thuốc thử.

3.4. ADI (Acceptable daily intake): Lượng ăn vào hàng ngày chấp nhận được.

3.5. INS (International numbering system): Hệ thống mã số quốc tế đối với phụ gia thực phẩm.

II. YÊU CẦU KỸ THUẬT, PHƯƠNG PHÁP THỬ VÀ LẤY MẪU

1. Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử đối với kali iodat bổ sung vào thực phẩm được quy định tại Phụ lục 1 của quy chuẩn này.

2. Lấy mẫu theo hướng dẫn tại Thông tư số 16/2009/TT-BKHCN ngày 02 tháng 6 năm 2009 của Bộ Khoa học và Công nghệ về hướng dẫn kiểm tra nhà

nước về chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường và các quy định khác của pháp luật có liên quan.

III. YÊU CẦU QUẢN LÝ

1. Công bố hợp quy

1.1. Tất cả các chất được sử dụng để bổ sung iod vào thực phẩm phải được công bố phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này.

1.2. Phương thức, trình tự, thủ tục công bố hợp quy được thực hiện theo Quy định về chứng nhận hợp chuẩn, chứng nhận hợp quy và công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy ban hành kèm theo Quyết định số 24/2007/QĐ-BKHHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ và các quy định của pháp luật.

2. Kiểm tra đối với các chất được sử dụng để bổ sung iod

Việc kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn đối với các chất được sử dụng để bổ sung iod vào thực phẩm phải được thực hiện theo các quy định của pháp luật.

IV. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

1. Tổ chức, cá nhân phải công bố hợp quy phù hợp với các yêu cầu kỹ thuật tại Quy chuẩn này, đăng ký bản công bố hợp quy tại Cục An toàn vệ sinh thực phẩm và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn theo đúng nội dung đã công bố.

2. Tổ chức, cá nhân chỉ được nhập khẩu, xuất khẩu, sản xuất, buôn bán và sử dụng các chất được sử dụng để bổ sung iod vào thực phẩm sau khi hoàn tất đăng ký bản công bố hợp quy và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn, ghi nhãn phù hợp với các quy định của pháp luật.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Giao Cục An toàn vệ sinh thực phẩm chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn này.

2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm có trách nhiệm kiến nghị Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này.

3. Trường hợp hướng dẫn của quốc tế về phương pháp thử và các quy định của pháp luật viện dẫn trong Quy chuẩn này được sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế thì áp dụng theo văn bản mới.

Phụ lục 1
YÊU CẦU KỸ THUẬT VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ
ĐỐI VỚI KALI IODAT

1. Tên khác, chỉ số	INS 917
2. Định nghĩa	
<i>Tên hóa học</i>	Kali iodat
<i>Mã số C.A.S.</i>	7758-05-6
<i>Công thức phân tử</i>	KIO ₃
<i>Khối lượng phân tử</i>	214,02
3. Cảm quan	Dạng bột tinh thể màu trắng, không mùi.
4. Chức năng	Chất dinh dưỡng bổ sung, tác nhân oxy hóa.
5. Yêu cầu kỹ thuật	
5.1. Định tính	
<i>Độ tan</i>	Tan trong nước; không tan trong etanol.
<i>Kali</i>	Phải có phản ứng đặc trưng của kali.
<i>Iodat (IO₃⁻)</i>	Phải có phản ứng đặc trưng của iodat (IO ₃ ⁻).
5.2. Độ tinh khiết	
<i>Giảm khối lượng khi sấy</i>	Không được quá 0,5% (sấy ở 150 ⁰ C trong 3h).
<i>Tính acid hoặc tính kiềm</i>	Đạt yêu cầu mô tả trong phần phương pháp thử.
<i>Chì</i>	Không được quá 2,0 mg/kg.
5.3. Hàm lượng	Hàm lượng KIO ₃ không được nhỏ hơn 99,0% và không được quá 101,0% tính theo chế phẩm đã sấy khô.
6. Phương pháp thử	
Các yêu cầu kỹ thuật được thử theo hướng dẫn trong JECFA monograph 1 - Vol. 4, ngoại trừ các phép thử được hướng dẫn riêng trong phụ lục này; có thể sử dụng các phương pháp thử khác có giá trị tương đương.	
6.1. Định tính	
<i>Thử Iodat (IO₃⁻)</i>	Nhỏ vào dung dịch mẫu thử một giọt hồ tinh bột (TS) và một vài giọt acid hypophosphorous (H ₄ P ₂ O ₆), dung dịch xuất hiện màu xanh, trong.
6.2. Độ tinh khiết	
<i>Tính acid hoặc tính kiềm</i>	Cho 5,0g mẫu vào 40 ml nước đun sôi để nguội, hòa tan bằng cách đun nóng, khuấy đều, làm lạnh dung dịch và nhỏ 3 giọt phenolphtalein (TS). Quan sát màu sắc:

- Nếu dung dịch có màu hồng, thêm 0,4 ml acid HCl 0,01N, dung dịch phải trong, không màu.

- Nếu dung dịch không màu, thêm 1,2 ml dung dịch NaOH 0,01N, dung dịch phải có màu hồng.

Chi

Xác định bằng kỹ thuật hấp thụ nguyên tử thích hợp cho hàm lượng quy định. Lựa chọn cỡ mẫu thử và phương pháp chuẩn bị mẫu dựa trên nguyên tắc của phương pháp mô tả trong JECFA monograph 1 - Vol. 4 phần các phương pháp phân tích công cụ.

6.3. Định lượng

Cân 100 mg (chính xác đến 0,1 mg) mẫu thử đã được sấy ở 105⁰C trong 3 giờ, hòa tan với 50 ml nước trong bình nón thủy tinh nút mài 250 ml. Thêm 3g Kali iodid (KI), sau đó thêm 3ml dung dịch acid HCl (3 trong 10) và đậy nắp bình. Để yên trong 5 phút, thêm vào 100ml nước lạnh rồi chuẩn độ I₂ giải phóng bằng Natri thiosunphat 0,1N, thêm dung dịch chỉ thị hồ tinh bột (TS) khi gần đạt điểm tương đương, chuẩn độ tiếp đến điểm kết thúc chuẩn độ. Tiến hành làm mẫu trắng song song. Mỗi ml Natri thiosulphat 0,1N tương đương với 3,567 mg KIO₃.