CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI XUẤT NHẬP KHẨU ĐẠI LONG

BẢN TỰ CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH ATTP

TÊN SẢN PHẨM: HẠT NỔ ĐẬU ĐỎ

SỐ TỰ CÔNG BỐ: 21/ĐL/2026

NĂM 2026

Scanned with CamScanner

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 21/ĐL/2026

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức: Công ty cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long

Địa chỉ: Thôn Lưu Phố, phường Nam Định, tỉnh Ninh Bình.

Điện thoại: 02283 819 269 Hotline: 0948.372.371

Mã số doanh nghiệp: 0601070523 do Phòng doanh nghiệp – Sở tài chính tỉnh Ninh Bình cấp lần đầu ngày 23 tháng 06 năm 2015; đăng ký thay đổi lần thứ 6 ngày 25 tháng 09 năm 2025.

Giấy chứng nhận ISO số: HA 688.24.CIV (cấp cho địa chỉ sản xuất, kinh doanh Lô C0 + 1 phần lô C3 - KCN Hòa Xá - phường Thành Nam, tỉnh Ninh Bình, Việt Nam).

II. Thông tin về sản phẩm

1. **Tên sản phẩm**: Hạt nổ đậu đỏ
2. **Thành phần**: Nước, hạt đậu đỏ, đường kính, hỗn hợp chất làm dày (INS 1442, INS 327, INS 330, INS 466, dextrose monohydrate), hương liệu tổng hợp (đậu đỏ).
3. **Hạn sử dụng**: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì**:

4.1. Quy cách đóng gói:

4.1.1. Bao bì trực tiếp: Dạng túi PA hoặc lon thiếc có dán nhãn đầy đủ thông tin theo quy định. Khối lượng 900g/sản phẩm hoặc theo nhu cầu của thị trường.

4.1.2. Bao bì dùng lưu trữ, vận chuyển, bảo quản: Dạng thùng carton hình chữ nhật, khối lượng đóng gói được ghi rõ trên thùng sản phẩm.

4.2. Chất liệu bao bì

4.2.1. Bao bì trực tiếp: Dạng túi PA hoặc lon thiếc có chất lượng phù hợp theo QCVN 12-1:2011/BYT ngày 30 tháng 08 năm 2011 của Bộ y tế quy định về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; hoặc QCVN 12-3:2011/BYT ngày 30 tháng 08 năm 2011 của Bộ y tế quy định Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng kim loại.

Scanned with CamScanner

4.2.2. Bao bì dùng lưu trữ, vận chuyển, bảo quản: Dạng thùng có hình chữ nhật, làm bằng carton. Bao bì này phù hợp các yêu cầu về vệ sinh, an toàn theo các quy định hiện hành đối với bao bì dùng cho thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

Sản xuất tại: Công ty cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long
Địa chỉ trụ sở: Thôn Lựu phố, phường Nam Định, tỉnh Ninh Bình, Việt Nam.
Điện thoại: 02283 819 269 hotline: 0948.372.371
Nhà máy sản xuất: Lô C0 + 1 phần lô C3 - KCN Hòa Xá - phường Thành Nam, tỉnh Ninh Bình, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: *(Đính kèm túi mẫu nhãn sản phẩm).*

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- Nghị định số 37/2026/NĐ-CP Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức hướng dẫn, thi hành luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
- Thông tư số 29/2023/TT-BYT: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn sản phẩm;

Ngoài các quy chuẩn, thông tư, nghị định trên, sản phẩm còn đáp ứng tiêu chuẩn cơ sở số 21:2026/ĐL ban hành ngày 12 / 06 /2026 (có TCCS đính kèm).

Chúng tôi cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố.

Ninh Bình, ngày 12 tháng 06 năm 2026
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(ký tên, đóng dấu)

CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI XUẤT NHẬP KHẨU ĐẠI LONG

GIÁM ĐỐC
Trần Thị Thu Hà

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

M.S.D.N: 0601070523 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI XUẤT NHẬP KHẨU ĐẠI LONG
P. NAM ĐỊNH - T. NINH BÌNH

ĐẠI LONG



Hạt Nổ Đậu Đỏ

Tên sản phẩm: Hạt Nổ Đậu Đỏ.

Thành phần: Nước, hạt đậu đỏ, đường kính, hỗn hợp chất làm dày (INS 1442, INS 327, INS 330, INS 466, dextrose monohydrate), hương liệu tổng hợp (đậu đỏ).

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: In trực tiếp trên bao bì sản phẩm.

Hướng dẫn sử dụng: Mở bao bì sản phẩm, lấy sản phẩm ra ăn trực tiếp hoặc dùng để pha chế.

Cảnh báo: Trẻ em dưới 3 tuổi ăn cần có sự giám sát của người lớn.

Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở nắp bảo quản sản phẩm trong ngăn mát tủ lạnh (2-8°C).

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)

Item	Per 100 g	Nutrition value %
Năng lượng (Energy)	100 Kcal	5
Protein	1,49 g	3
Carbohydrate	23,5 g	7,2
Chất béo (Fat)	0 g	0
Đường tổng số (Total sugars)	14 g	-
Natri (Sodium)	3,2 mg	0,2

% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values -NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 Kcal) của mỗi thành phần dinh dưỡng có trong 100g

Ghi chú: * Giá trị thực tế không nhỏ hơn 80% so với giá trị ghi trong bảng trên.

KHỐI LƯỢNG TỊNH: 900G

ISO 22000 HACCP

Công ty sản xuất và chịu trách nhiệm về sản phẩm:
Công ty cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long
Địa chỉ: Thôn Lựu Phố, phường Nam Định, tỉnh Ninh Bình.
Điện thoại: 02283 819 269 **Hotline:** 0948 372 371

MADE IN VIETNAM

LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC & KỸ THUẬT VIỆT NAM
VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTEST
VNTEST INSTITUTE FOR QUALITY TESTING AND INSPECTION
Địa chỉ hoạt động: Lô DM10-1 Điểm tiểu thủ công nghiệp, Làng nghề dệt lụa Vạn Phúc, Phường Hà Đông, Thành phố Hà Nội
Điện thoại: 024.66.86.76.38 - Email: info@vntest.vn - Website: www.vntest.vn

Mã số/ Code: DV151811582/03

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. **Tên Khách hàng/** *Customer's Name* : **CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI XUẤT NHẬP KHẨU ĐẠI LONG**
2. **Địa chỉ/** *Address* : Lô C0+1 Phần Lô C3, Khu Công Nghiệp Hòa Xá, Phường Thành Nam, Tỉnh Ninh Bình
3. **Tên mẫu thử/** *Name of Sample* : **Hạt nổ đậu đỏ**
4. **Mô tả mẫu/** *Sample Description* : Mẫu đựng trong bao bì kín. Khối lượng: 900 g/hộp; số lượng: 01 hộp
5. **Ngày nhận mẫu/** *Date sample received* : 26/05/2026
6. **Thời gian lưu mẫu/** *Sample retention time* : Không có mẫu lưu
7. **Ngày thử nghiệm/** *Date of test* : 26/05/2026-03/06/2026
8. **Ngày trả kết quả/** *Date of issue* : 03/06/2026

II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT *No.*	Chỉ tiêu *Parameter(s)*	Đơn vị *Unit*	Kết quả *Result(s)*	Phương pháp thử *Test Method*
1	Năng lượng	Kcal/100g	99,72	VNT.H.03.Fo.277
2	Protein	g/100g	1,49	TCVN 10034:2013
3	Béo tổng	g/100g	< LOQ = 0,3	VNT.H.03.Fo.09
4	Carbohydrate (không bao gồm xơ)	g/100g	23,44	VNT.H.03.Fo.187
5	Đường tổng (Fructose, Glucose, Sucrose/ Saccharose, Maltose, Lactose)-Phương pháp sắc ký lỏng *	g/100g	13,67	VNT.H.03.Fo.183 (2025)
6	Natri (Na)	mg/100g	3,2	TCVN 10916:2015
7	Arsen (As) *	mg/kg	KPH (LOD = 0,05)	TCVN 10912:2015
8	Cadimi (Cd) *	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 10912:2015
9	Chì (Pb) *	mg/kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 10912:2015

1. *Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.*
2. *Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.*
3. *Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.*
4. *Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).*
5. *Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Lifestock Production (c).*
6. *Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.*

Scanned with CamScanner

Mã số/ Code: DV151811582/03

STT *No.*	Chỉ tiêu *Parameter(s)*	Đơn vị *Unit*	Kết quả *Result(s)*	Phương pháp thử *Test Method*
10	Thủy ngân (Hg) *	mg/kg	KPH (LOD = 0,015)	TCVN 10912:2015
11	Tổng số vi sinh vật hiếu khí *	CFU/g	< 10	TCVN 4884-1:2015
12	Tổng số nấm men - nấm mốc *	CFU/g	< 10	TCVN 8275-2:2010
13	*E. coli* *	CFU/g	< 10	TCVN 7924-2:2008
14	*Salmonella spp.* *	/25g	KPH (eLOD50 = 4,0 CFU/25g)	TCVN 10780-1:2017
15	*Staphylococcus aureus* *	CFU/g	< 10	AOAC 975.55

Ghi chú/ *Note:*

- *KPH: Không phát hiện*
- *LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp*
- *LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp*

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
QC Manager

TRẦN KHÁNH CHI

VIỆN TRƯỞNG
DIRECTOR

VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTEST

ThS. TRỊNH CÔNG SƠN

1. *Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.*
2. *Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.*
3. *Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.*
4. *Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).*
5. *Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Lifestock Production (c).*
6. *Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.*

Scanned with CamScanner

MỤC LỤC

I. Mục lục 1

II. Phần thông tin mở đầu 2

III. Phần cơ bản 3

1. Phạm vi áp dụng 3

2. Thuật ngữ và định nghĩa 3

3. Yêu cầu kỹ thuật 3

3.1. Thành phần nguyên liệu 3

3.2. Yêu cầu về cảm quan 3

3.3. Thông tin dinh dưỡng 3

4. Phụ gia thực phẩm 4

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm 4

5.1. Giới hạn tối đa kim loại nặng 4

5.2. Giới hạn vi sinh vật 5

6. Phương pháp thử 5

7. Hạn sử dụng 5

8. Bao bì, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản 5

8.1. Bao gói và chất liệu bao bì 5

8.2. Ghi nhãn 5

8.3. Vận chuyển 5

8.4. Bảo quản 6

IV. Phần thông tin bổ sung 6

Scanned with CamScanner

II. Phần thông tin mở đầu:

TCCS 21:2026/ĐL do phòng Quản lý chất lượng của Công ty Cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long biên soạn, áp dụng cho sản phẩm Hạt Nổ Đậu Đỏ.

Scanned with CamScanner

III. Phần cơ bản

Tên sản phẩm: Hạt Nổ Đậu Đỏ

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với sản phẩm Hạt Nổ Đậu Đỏ sản xuất tại công ty cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long – mã số doanh nghiệp: 0601070523 do Phòng doanh nghiệp – Sở tài chính tỉnh Ninh Bình cấp đăng ký lần đầu ngày 23 tháng 06 năm 2015; đăng ký thay đổi lần thứ 6 ngày 25 tháng 09 năm 2025.

Trụ sở chính: Thôn Lựu Phố, phường Nam Định, tỉnh Ninh Bình.

Nhà máy sản xuất: Lô C0 + 1 phần lô C3 - KCN Hòa Xá - Phường Thành Nam – tỉnh Ninh Bình.

2. Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau:

2.1. Hạt Nổ Đậu Đỏ: là sản phẩm được làm từ các nguyên liệu chính như nước, hạt đậu đỏ, đường kính,…. Trong sản phẩm có sử dụng một số loại phụ gia thực phẩm và hương liệu thực phẩm. Sản phẩm có mùi thơm và vị ngọt đặc trưng, dùng ăn trực tiếp.

2.2. ĐL: là tên viết tắt của công ty Cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long.

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1. Thành phần nguyên liệu

Nước, hạt đậu đỏ, đường kính, hỗn hợp chất làm dày (INS 1442, INS 327, INS 330, INS 466, dextrose monohydrate), hương liệu tổng hợp (đậu đỏ).

Chú ý: các thành phần nguyên liệu đáp ứng yêu cầu về chất lượng và an toàn để dùng làm thực phẩm.

3.2. Yêu cầu về cảm quan

Hạt hình cầu, màu đỏ sẫm, giòn dai, vị ngọt nhẹ, nước trong, mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.

3.3. Thông tin dinh dưỡng (nutrition facts) *(Theo hướng dẫn tại Thông tư 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm)*

Scanned with CamScanner

Bảng 1: Thông tin dinh dưỡng của sản phẩm

Thành phần dinh dưỡng	Giới hạn cho phép
Năng lượng (Energy)	90 – 110 kcal
Chất đạm (Protein)	0 – 5 g
Carbohydrate	20 – 30 g
Đường tổng	10 – 25 g
Hàm lượng chất béo	0 g
Hàm lượng natri	0 – 15 mg

*Ghi chú: * Giá trị thực tế không nhỏ hơn 80% so với giá trị ghi trong bảng trên.*

4. Phụ gia thực phẩm: Việc sử dụng phụ gia thực phẩm đối với sản phẩm phù hợp theo Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 07 năm 2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

STT	Tên phụ gia	Mức giới hạn cho phép	Ghi chú
1	Acid citric (INS 330)	GMP	Tham khảo nhóm 01.2.1.2
2	Hydroxypropyl Distarch Phosphate (INS 1442)	GMP	Tham khảo nhóm 01.2.1.1
3	Calci lactat (INS 327)	GMP	Tham khảo nhóm 01.2.1.2
4	Natri carboxymethyl cellulose (INS 466)	GMP	Tham khảo nhóm 01.2.1.2

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

5.1. Giới hạn tối đa kim loại nặng

Yêu cầu về giới hạn tối đa kim loại nặng đối với sản phẩm được quy định trong Bảng 3 (Áp dụng theo tiêu chuẩn nhà sản xuất)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0,5
2	Cadmi (Cd)	mg/kg	≤ 1,0

Scanned with CamScanner

3	Arsenic (As)	mg/kg	≤ 1,0
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0,05

5.2. Giới hạn vi sinh vật

Yêu cầu về giới hạn vi sinh vật đối với sản phẩm được quy định trong Bảng 4 (Áp dụng theo tiêu chuẩn nhà sản xuất)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤ 5 x 10^5
2	Tổng số nấm men – nấm mốc	CFU/g	≤ 100
3	*E.Coli*	CFU/g	≤ 50
4	*Staphylococcus Aureus*	CFU/g	Không được có
5	*Salmonella spp*	CFU/25g	Không được có

6. Phương pháp thử

Trong quá trình sản xuất và lưu hành sản phẩm, khi công ty có nhu cầu kiểm nghiệm các chỉ tiêu liên quan đến chất lượng và vệ sinh an toàn của các nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, bao bì sản phẩm,...cũng như sản phẩm trước và sau khi đưa ra lưu thông trên thị trường thì các mẫu kiểm nghiệm sẽ được gửi tới các cơ quan kiểm nghiệm có đầy đủ tư cách pháp nhân, năng lực theo quy định của pháp luật hiện hành để các cơ quan kiểm nghiệm đó tiến hành các thử nghiệm theo các phương pháp thử đã được công nhận.

7. Hạn sử dụng: Sản phẩm có thời hạn sử dụng là 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

8. Bao bì, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản

8.1. Bao gói và chất liệu bao bì

Bao bì trực tiếp: Dạng túi PA hoặc lon thiếc có dán nhãn đầy đủ thông tin theo quy định. Khối lượng 900g/sản phẩm hoặc theo nhu cầu của thị trường.

Bao bì dung lưu trữ, vận chuyển, bảo quản: Dạng thùng carton hình chữ nhật, số lượng đóng gói ghi rõ bên ngoài bao bì.

8.2. Ghi nhãn

Việc ghi nhãn tuân thủ theo Nghị định số 37/2026/NĐ-CP Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức hướng dẫn, thi hành luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa và Thông tư số 29/2023/TT-BYT: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn sản phẩm

8.3. Vận chuyển

Scanned with CamScanner

Sản phẩm được vận chuyển bằng các phương tiện chuyên dụng, bảo vệ được chất lượng và an toàn vệ sinh cho sản phẩm.

8.4. Bảo quản

Sản phẩm được bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp,

IV. Phần thông tin bổ sung

Trong trường hợp các quy định pháp luật, các quy chuẩn, tiêu chuẩn được viện dẫn trong Tiêu chuẩn cơ sở này có sự sửa đổi bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo văn bản mới.

Tiêu chuẩn này được ban hành và áp dụng từ ngày 12 tháng 06 năm 2026./.

TP. QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG	GIÁM ĐỐC CÔNG TY
TRẦN THỊ NGA	TRẦN THỊ THU HÀ

Scanned with CamScanner