**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

# BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

**Số: 29/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 Lựu 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**: Thạch Yuyu
2. **Thành phần**: Đường kính, nước ép táo cô đặc, bột thạch trắng, chất điều chỉnh độ acid (INS 331(iii), INS 330, INS 270, INS 296), chất bảo quản (INS 202), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955), chất tạo màu tổng hợp (INS 171), chất tạo màu tự nhiên (Caramel INS 150a, beta caroten, chiết xuất củ cải đỏ, chiết xuất trái dành dành, chiết xuất vỏ nho), hương liệu tổng hợp (chất làm mát WS–23, hương sữa chua, hương xoài, hương đào, hương dưa vàng, hương nho, hương socola, hương trà ô long, hương trà sữa).
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: Sản phẩm được đóng trong màng PE/PET hoặc PVC đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

4.1.2. Bao bì trung gian: Sản phẩm được đóng túi PP, OPP/CPP với khối lượng tịnh 250g, 450g, 500g, 01 kg, 02 kg hoặc theo nhu cầu của thị trường.

4.1.3. 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: Màng PE/PET hoặc PVC 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.

Scanned with CamScanner

4.2.2. Bao bì trung gian: Dạng túi PP, OPP/CPP phù hợp các yêu cầu về vệ sinh, an toàn theo các quy định hiện hành đối với bao bì dùng cho thực phẩm.

4.2.3. 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 29:2026/ĐL ban hành ngày 19 /.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 19 tháng 06 năm 2026*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

*(ký tên, đóng dấu)*

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

GIÁM ĐỐC

Trần Thị Thu Hà

Scanned with CamScanner

# MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

1. **Tên sản phẩm**: Thạch Yuyu
2. **Thành phần**: Đường kính, nước ép táo cô đặc, bột thạch trắng, chất điều chỉnh độ acid (INS 331(iii), INS 330, INS 270, INS 296), chất bảo quản (INS 202), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955), chất tạo màu tổng hợp (INS 171), chất tạo màu tự nhiên (Caramel INS 150a, beta caroten, chiết xuất củ cải đỏ, chiết xuất trái dành dành, chiết xuất vỏ nho), hương liệu tổng hợp (chất làm mát WS–23, hương sữa chua, hương xoài, hương đào, hương dưa vàng, hương nho, hương socola, hương trà ô long, hương trà sữa).
3. **Khối lượng tịnh**: In trực tiếp trên bao bì sản phẩm.
4. **Ngày sản xuất và hạn sử dụng**: In trực tiếp trên bao bì sản phẩm.
5. **Hướng dẫn sử dụng**: Mở bao bì sản phẩm, lấy sản phẩm ra ăn trực tiếp.
6. **Cảnh báo**: Nhai kỹ sản phẩm để tránh nguy cơ bị hóc. Trẻ em dưới 3 tuổi ăn cần có sự giám sát của người lớn.
7. **Bảo quản**: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
8. **Công ty sản xuất và chịu trách nhiệm về sản phẩm:**
   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.
   Xuất xứ: Việt Nam
9. **Thông tin dinh dưỡng**

**Bảng 3: Thông tin dinh dưỡng của sản phẩm**

| **THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)** | | |
|---|---|---|
| **Thành phần dinh dưỡng** | ***Trên 100g** | **% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)** |
| Năng lượng (Energy) | 108 kcal | 5,4 |
| Chất đạm (Protein) | 0 g | 0 |
| Carbohydrate | 27 g | 8,3 |
| Chất béo (Fat) | 0 g | 0 |
| Đường tổng (Total sugars) | 24,3 g | - |
| Natri (Sodium) | 88,3 mg | 4,4 |
| *% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values – NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000kcal) 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.*

Scanned with CamScanner

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
Đc: Số 07, Ngách 168/21, Đường Nguyễn Xiển, P. Hạ Đình, Q. Thanh Xuân, TP. Hà Nội
Điện thoại: 024.66.86.76.38 - Email: info@vntest.vn - Website: www.vntest.vn

Mã số/ Code: DV142010323/01

# 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/** ***DAI LONG PRODUCTION TRADE IMPORT EXPORT JOINT STOCK COMPANY***
2. **Địa chỉ/** *Address* : Thôn Lưu Phố, Phường Nam Định, Tỉnh Ninh Bình, Việt Nam/ *Luu Pho Village, Nam Dinh Ward, Ninh Binh Province, Vietnam*
3. **Tên mẫu thử/** *Name of Sample* : **THẠCH YUYU/** ***YUYU JELLY***
4. **Mô tả mẫu/** *Sample Description* : Mẫu đựng trong bao bì kín. Khối lượng: 200g/túi; số lượng: 01 túi. NSX: 01.07.2025; HSD: 01.07.2026/ *Sample in sealed packaging. Weight: 200 g/bag; quantity: 01 bag. Manufacturing date: 01.07.2025; Expiry date: 01.07.2026*
5. **Ngày nhận mẫu/** *Date sample received* : 04/07/2025
6. **Thời gian lưu mẫu/** *Sample retention time* : Không có mẫu lưu/ *No retention*
7. **Ngày thử nghiệm/** *Date of test* : 04/07/2025-18/07/2025
8. **Ngày trả kết quả/** *Date of issue* : 18/07/2025

## 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/ *Energy* | kcal/100g | 108.16 | VNT.H.03.Fo.277 |
| 2 | Protein/ *Protein* | g/100g | KPH/ *ND* (LOD = 0.06) | TCVN 10034:2013 |
| 3 | Carbohydrate hiệu dụng/ *Effective Carbohydrates* | g/100g | 27.04 | VNT.H.03.Fo.187 |
| 4 | Béo tổng/ *Total Fat* | g/100g | KPH/ *ND* (LOD = 0.1) | VNT.H.03.Fo.09 |
| 5 | Đường tổng số/ *Total Sugars* | g/100g | 24.32 | VNT.H.03.Fo.53 |
| 6 | Natri (Na)/ *Sodium (Na)* | mg/100g | 88.3 | TCVN 10916:2015 |
| 7 | Chì (Pb)/ *Lead (Pb)* | mg/kg | KPH/ *ND* (LOD = 0.025) | TCVN 10912:2015 |
| 8 | Cadimi (Cd)/ *Cadmium (Cd)* | mg/kg | KPH/ *ND* (LOD = 0.01) | 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 một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be repoduced 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 & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b), được Cục Chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of agriculture and rulal development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment 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 acccept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.*



Scanned with CamScanner

Mã số/ Code: DV142010323/01

| STT<br>*No.* | Chỉ tiêu<br>*Parameter(s)* | Đơn vị<br>*Unit* | Kết quả<br>*Result(s)* | Phương pháp thử<br>*Test Method* |
|---|---|---|---|---|
| 9 | Arsen (As)/ *Arsenic (As)* | mg/kg | KPH/ *ND*<br>(LOD = 0.05) | TCVN 10912:2015 |
| 10 | Thủy ngân (Hg)/ *Mercury (Hg)* | mg/kg | KPH/ *ND*<br>(LOD = 0.01) | TCVN 10912:2015 |
| 11 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí/ *Total aerobic microorganisms** | CFU/g | $3.0 \times 10^3$ | TCVN 4884-1:2015 |
| 12 | *E. coli / E. coli** | CFU/g | KPH/ *ND*<br>(LOD = 10) | TCVN 7924-2:2008 |

**Ghi chú/** *Note:*

*- KPH: Không phát hiện ; ND: Not detected.*

*- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp / Limit of detection of method.*

**PHÒNG KIỂM NGHIỆM**
*QC Manager*

**VŨ THỊ KIM THANH**

**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 một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be repoduced 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 & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b), được Cục Chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of agriculture and rulal development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment 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 acccept 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 ..... 4

4. Phụ gia thực phẩm ..... 4

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm ..... 5

5.1. Giới hạn tối đa kim loại nặng ..... 5

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 ..... 6

8.3. Vận chuyển ..... 6

8.4. Bảo quản ..... 6

**IV. Phần thông tin bổ sung** ..... 6



Scanned with CamScanner

## II. Phần thông tin mở đầu:

TCCS 29:2026/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 Thạch Yuyu.



Scanned with CamScanner

## III. Phần cơ bản

Tên sản phẩm: Thạch Yuyu

### 1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với sản phẩm Thạch Yuyu 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.** Thạch Yuyu: là sản phẩm được làm từ các nguyên liệu chính như Đường kính, nước ép táo cô đặc, bột thạch trắng,…. 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

Đường kính, nước ép táo cô đặc, bột thạch trắng, chất điều chỉnh độ acid (INS 331(iii), INS 330, INS 270, INS 296), chất bảo quản (INS 202), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955), chất tạo màu tổng hợp (INS 171), chất tạo màu tự nhiên (Caramel INS 150a, beta caroten, chiết xuất củ cải đỏ, chiết xuất trái dành dành, chiết xuất vỏ nho), hương liệu tổng hợp (chất làm mát WS–23, hương sữa chua, hương xoài, hương đào, hương dưa vàng, hương nho, hương socola, hương trà ô long, hương trà sữa).

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

Thạch hình khối, cấu trúc mềm, hơi giòn, màu sắc và mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ, không có tạp chất.



Scanned with CamScanner

**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)*

**Bảng 1: Thông tin dinh dưỡng của sản phẩm**

| THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS) | | |
|---|---|---|
| **Thành phần dinh dưỡng** | ***Trên 100g** | **% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)** |
| Năng lượng (Energy) | 108 kcal | 5,4 |
| Chất đạm (Protein) | 0 g | 0 |
| Carbohydrate | 27 g | 8,3 |
| Chất béo (Fat) | 0 g | 0 |
| Đường tổng (Total sugars) | 24,3 g | - |
| Natri (Sodium) | 88,3 mg | 4,4 |
| *% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values – NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000kcal) 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.*

**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 | Chất điều chỉnh độ acid (INS 331(iii), INS 330, INS 270, INS 296) | GMP | Tham khảo Phụ lục 3 |
| 2 | Chất bảo quản (INS 202) | 1000 mg/kg | Tham khảo nhóm 04.1.2.5 |
| 3 | Chất tạo ngọt tổng hợp (INS 955) | 400 mg/kg | Tham khảo nhóm 04.1.2.5 |
| 4 | Chất tạo màu tổng hợp (INS 171) | GMP | Tham khảo Phụ lục 3 |
| 5 | Chất tạo màu tự nhiên (Caramel INS 150a, Beta caroten, chiết xuất củ cải đỏ, chiết xuất trái dành dành, chiết xuất vỏ nho) | GMP | Tham khảo Phụ lục 3 |



Scanned with CamScanner

## 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 |
| 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 | $\leq 5 \times 10^5$ |
| 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: Màng PE/PET hoặc PVC 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



Scanned with CamScanner

gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Bao bì trung gian: Dạng túi PP, OPP/CPP phù hợp các yêu cầu về vệ sinh, an toàn theo các quy định hiện hành đối với bao bì dùng cho thực phẩm. Khối lượng tịnh 250g, 450g, 500g, 01 kg, 02 kg 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**

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 19 tháng 06 năm 2026./.

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



Scanned with CamScanner