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: KẸO VIÊN NÉN VỊ OMAI

SỐ TỰ CÔNG BỐ: 31/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: 31/DL/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**: Kẹo Viên Nén Vị Omai
2. **Thành phần**: Sorbitol, bột ô mai, chất điều chỉnh độ acid (INS 296), chất chống đông vón (INS 470(iii)), hương liệu tổng hợp (chất làm mát WS-23, hương ô mai), vitamin C, chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951, INS 954(iv)).
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 hũ hoặc lọ PE/PET hoặc PVC đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm. Khối lượng tịnh 35g hoặc theo nhu cầu của thị trường; và/hoặc

+ Dạng túi PP, OPP/CPP đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm. Mỗi túi 1 viên kẹo. Khối lượng tịnh 1g hoặc theo nhu cầu của thị trường.

4.1.2. Bao bì trung gian: Sản phẩm được đóng túi PP, OPP/CPP với khối lượng tịnh 200g, 500g, 1 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: Chất liệu PET/PE hoặc PVC, PP, OPP/CPP 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 dự kiến).*

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 30/2026/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 31:2026/ĐL ban hành ngày 10/07/2026 (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 10 tháng 07 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

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

1. **Tên sản phẩm:** Kẹo Viên Nén Vị Omai
2. **Thành phần:** Sorbitol, bột ô mai, chất điều chỉnh độ acid (INS 296), chất chống đông vón (INS 470(iii)), hương liệu tổng hợp (chất làm mát WS-23, hương ô mai), vitamin C, chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951, INS 954(iv)).
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:** Dùng trực tiếp. Ngậm hoặc nhai sản phẩm theo nhu cầu. Đóng kín bao bì sau mỗi lần sử dụng.
6. **Cảnh báo:** Tránh nuốt nguyên viên kẹo để hạn chế nguy cơ bị hóc. Không sử dụng cho trẻ em dưới 3 tuổi.
7. **Bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao hoặc để không khí ngoài trời quá lâu.
8. **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 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)	386 kcal	19,3
Chất đạm (Protein)	0 g	0
Carbohydrate	96,6 g	29,7
Chất béo (Fat)	0 g	0
Đường tổng (Total sugars)	0 g	-
Natri (Sodium)	870 mg	43,5
% 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.*

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
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: DV151811058/11

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* : **Kẹo Viên Nén Vị Omai**
4. **Mô tả mẫu/** *Sample Description* : Mẫu đựng trong bao bì kín. Khối lượng: 150 g/gói; số lượng: 02 gói
5. **Ngày nhận mẫu/** *Date sample received* : 18/05/2026
6. **Thời gian lưu mẫu/** *Sample retention time* : Không có mẫu lưu
7. **Ngày thử nghiệm/** *Date of test* : 18/05/2026-12/08/2026
8. **Ngày trả kết quả/** *Date of issue* : 12/08/2026

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	386,44	VNT.H.03.Fo.277
2	Béo tổng *	g/100g	< LOQ = 0,3	TCVN 4072:2009
3	Protein	g/100g	KPH (LOD = 0,2)	TCVN 10034:2013
4	Carbohydrate (không bao gồm xơ)	g/100g	96,61	VNT.H.03.Fo.187
5	Đường tổng (Fructose, Glucose, Sucrose/ Saccharose, Maltose, Lactose)-Phương pháp sắc ký lỏng *	g/100g	KPH (LOD = 0,15)	VNT.H.03.Fo.183 (20250
6	Natri (Na)	mg/100g	869,66	TCVN 10916:2015
7	Asen (As) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,05)	TCVN 10912:2015
8	Chì (Pb) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 10912:2015
9	Cadimi (Cd) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 10912:2015

1. *Các kết quả được thể hiện trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu kiểm/ 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: DV151811058/11

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 được thể hiện trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu kiểm/ 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

CÔNG TY CP SX VÀ THƯƠNG MẠI XNK ĐẠI LONG	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Ninh Bình, ngày 10 tháng 07 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành tiêu chuẩn cơ sở

CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI XUẤT NHẬP KHẨU ĐẠI LONG

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 35/2018/QH14 và Luật số 70/2025/QH15;

Căn cứ Nghị định số 22/2026/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Thông tư 13/2026/TT-BKHCN quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ nhu cầu sản xuất và kinh doanh của công ty,

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Ban hành Tiêu chuẩn cơ sở số TCCS 31:2026/ĐL, áp dụng cho sản phẩm Kẹo Viên Nén Vị Omai với các thông tin về sản phẩm như sau:

- Kiểu sản phẩm: Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn;
- Loại sản phẩm: Thực phẩm dùng để ăn liền;
- Nhãn hiệu sản phẩm: ĐL.
- Mã ký hiệu sản phẩm: 31:2026/ĐL.

Điều 2: Các phòng ban, phân xưởng sản xuất có liên quan đến việc chế biến sản phẩm tại Điều 1 của Công ty chịu trách nhiệm thực hiện quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực từ ngày ký./.

Nơi nhận:
- *Như điều 2;*
- *Lưu VT;*

GIÁM ĐỐC
(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N: 0601072... CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI XUẤT NHẬP KHẨU ĐẠI LONG P. NAM ĐỊNH - T. NINH...

TRẦN THỊ THU HÀ

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 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 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 31:2026/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 Kẹo Viên Nén Vị Omai.

Scanned with CamScanner

III. Phần cơ bản

Tên sản phẩm: Kẹo Viên Nén Vị Omai

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với sản phẩm Kẹo Viên Nén Vị Omai 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. Kẹo Viên Nén Vị Omai: là sản phẩm được làm từ các nguyên liệu chính như Đường sorbitol, bột ô mai, vitamin C,... 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 chua 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

Sorbitol, bột ô mai, chất điều chỉnh độ acid (INS 296), chất chống đông vón (INS 470(iii)), hương liệu tổng hợp (chất làm mát WS-23, hương ô mai), vitamin C, chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951, INS 954(iv)).

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

Sản phẩm dạng viên nén màu trắng ngà; vị xí muội chua, mặn, ngọt, the mát và mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ, vị lạ.

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)	386 kcal	19,3
Chất đạm (Protein)	0 g	0 g
Carbohydrate	96,6 g	29,7
Chất béo (Fat)	0 g	0 g
Đường tổng (Total sugars)	0 g	-
Natri (Sodium)	870 mg	43,5
% 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.*

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 296)	GMP	Tham khảo nhóm 01.2.1.2
2	Chất chống đông vón (INS 470(iii))	GMP	Tham khảo Phụ lục 3
3	Chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951)	1000 mg/kg	Tham khảo nhóm 05.2.1
4	Chất tạo ngọt tổng hợp (INS 954(iv))	500 mg/kg	Tham khảo nhóm 05.2

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

5.1. Giới hạn tối đa kim loại nặng

Scanned with CamScanner

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	≤ 5×10^5
2	Tổng số nấm men – nấm mốc	CFU/g	≤ 100
3	*E.Coli*	CFU/g	≤ 50
4	*Staphylococcus Aureus*	CFU/g	≤ 10
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 hũ hoặc lọ PE/PET hoặc PVC đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm. Khối lượng tịnh 35g hoặc theo nhu cầu của thị trường; và/hoặc

+ Dạng túi PP, OPP/CPP đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm. Mỗi túi 1 viên kẹo. Khối lượng tịnh 1g hoặc theo nhu cầu của thị trường.

Scanned with CamScanner

Bao bì trung gian: Sản phẩm được đóng túi PP, OPP/CPP với khối lượng tịnh 200g, 500g, 1 kg hoặc theo nhu cầu của thị trường.

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.

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 30/2026/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 10 tháng 07 năm 2026./.

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

Scanned with CamScanner