**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 CỦ NĂNG TRẮNG

## SỐ TỰ CÔNG BỐ: 15/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: 15/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**: Hạt nổ củ năng trắng
2. **Thành phần**: Đường, nước, củ năng, tinh bột biến tính (E1442), canxi lactate (E327), dextrose monohydrate, chất làm dày (E466), acid citric (E330), hương liệu tổng hợp (củ năng).
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 Lưu 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 15:2026/ĐL ban hành ngày 20./05./2026 (có TCCS đính kèm).

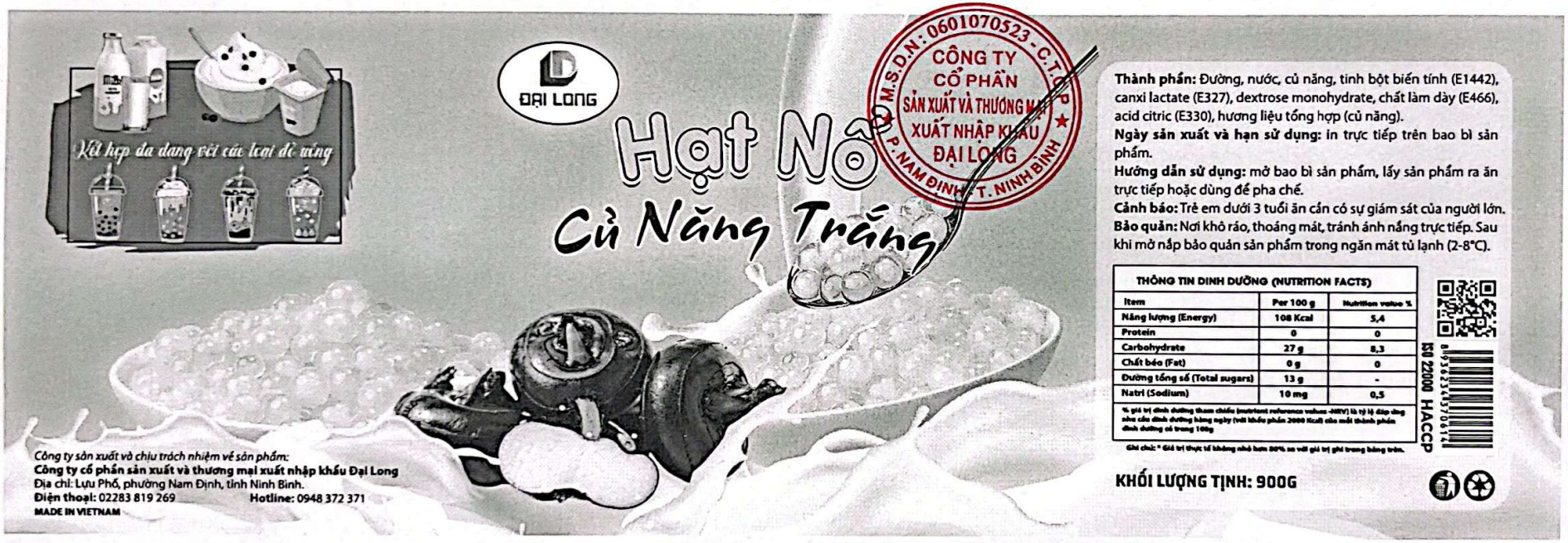
Chúng tôi cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố.

*Ninh Bình, ngày 21 tháng 05 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




KT: 32,8X11,4cm

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: DV151810233/01

# 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**
2. **Địa chỉ/** *Address* : Thôn Lưu Phố, Phường Nam Định, Tỉnh Ninh Bình, Việt Nam
3. **Tên mẫu thử/** *Name of Sample* : **Hạt Nổ Củ Năng Trắng**
4. **Mô tả mẫu/** *Sample Description* : Mẫu đựng trong bao bì kín. Khối lượng: 1 kg/mẫu
5. **Ngày nhận mẫu/** *Date sample received* : 04/05/2026
6. **Thời gian lưu mẫu/** *Sample retention time* : Không có mẫu lưu
7. **Ngày thử nghiệm/** *Date of test* : 04/05/2026-11/05/2026
8. **Ngày trả kết quả/** *Date of issue* : 11/05/2026

## 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 | 108,52 | VNT.H.03.Fo.277 |
| 2 | Protein | g/100g | KPH (LOD = 0,06) | TCVN 10034:2013 |
| 3 | Béo tổng | g/100g | < LOQ = 0,3 | VNT.H.03.Fo.09 |
| 4 | Carbohydrate (không bao gồm xơ) | g/100g | 26,62 | VNT.H.03.Fo.187 |
| 5 | Đường tổng (Fructose, Glucose, Sucrose/ Saccharose, Maltose, Lactose)-Phương pháp sắc ký lỏng * | g/100g | 13,28 | VNT.H.03.Fo.183 (2025) |
| 6 | Natri (Na) | mg/100g | 10,8 | 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: DV151810233/01

| STT<br>*No.* | Chỉ tiêu<br>*Parameter(s)* | Đơn vị<br>*Unit* | Kết quả<br>*Result(s)* | Phương pháp thử<br>*Test Method* |
|---|---|---|---|---|
| 10 | Thủy ngân (Hg) * | mg/Kg | KPH<br>(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 8275-1:2010 |
| 13 | *E. coli* * | CFU/g | < 10 | TCVN 7924-2:2008 |
| 14 | *Salmonella spp.* * | /25g | KPH<br>(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


Trang

**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 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. Thời hạn sử dụng ..... 5
8. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản ..... 5

8.1. Bao gói ..... 5

8.2. Ghi nhãn ..... 5

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 15:2026/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 củ năng trắng.



Scanned with CamScanner

**III. Phần cơ bản:**

Tên sản phẩm: Hạt nổ củ năng trắng

**1. Phạm vi áp dụng**

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với sản phẩm Hạt nổ củ năng trắng sản xuất tại công ty cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long – mã số doanh nghiệp: 0601070523 do phòng Đăng ký kinh doanh – Sở kế hoạch và đầu tư tỉnh Nam Định 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 củ năng trắng: là sản phẩm được làm từ các nguyên liệu chính như nước, đường, canxi lactate, acid citric,…. 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, nước, củ năng, tinh bột biến tính (E1442), canxi lactate (E327), dextrose monohydrate, chất làm dày (E466), acid citric (E330), hương liệu tổng hợp (củ năng).

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 trắng, giòn dai, vị ngọt nhẹ, nước trong, mùi thơm đặc trưng.

**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) | 100 – 110 kcal |
| Chất đạm (Protein) | 0 |
| Carbohydrate | 20 – 30 g |
| Đường tổng | 10 – 15 g |
| Hàm lượng chất béo | 0 |
| Hàm lượng natri | 10 – 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 | < 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 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



Scanned with CamScanner

**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.

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



Scanned with CamScanner