

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm các nội dung cơ bản như sau:

1.1. Giới thiệu chung về dự án, gói thầu

- Tên gói thầu: Mua quà Tết năm 2026
- Chủ đầu tư: Công đoàn Công ty TNHH Sao Vàng
- Địa điểm thực hiện (giao hàng): Địa chỉ ngã 3 An Tràng xã An Lão, Hải Phòng.
- Nội dung công việc: sắp xếp, vận chuyển, giao hàng
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 5 ngày.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm yêu cầu về kỹ thuật chung và yêu cầu về kỹ thuật chi tiết đối với hàng hóa thuộc phạm vi cung cấp của gói thầu, cụ thể:

a) Yêu cầu về kỹ thuật chung:

- Nhà thầu cam kết: Hàng hóa phải mới 100%, nguồn nguyên liệu đầu vào có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
- Nhà thầu phải đề xuất ký mã hiệu/ nhãn mác, xuất xứ, nhà sản xuất cụ thể của hàng hóa và các thông số kỹ thuật chi tiết của hàng hóa dự thầu.
- Nhà thầu có Bản tự công bố sản phẩm và phiếu kiểm nghiệm sản phẩm đi kèm Bản tự công bố chất lượng sản phẩm.
- Nhà thầu cam kết hàng hóa phải có giấy chứng nhận xuất xưởng của nhà sản xuất đối với hàng hoá sản xuất trong nước hoặc giấy chứng nhận nguồn gốc xuất xứ C/O, giấy chứng nhận chất lượng C/Q đối với hàng hoá nhập khẩu (Giấy chứng nhận phải được nộp khi thực hiện hợp đồng).
- Nhà thầu phải cam kết các yêu cầu về đóng gói, vận chuyển và giao hàng: Đóng gói hàng hóa phải theo đúng yêu cầu kỹ thuật của hợp đồng và của nhà sản xuất. Vận chuyển hàng hóa đến các địa điểm theo yêu cầu căn cứ theo chi tiết lịch giao hàng của bên nhà thầu đề ra.

b) Yêu cầu về danh mục, thông số kỹ thuật cụ thể:

(xem phụ lục đính kèm Chương này)

1.3. Các yêu cầu khác

- Yêu cầu về hàng mẫu

+ Thời gian nộp sản phẩm mẫu: Trong vòng 05 ngày làm việc sau thời điểm đóng thầu theo thông báo mời thầu đã được đăng tải trên hệ thống mạng đấu thầu quốc gia.

+ Số lượng hàng mẫu: 01 bộ sản phẩm đầy đủ với thông số kỹ thuật như yêu cầu.

+ Sản phẩm mẫu sẽ được Chủ đầu tư đánh giá về đặc tính, thông số kỹ thuật theo các yêu cầu tại Chương này.

+ Trường hợp quá thời hạn cung cấp hàng mẫu hoặc sản phẩm không đạt các yêu cầu kỹ thuật, Chủ đầu tư sẽ đánh giá E-HSDT của nhà thầu không đáp ứng và thực hiện tiếp các bước đánh giá E-HSDT theo quy định.

+ Địa chỉ nộp hàng mẫu: Theo địa chỉ của Chủ đầu tư.

- Nhà thầu đảm bảo hàng hoá được đóng gói trước thời gian phát quà tại nhà máy của Chủ đầu tư.

- Nhà thầu phải cam kết giá chào thầu của nhà thầu đã bao gồm các loại chi phí liên quan như: chi phí vận chuyển, hàng mẫu, thay thế sản phẩm không đạt yêu cầu trong quá trình sản xuất, vận chuyển do lỗi của nhà thầu..., thuế giá trị gia tăng và các loại thuế, phí khác theo quy định của pháp luật hiện hành.

- Cam kết thay thế các sản phẩm bị lỗi kể từ khi nhận được yêu cầu của chủ đầu tư là trong vòng 12 giờ.

- Sản phẩm được đặt vào trong các hộp nhỏ trước khi xếp vào hộp carton lớn.

- Đóng gói: Tùy theo kích thước mỗi loại quà khác nhau, nhà thầu đóng gói hộp đựng trong 1 thùng carton lớn, đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. Hàng hóa đảm bảo mới, nguyên vẹn bao bì, không trầy xước khi giao hàng.

- Nhà thầu phải thông báo cho Chủ đầu tư về thời gian bàn giao hàng hóa để nghiệm thu theo các nội dung sau:

+ Số lượng hàng hóa yêu cầu cung cấp;

+ Chất lượng hàng hóa theo quy cách đã được quy định.

Mục 2. Bản vẽ: Không.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm:

- Chủ đầu tư tổ chức kiểm tra trước khi nhận hàng.
- Cách thức xử lý đối với các hàng hóa không đạt yêu cầu: Nhà thầu phải thay thế các hàng hóa là thiết bị không đạt yêu cầu kiểm tra, thử nghiệm.

PHỤ LỤC DANH MỤC THÔNG SỐ KỸ THUẬT HÀNG HOÁ

(đính kèm điểm b Mục 1.2 chương V)

Gói thầu: Mua quà tết năm 2026

MÔ TẢ THÔNG SỐ KỸ THUẬT HÀNG HOÁ

A. DANH MỤC SẢN PHẨM

1.	Bánh quy socola vị vani 248.4g
2.	Bánh Socola 168gr
3.	Bánh quy sữa 120gr
4.	Bánh Dinh Dưỡng vị rau hộp giấy 86gr
5.	Bánh lát khoai tây vị phô mai
6.	Hộp socola 55gr
7.	Dầu đậu nành 1 lít
8.	Dầu đậu nành 1 lít
9.	Hạt nêm thịt thăn xương ống và tủy 465gr
10.	Mì chính 1kg

B. THÔNG SỐ KỸ THUẬT HỘP QUÀ

1. **HỘP QUÀ/ TÚI QUÀ:** Chọn sử dụng hộp quà hoặc túi quà, phần nào không sử dụng thì xóa bỏ

1.1. Hộp quà **BÁNH**

Nội dung	Thông số
Màu sắc	Đỏ
Chất liệu	Hộp làm từ chất liệu giấy duplex 230, cotton bồi sóng E hệ in màu CYMK, cán mờ bề dán thành phẩm

Kích thước (dài x rộng x cao)	410mm*70mm*260mm
Chất liệu quai hộp	Quai dây dù
Kích thước quai hộp	35cm

1.2 Hộp quà GIA VỊ

Nội dung	Thông số
Màu sắc	Đỏ
Chất liệu	Hộp sóng e duplex 250, lớp bóng kính ở giữa
Kích thước (dài x rộng x cao)	290mm* 220mm* 160mm
Chất liệu quai hộp	Quai dây dù
Kích thước quai hộp	15cm

C. THÔNG SỐ KỸ THUẬT SẢN PHẨM

1. Bánh quy socola vị vani 248.4g

1. Thành phần

Bột mì, đường, dầu thực vật không hydro hóa (dầu cọ - chứa chất chống oxy hóa TBHQ (319)), bột cacao (3,9%), sirô fructose, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), bột bắp, muối, chất nhũ hóa (322(i)), hương vani giống tự nhiên.

1. Thời gian:

Ngày sản xuất : 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

1. **Khối lượng tịnh:** 248.4 g (9 gói x 27.6 g)

1. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Bánh được đóng gói kín trong bao bì với chất liệu OPP/VMCPP, sau đó cho vào hộp giấy theo quy định.

1. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

+ QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố

vi nấm trong thực phẩm

+ QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

Thông tư của các Bộ, ngành:

+ Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

+ Thông tư số 27/2012/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Trạng thái: Bánh có dạng hình tròn gồm 2 mảnh ghép lại với nhau ở giữa là lớp kem vị vani. Bề mặt bánh có chữ.

Màu sắc: Vỏ bánh có màu nâu sẫm tới đen. Kem màu trắng.

Mùi vị: Thơm mùi vani và socola hài hòa, không có mùi mốc, mùi lạ. Vị ngọt, vani và socola đặc trưng.

Cấu trúc: Bánh giòn, chắc với lớp kem đặc, dẻo

1. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo quyết định số 46/2007/QĐ - BYT của Bộ Trưởng Bộ Y Tế ngày 19/12/2007

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men - nấm mốc	CFU/g	10 ²

1. Hàm lượng kim loại nặng: Theo TCVN 8-2:2011/BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

1. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1:2011/BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

2. Bánh Socola pie 168gr

1. Thành phần: Đường, mạch nha, bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), trứng gà, bột cacao (6,3%), chất làm ẩm (422, 420(ii), 420(i)), dextroza, chất nhũ hóa (475, 322(i), 471, 492, 1520, 491, 470(i)), gelatin, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), muối, chất ổn định (1442, 415), hương liệu tổng hợp, chất7 điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất điều vị (1104).

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 tháng.

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

+ Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

3. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:** Bánh được đóng thành từng gói bằng bao bì màng phức hợp, sau đó được đóng vào hộp giấy.

Quy cách đóng gói: 168gr (6 gói x28g)

Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số

QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

5. Chỉ tiêu cảm quan

Trạng thái: Bánh dạng hình tròn, gồm hai lớp bánh ghép lại với nhau, ở giữa là lớp nhân dẻo marshmallow, bên ngoài phủ sôcôla. Cấu trúc mềm, mịn.

Màu sắc: Vỏ bánh có màu nâu đen của sôcôla, lớp nhân dẻo màu trắng.

Mùi vị: Thơm mùi sôcôla đặc trưng, không có mùi lạ. Vị ngọt, không có vị lạ.

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Mức giới hạn	
	n	c	m	M
Enterobacteriaceae, cfu/g	5	1	10	100
Escherichia coli, cfu/g	1	0	0	0
Salmonella, cfu/250g	10	0	0	0
Tổng số nấm men, cfu/g	5	1	100	1000
Tổng số nấm mốc, cfu/g	5	1	100	1000

- n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm.

- c là số mẫu tối đa cho phép trong n mẫu có kết quả thử nghiệm nằm giữa m và M.

- m là giới hạn dưới.

- M là giới hạn trên. Trong số n mẫu thử nghiệm, không được có mẫu nào cho kết quả vượt quá giá trị M

7. Hàm lượng kim loại nặng: Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

8. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1:2011/BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3

4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

3. Bánh quy sữa 120gr

1. Thành phần

Bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), đường, tinh bột bắp, nước đường, sữa bột béo (0,8%), mạch nha, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), muối, calci carbonat (170(i)), chất điều chỉnh độ acid (450(i)), chất nhũ hóa (322(i)), hương liệu tổng hợp (sữa, vani), chất xử lý bột (1101(i), 223).

1. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

+ QCVN 8-1:2011/BYT

+ QCVN 8-2:2011/BYT

Thông tư của các Bộ, ngành:

+ Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT

+ Thông tư số 24/2019/TT-BYT

1. Trọng lượng: 120g

2. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Quy cách: 120g (3 Gói x 40g): Bánh được vô khay nhựa chất liệu PS và được đóng gói kín bằng bao bì giấy cuộn với chất liệu OPP/MCPP.

1. Thời gian:

- Ngày sản xuất : 12 tháng trước hạn sử dụng.
- Hạn sử dụng : Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Trạng thái và cấu trúc: Bánh giòn, xốp, dễ tan

Màu sắc: Màu vàng của bánh nướng. Bánh qua nướng không bị trắng hoặc cháy đen.

Hình dạng: Bánh có dạng hình tròn, ở giữa có chữ thương hiệu sản phẩm.

Mùi vị: Bánh thơm đặc trưng, hài hòa. Không có mùi thuốc, mùi lạ. Vị béo đặc trưng, không có vị lạ, vị đắng.

1. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo quyết định số 46/2007/QĐ – BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10

6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²

1. Hàm lượng kim loại nặng: Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

1. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1:2011/BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

Mức đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng % RNI -2014 (Ban hành kèm theo Thông tư số 43/2014/TT-BYT ngày 24/11/2014 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

STT	Tên chỉ tiêu	Mức công bố	Khuyến nghị*	Mức áp dụng % RNI/100g
1	Hàm lượng Canxi	244 mg/100g	Trẻ nhỏ	
			4-6 tuổi (600mg/ngày)	40,67%
			7-9 tuổi (700mg/ngày)	34,86%
			Nam và nữ vị thành niên	
			10-12 tuổi	24,4%
			13-15 tuổi	
			16-18 tuổi (1000mg/ngày)	
Nam và nữ trưởng thành				
19-49 tuổi	34,86%			

			(700 mg/ngày)	
			50-60 tuổi	24,4%
			>60 tuổi	
			(1000 mg/ngày)	
			Phụ nữ mang thai và bà mẹ cho con bú trong suốt cả thời kỳ cho bú	
			(1000 mg/ngày)	24,4%

Ghi chú: * là Hàm lượng theo khuyến nghị của Bộ Y tế

4. Bánh Cracker Dinh Dưỡng vị rau hộp giấy 86gr

1. Thành phần:

Bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), đường, chất xơ yến mạch (4%), mạch nha, whey bột, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), chất béo thay thế bơ, muối, bột hành, calci carbonat (170(i)), hương hành phi tổng hợp, hành lá khô, bột phô mai, men, chất điều chỉnh độ acid (450(i)), chất xử lý bột (223, 1101(i)), màu thực phẩm tổng hợp (160a(i)).

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Ngày sản xuất: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

+ Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

3. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:** Bánh được đóng thành từng gói 21,5 g bằng bao bì giấy cuộn với chất liệu MATTOPP/MCPP, sau đó đóng vào hộp với chất liệu Duplex hoặc túi với chất liệu OPP/CPP.

Quy cách đóng gói: 86gr (4 gói x 21,5g)

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

+ QCVN 8-1:2011/BYT

+ QCVN 8-2:2011/BYT

Thông tư của các Bộ, ngành:

+ Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT

+ Thông tư số 24/2019/TT-BYT

2. Chỉ tiêu cảm quan

Trạng thái và cấu trúc: Bánh giòn, xốp, dễ tan.

Màu sắc: Màu vàng của bánh nướng. Bánh qua nướng không bị trắng hoặc cháy đen.

- Hình dạng: Bánh có hình vuông, viền răng cưa.

- Mùi vị: Bánh thơm đặc trưng, hài hòa. Không có mùi mốc, mùi lạ. Vị béo đặc trưng, không có vị lạ, vị đắng.

3. Các chỉ tiêu sinh vật

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²
8	Salmonella	CFU/25g	Không phát hiện

4. Hàm lượng kim loại nặng: Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

8.Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1:2011/BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

5. BÁNH LÁT KHOAI TÂY VỊ PHÔ MAI

1. Thành phần

Vây khoai tây (48%), dầu thực vật (cọ), bột gia vị phô mai, tinh bột khoai tây, tinh bột bắp, chất làm dày (1412), đường, chất nhũ hóa (471), muối.

2. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

+ QCVN 8-1:2011/BYT

+ QCVN 8-2:2011/BYT

Thông tư của các Bộ, ngành:

+ Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT

+ Thông tư số 24/2019/TT-BYT

3. Trọng lượng: 60g

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Bánh được đóng gói kín trong lon giấy đa lớp, bên trong có lớp tráng bạc.
Quy cách đóng gói: 60g

5. Thời hạn sử dụng:

- Ngày sản xuất : 12 tháng Kể từ ngày sản xuất
- Hạn sử dụng : tối thiểu 30%

6. Các chỉ tiêu cảm quan:

Trạng thái: Miếng bánh snack có dạng hình oval, tương đối khô, giòn xốp

Màu sắc: màu vàng nhạt

Mùi vị: bánh thơm mùi gia vị phô mai đặc trưng, không có mùi mốc, mùi lạ. Vị hơi mặn béo, không có vị lạ.

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo quyết định số 46/2007/QĐ – BYT:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²

8. Hàm lượng kim loại nặng: Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,1
2	Cd	mg/kg	0,1

9. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1:2011/BYT

	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

6. Hộp socola 55gr

1. Thành phần

Thành phần: Đường, chất khô từ sữa (24%), cacao khối (15%), bơ cacao, chất béo thực vật không hydro hóa (cọ, hạt mỡ), chất nhũ hóa (322(i),476), hương liệu giống tự nhiên, tự nhiên và tổng hợp

Ngày sản xuất: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

+ Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

1. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Đóng gói với quy cách 11g x 5 cái. Sản phẩm đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp rồi đựng vào hộp giấy chất liệu ivory 300gsm. Phủ bóng in offset bề thành phẩm. Bên trong có khay đựng sản phẩm.

1. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

1. Các chỉ tiêu cảm quan

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Sôcôla được định hình bằng khuôn thành dạng viên hoặc dạng thanh
2	Màu sắc	Màu nâu sôcôla sữa đặc trung
3	Mùi vị	Hương vị sôcôla kết hợp hài hòa với vị sữa, vị béo, vị ngọt

1. Các chỉ tiêu giới hạn về vi sinh vật

Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Mức giới hạn	
	n	c	m	M
Enterobacteriaceae, cfu/g	5	1	10	100
Escherichia coli, cfu/g	1	0	0	0
Salmonella, cfu/250g	10	0	0	0
Tổng số nấm men, cfu/g	5	1	100	500
Tổng số nấm mốc, cfu/g	5	1	100	500

n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm

c là số mẫu tối đa cho phép trong n mẫu có kết quả thử nghiệm nằm giữa m và M

m là giới hạn dưới

M là giới hạn trên. Trong số n mẫu thử nghiệm, không được có mẫu nào cho kết quả vượt giá trị của M

1. Hàm lượng kim loại nặng: theo QCVN 8-2: 2011/BYT:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Pb	mg/kg	2
2	Cd	mg/kg	1
3	As	mg/kg	1

4	Hg	mg/kg	0,05
---	----	-------	------

1. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4

7&8. DẦU ĐẬU NÀNH

1. Thành phần:

100% dầu đậu nành nguyên chất, vitamin A palmitat.

Không sử dụng chất bảo quản và chất tạo màu

2. Khối lượng: 1 lít

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Quy cách đóng gói:

- Thể tích thực: 1 lít

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng kín trong chai nhựa PET, can nhựa PE, túi nhựa PE có thùng giấy carton bên ngoài, xe bồn đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế

4. Thời hạn sử dụng:

Ngày sản xuất : 2 năm kể từ ngày sản xuất

Hạn sử dụng bảo hành : tối thiểu 12 tháng

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

Theo TCVN 7579-2018:

Theo QCVN 8-2: 2011/BYT

Theo thông tư 50/2016/TT-BYT

Theo thông tư số 24/2019/TT-BYT

Theo thông tư 17/2023/TT-BYT

Theo nghị định 43/2017/NĐ, nghị định 111/2021/NĐ-CP.

Theo các quy định hiện hành có liên quan.

Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất.

6. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	ĐVT	MỨC TỐI ĐA
1	Coliforms	CFU/g	<10
2	Escherichia coli	CFU/g	<10
3	Salmonella spp.	/25g	Không phát hiện
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	<10
5	Tổng nấm men, nấm mốc	CFU/g	<10
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	<10

7. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	ĐVT	MỨC TỐI ĐA
1	As	Mg/kg	Không phát hiện, MDL=02
2	Pb	Mg/kg	Không phát hiện, MDL=05

8. Chỉ tiêu chất lượng

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	ĐVT	Kết quả
1	Acid béo tự do (FFA)	%	0,017 (Theo axit oleic)
2	Chỉ số iod	g Iod/100g	130
3	Chỉ số peroxide	meq/kg	0,654

4	Chỉ số và phòng hóa	mg KOH/g	195
5	Độ ẩm và chất bay hơi	%	0,053
6	Hàm lượng xà phòng	%	Không phát hiện, MDL = 0,002
7	Tạp chất không tan	%	Không phát hiện
8	Aflatoxin B1	pg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1

8. Hàm lượng chất dinh dưỡng:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	ĐVT	Kết quả
1	Na	g/100g	0
2	Béo	%	100
3	Carbohydrate	%	0
4	Đạm	%	Không phát hiện
5	Đường tổng số	%	Không phát hiện
6	Năng lượng	Kcal/100g	900

9. Tiêu chuẩn cơ sở:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	ĐVT	Kết quả
1	Chlorpyrifos	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,01
2	Cyproconazole	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,03
3	Flusilazole	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,03
4	Chlordane	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,01
5	Clethodim	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,003
6	Heptachlor	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,01
7	Methomyl	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,003
8	Butyl hydroxy toluen (BHT)	mg/kg	Không phát hiện, MDL=3
9	Vitamin A (Retinyl Palmitate)	pg/100g	2766
10	Vitamin E	mg/kg	110
11	Omega 3	g/100g	6,85
12	Omega 6	g/100g	51,0
13	Omega 9	g/100g	24,8
14	Trans fat	g/100g	0

9. HẠT NÊM THỊT THĂN, XƯƠNG ỚNG VÀ TỦY 465G

1. Thành phần:

Muối I-ốt (41 %), chất điều vị Mononatri L-glutamat, đường, bột sắn, bột thịt và bột chiết xuất xương ớng & tủy và bột thịt thăn (21g)**, hương thịt tổng hợp, mỡ, chất ổn định 1442, chất điều vị Dinatri 5'- Ribonucleotid, chất điều vị Dinatri 5'-inosinat, hương nước dùng tổng hợp, bột chiết xuất nấm men, bột lên men từ đậu tương, màu thực phẩm Beta- caroten tổng hợp.

Sản phẩm có chứa trứng, đậu nành, sữa, bột mì và cá

** trên 1 kg sản phẩm

2. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT

- QCVN 8-2:2011/BYT

3. Trọng lượng: 400g + 65gr

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: 400 g/gói + 65gr/ gói

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong màng phức hợp, chất liệu này phù hợp với “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 QCVN 12-1:2011/BYT” của Bộ Y Tế.

5. Thời hạn sử dụng

Ngày sản xuất : 15 tháng trước hạn sử dụng.

Hạn sử dụng, bảo hành : + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

+ Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	KẾT QUẢ
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	4.50x10 ²
2	Coliforms	CFU/g	<10
3	Staphylococcus aureus	CFU/g	<10
4	E.coli MPN - Quan	MPN/g	0
5	Salmonella	/25g	Âm tính
6	Tổng số TB nấm men - nấm mốc	CFU/g	<10

7. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả
1	Arsenic (As)	mg/kg	Không phát hiện
2	Chì (Pb)	mg/kg	Không phát hiện
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	Không phát hiện
4	Cadmium (Cd)	mg/kg	Không phát hiện

8. Hàm lượng độc tố vi nấm

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả
1	Aflatoxins B1	µg/kg	Không phát hiện
2	Aflatoxins (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	Không phát hiện

10. MÌ CHÍNH 1KG

1. Thành phần:

Mononatri L-glutamat tinh khiết 99+% (chất điều vị).

(Thành phần Mononatri L-glutamat được sản xuất từ nguyên liệu thiên nhiên là mía đường và khoai mì (sắn))

2. Khối lượng : 1KG

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Sản phẩm đựng trong túi nhựa PE (bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế)

4. Thời gian

Ngày sản xuất: 60 tháng kể từ ngày sản xuất

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

+ Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

5. Yêu cầu kỹ thuật:

- **Trạng thái** : Tinh thể hoặc bột tinh thể.
- **Màu sắc** : Màu trắng.
- **Mùi** : không mùi
- **Vị** : Vị UMAMI đặc trưng.

6. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 4-1:2010/BYT

7. Các chỉ tiêu chỉ điểm chất lượng, giá trị dinh dưỡng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ tan	-	Dễ tan trong nước, ít tan trong ethanol, thực tế không tan trong ether
2	Glutamat	-	Phải có phản ứng đặc trưng của Glutamat
3	Natri	-	Phải có phản ứng đặc trưng của natri
4	Giảm khối lượng khi làm khô (Sấy tại 98°C trong 5 giờ)	%	≤ 0,5
5	pH (dung dịch mẫu thử 1/50)	-	6,7 ~ 7,2
6	Góc quay cực riêng (Dung dịch mẫu thử 10% (kl/tt) trong acid hydrochloric 2N [α] _{D20})	(°)	+ 24,8° ~ +25,3°
7	Clorid	%	≤ 0,2
8	Acid pyrrolidon carboxylic	-	Đạt yêu cầu
9	Hàm lượng mononatri L-glutamat monohydrat (tính theo chế phẩm đã làm khô)	%	≥ 99,0

8. Hàm lượng kim loại nặng :

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	1,0