

## **Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

### **Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật**

#### **1.1. Giới thiệu chung về dự toán mua sắm, gói thầu**

- Tên dự toán mua sắm: Mua quà tết âm lịch 2026;
- Tên gói thầu: Mua quà tết âm lịch 2026;
- Chủ đầu tư: Liên đoàn Lao động tỉnh Phú Thọ.
- Địa điểm thực hiện: Giao hàng hóa tại 3 điểm tại 3 khu vực : Phú Thọ, Hoà Bình, Vĩnh Phúc theo yêu cầu của Chủ đầu tư.
- Nguồn vốn: Tài chính công đoàn.
- Loại hợp đồng: Trọn gói;
- Thời gian thực hiện gói thầu: 3 ngày

#### **1.2. Yêu cầu về kỹ thuật**

##### **1.2.1. Yêu cầu về kỹ thuật chung như sau:**

- Tiêu chuẩn hàng hóa:
  - + Chất lượng mới 100%, chưa qua sử dụng, sản xuất năm 2025 trở về sau. Hàng hóa phải có tem đảm bảo chất lượng của nhà sản xuất, nhà phân phối và ghi hạn sử dụng, nguyên vẹn sản phẩm.
  - + Hàng hóa có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và nhà thầu cam kết có Giấy chứng nhận xuất xứ CO, Giấy chứng nhận chất lượng CQ (nếu hàng hoá nhập khẩu) và cung cấp các giấy tờ CO, CQ khi thực hiện hợp đồng.
  - + Nhà thầu cam kết hàng hóa cung cấp cho gói thầu không vi phạm các quy định về sở hữu trí tuệ, sở hữu nhãn mác của Việt Nam và quốc tế.
  - + Tiêu chuẩn về chế tạo, quy trình sản xuất các vật tư và thiết bị cũng như các tham chiếu đến nhãn hiệu hàng hóa quy định tại Chương V chỉ nhằm mục đích mô tả và không nhằm mục đích hạn chế nhà thầu. Nhà thầu có thể đưa ra các tiêu chuẩn chất lượng, nhãn hiệu hàng hóa, catalô khác miễn là nhà thầu chứng minh cho Chủ đầu tư thấy rằng những thay thế đó vẫn bảo đảm sự tương đương cơ bản hoặc cao hơn so với yêu cầu quy định tại Chương V.
- Yêu cầu về kiểm tra, thử nghiệm, thay thế:
  - + Nhà thầu có cam kết cung cấp hàng hóa để thực hiện công tác kiểm tra, thử

nghiệm hàng hóa đáp ứng các yêu cầu về kiểm tra, thử nghiệm.

+ Nhà thầu có cam kết hàng hoá thay thế và các dịch vụ liên quan khác (nếu có) trong toàn bộ thời gian hàng hoá có hiệu lực bảo hành, cam kết sẵn sàng cung cấp hàng hoá dự phòng trên tổng số lượng hàng hoá để thực hiện ngay công tác đổi hàng khi phát hiện các hàng hoá lỗi cần thay thế. Nhà thầu đề xuất thời gian và cam kết sẵn sàng có nhân sự thực hiện các công việc sửa chữa, thay thế hàng hoá. Đối với các hàng hoá do Nhà thầu sửa chữa và thay thế, thời hạn bảo hành cho các hàng hoá này được tính từ ngày kết thúc việc sửa chữa, thay thế.

- Yêu cầu đóng gói: Nhà thầu có thuyết minh việc in ấn, đóng gói hàng hoá theo đúng yêu cầu kỹ thuật. Đóng gói hàng hoá để tránh hư hỏng trong quá trình chuyên chở hàng hoá tới nơi nhận cuối cùng như đã quy định trong hợp đồng. Việc đóng gói phải đảm bảo để chịu đựng không giới hạn việc va chạm trong khi bốc dỡ chuyển tải và khi hàng hoá bị phơi dưới nhiệt độ cao, có muối mặn, mưa và tại bãi cất giữ ngoài trời. Kích thước và trọng lượng của mỗi kiện hàng phải tính đến tình trạng xa xôi của điểm đến cuối cùng và sự thiếu các phương tiện chuyển tải ở mọi điểm trong khi chuyển tải. Nhà thầu chịu trách nhiệm về in ấn bao bì, logo (nếu có) và chịu trách nhiệm về pháp lý bản quyền, chi phí đối với nhà sản xuất hàng hoá

- Yêu cầu vận chuyển:

+ Nhà thầu có cam kết đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. Trong quá trình vận chuyển phải đảm bảo hàng hoá còn mới 100%, nguyên vẹn bao bì, không trầy xước khi giao hàng.

+ Nhà thầu cam kết khả năng tự vận tải hàng hoá hoặc có hợp đồng nguyên tắc với đơn vị vận tải hàng hoá (tài liệu kèm theo).

1.2.2. Yêu cầu về thông số kỹ thuật chi tiết như sau:

STT	Tên hàng hóa	Tiêu chuẩn kỹ thuật/Tiêu chuẩn chất lượng
1	Sét quà tết	<b>1. Dầu ăn - 1L</b> - Thành phần: Dầu đậu nành, dầu gạo lứt, dầu hướng dương, vitamin A palmitat. - Thời hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất - Quy cách đóng gói: Thê tích thực ở 20°C: 250 ml, 400 ml, 1 lít, 2 lít, 5 lít, 9,8 lít (9 kg). - Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong chai nhựa PET (bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm). - Phù hợp với quy định 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.

+ Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định về “Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”.

- Có giấy chứng nhận ISO 22000: 2018 hoặc tương đương còn hạn sử dụng (Đính kèm cùng tài liệu E-HSDT chứng minh)

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

**1. Yêu cầu kỹ thuật:**

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng lỏng
- Màu sắc: Màu vàng sáng đến màu vàng hơi đỏ
- Mùi: Không mùi hoặc mùi trung tính, không có mùi ôi khét.
- Vị: Không vị

1.2. Các chỉ tiêu lý hóa:

Stt	Chỉ tiêu chất lượng	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Trị số a-xít	mg KOH/g dầu	≤ 0,6
2.	Hàm lượng nước và chất dễ bay hơi ở 105 độ C	%	≤ 0,2
3.	Tạp chất không tan	%	≤ 0,05
4.	Trị số I-ốt (wijs)	g I-ốt/100g dầu	≥ 100
5.	Chất béo toàn phần	%	≥ 99,5
6.	Trị số Peroxyt	Meq.O2/kg dầu	≤ 10
7.	Vitamin A (bổ sung)	IU/100 g	≥ 9200
8.	Vitamin E	mg/100 g	≥ 10
9.	Omega 3	g/100 g	≥ 3
10.	Omega 6	g/100 g	≥ 40
11.	Omega 9	g/100 g	≥ 25
12.	Gamma Oryzanol	mg/100 g	≥ 300
13.	Phytosterol	mg/100 g	≥ 300
14.	Cholesterol	g/100g	0

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: (theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT về quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/ml	0
2.	Coliforms	MPN/ml	10
3.	Salmonella	CFU/25ml	Không phát hiện
4.	S. aureus	CFU/ml	0
5.	E. coli	MPN/ml	3
6.	TSVSVHK	CFU/ml	1000

1.4. Hàm lượng kim loại nặng: (theo Quy chuẩn quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn kim loại nặng trong thực phẩm)

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Hàm lượng As	mg/kg	0,1
2.	Hàm lượng Pb	mg/kg	0,1

1.5. Hàm lượng độc tố vi nấm:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Hàm lượng Aflatoxin B <sub>1</sub>	µg/kg	5
2.	Hàm lượng Aflatoxin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub>	µg/kg	15

Thông tin dinh dưỡng	Nội dung trước khi thay đổi	Nội dung sau khi thay đổi
Gamma Oryzanol (tối thiểu) trong 100 g	300 mg	80 mg

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	<i>Salmonella</i>	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH
9.2*	<i>S. aureus</i>	CFU/g	FDA-BAM CHAPTER 12:2019	KPH (LOD: 10 CFU/g)
9.3*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.4*	Tổng số nấm men - nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.5*	Coliforms	MPN/g	TCVN 4882:2007	KPH (LOD: 0 MPN/g)
9.6*	<i>E. coli</i>	MPN/g	TCVN 6846:2007	KPH (LOD: 0 MPN/g)
9.7*	Hàm lượng các chất dễ bay hơi	%	TCVN 6120:2018	KPH (LOD: 0,01 %)
9.8	Hàm lượng tạp chất	%	TCVN 6125:2010	KPH (LOD: 0,01 %)
9.9*	Hàm lượng Protein	g/100g	NIFC.02.M.03.	KPH (LOD: 0,01 g/100g)
9.10*	Chỉ số Iod	gI <sub>2</sub> /100g dầu	TCVN 6122:2015	118
9.11*	Hàm lượng Vitamin A (retinyl palmitat)	IU/100g	NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)	1,01 x 10 <sup>4</sup>
9.12*	Năng lượng	kcal/100g	NIFC.02.M.06	900
9.13*	Chỉ số Peroxide	MeqO <sub>2</sub> /kg	TCVN 6121:2018	0,87
9.14*	Hàm lượng Vitamin E (DL alpha tocopherol)	mg/100g	NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)	13,0

<i>STT</i>	<i>Tên chỉ tiêu</i>	<i>Đơn vị</i>	<i>Phương pháp thử</i>	<i>Kết quả</i>
9.15*	Chỉ số acid	mgKOH/g dầu	TCVN 6127:2010	0,30
9.16*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,007 mg/kg)
9.17*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,007 mg/kg)
9.18*	Hàm lượng Omega 3 (C18:3n3, C20:3n3, C20:5n3, C22:6n3)	g/100g	NIFC.04.M.107 (GC-FID)	3,22
9.19*	Hàm lượng Omega 6 (C18:2n6c, C18:3n6, C22:2n6, C20:3n6, C20:4n6, C22:3n6)	g/100g	NIFC.04.M.107 (GC-FID)	46,1
9.20*	Hàm lượng Omega 9 (C18:1n9c, C20:1n9, C22:1n9, C24:1)	g/100g	NIFC.04.M.107 (GC-FID)	30,7
9.21	Hàm lượng Cholesterol	%	NIFC.04.M.099 (GC-MS)	KPH (LOD: 1,5 x 10 <sup>-3</sup> %)
9.22*	Hàm lượng Beta-sitosterol	mg/100g	NIFC.04.M.120 (GC-MS)	237
9.23*	Hàm lượng Campesterol	mg/100g	NIFC.04.M.120 (GC-MS)	65,0
9.24*	Hàm lượng Delta -5 - avenasterol	mg/100g	NIFC.04.M.120 (GC-MS)	9,90
9.25*	Hàm lượng Delta -7 - avenasterol	mg/100g	NIFC.04.M.120 (GC-MS)	12,2
9.26*	Hàm lượng Delta -7 - stigmasterol	mg/100g	NIFC.04.M.120 (GC-MS)	KPH (LOD: 0,5 mg/100g)
9.27*	Hàm lượng Stigmasterol	mg/100g	NIFC.04.M.120 (GC-MS)	59,4
9.28	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5 µg/kg)
9.29	Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5 µg/kg)
9.30	Hàm lượng Gamma Oryzanol	mg/100g	TCVN 12107:2017	380

<i>STT</i>	<i>Tên chỉ tiêu</i>	<i>Đơn vị</i>	<i>Phương pháp thử</i>	<i>Kết quả</i>
9.1	Hàm lượng Chlordane	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,01 mg/kg)
9.2	Hàm lượng Chlorpyrifos	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,005 mg/kg)
9.3	Hàm lượng Flusilazole	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,01 mg/kg)
9.4	Hàm lượng Heptachlor	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,01 mg/kg)
9.5	Hàm lượng Permethrin	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,01 mg/kg)
9.6	Hàm lượng Clethodim	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)
9.7	Hàm lượng Cyproconazole	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)
9.8	Hàm lượng Methomyl	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)
9.9	Hàm lượng Prochloraz	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0.003 mg/kg)

## **2. Bánh hộp sắt - 390g**

+ Thành phần: Bột mì, đường, shortening, bơ (1,9%), hạt sôcôla (1,8%), muối i-ốt, hương liệu tổng hợp, dầu thực vật (đầu cọ), mạch nha, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii), 450(i)), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

+ Hạn sử dụng (HSD): 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

+ Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

**1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

- Trạng thái (hình dạng và màu sắc): Bánh có dạng sao 8 cánh, dạng bông, dạng tròn (nền bánh có màu vàng đặc trưng của bánh nướng). Bánh dạng tròn có trộn hạt sôcôla (nền bánh có màu vàng đến màu nâu đặc trưng).
- Cấu trúc: Giòn, dễ tan.
- Mùi vị: Bánh có vị ngọt, vị thơm béo, bánh có mùi thơm đặc trưng. Không có mùi mốc, mùi hôi dầu, mùi vị lạ.

**1.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất:**

Chỉ tiêu	I/C-S/U	Kế hoạch lấy mẫu		Mức giới hạn		RU
		n	c	m	M	
Enterobacteriaceae	I - 10g	5	1	10	100	/g
Escherichia coli	I - 10g	1	0	0	0	/g
Salmonella	C - 25g	10	0	0	0	/250g
Tổng số nấm men	I - 10g	5	1	100	1000	/g
Tổng số nấm mốc	I - 10g	5	1	100	1000	/g

- 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
- I: mẫu đơn
- C: mẫu gộp
- S/U: lượng mẫu
- RU: đơn vị báo cáo.

**1.3. 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	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

**1.4. 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

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Không phát hiện (LOD=0.5)
2	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3452 (Ref. EN 15850:2010)	Không phát hiện (LOD=5)
3	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Tham khảo DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
4	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Tham khảo DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
5	VD11A VD (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5626 (2019) (Tham khảo EN 15791:2009)	Không phát hiện (LOD=100)

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
2	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD346 VD (a) <i>Enterobacteriaceae</i>	cfu/ g	ISO 21528-2:2017	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD0CX VD (a) <i>Salmonella</i> spp.	/250 g	TCVN 10780-1:2017; ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Không phát hiện
3	VD4M6 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=1)
4	VD445 VD (a) Tổng số nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD443 VD (a) Tổng số nấm men	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	1.89
2	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498	22.6
3	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	6.41
4	VD4P0 VD (a) Đường tổng (Fructose+Glucose+Maltose+Sucrose+Lactose)	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	26.6
5	VDERJ VD (m) Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	65.9
6	VD9T0 VD (m) Năng lượng (tính theo Carbohydrat không bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	496
7	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	2.42
8	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497	0.80
9	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	219
10	VDSZT VD (a) Chất béo bão hoà	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	11.8

### 3. Hạt Nêm - 400gram

- Thành phần: Muối, chất điều vị (621, 631, 627), đường, tinh bột sắn, dầu thực vật, chất ổn định (1422), hỗn hợp thành phần nguyên liệu tươi (thịt heo 2,51g, cà rốt 0,73g, hành 0,47g, tỏi 0,27g, xương ống và tủy: 0,0g): 10g, hương liệu tổng hợp: Hương thịt, tiêu, phẩm màu tự nhiên: màu nghệ và 160a (iii).

\* Tính trên 1 kg sản phẩm.

- Thời hạn sử dụng: 15 tháng kể từ ngày sản xuất.

- Yêu cầu về an toàn thực phẩm

+ Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong 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

+ Thông tư 24/2019/TT-BYT thông tư quy định về quản lý phụ gia thực phẩm.

+ Chúng tôi xin 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.

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Đơn vị kiểm tra	Kiểm nghiệm định kỳ (số lần/năm)	Công bố lại (năm/lần)	Đang áp dụng hệ thống quản lý tiên tiến
1.	Hàm lượng Protein	Phòng kiểm nghiệm được cơ quan nhà nước có thẩm quyền chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm độc lập được công nhận cấp	12 tháng/ lần	Cập nhật khi có sự thay đổi	FSSC 22000
2.	Năng lượng				
3.	Hàm lượng Lipid				
4.	Độ ẩm				
5.	Carbohydrate				
6.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí				
7.	Coliforms				
8.	E.coli				
9.	Staphylococcus aureus				
10.	Salmonella				
11.	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc				
12.	Chì (Pb)				
13.	Thủy ngân (Hg)				
14.	Asen (As)				
15.	Cadimi (Cd)				

Các quá trình sản xuất cụ thể	Kế hoạch kiểm soát chất lượng						
	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Tần suất lấy mẫu/cỡ mẫu	Thiết bị thử nghiệm/ kiểm tra	Phương pháp thử/ kiểm tra	Biểu ghi chép	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Nguyên liệu	Tạp chất Dư lượng thuốc kháng sinh	Không có tạp chất lạ Theo quy định	Mỗi lô/ 100g 1 mẫu/6 tháng/ hoặc theo HSCB sản phẩm	Kiểm tra bằng mắt - Lấy mẫu ngẫu nhiên kiểm tra tại các phòng kiểm nghiệm được công nhận.	Quan sát trực tiếp trên lô nguyên liệu Theo phương pháp thử nghiệm kiểm tra của phòng kiểm nghiệm được công nhận	Báo cáo phân tích nguyên liệu	
Sơ chế	Bụi bẩn, tươi, không đập úng	Sạch, tươi, không đập úng	Mỗi lô/ 100g	Kiểm tra bằng mắt	Quan sát trực tiếp trên lô nguyên liệu	Báo cáo phân tích nguyên liệu sau sơ chế	
Hầm	Kích thước	2 – 5mm	Mỗi lô/ 100g	Kiểm tra bằng mắt	Quan sát trực tiếp trên lô nguyên liệu	Báo cáo phân tích nguyên liệu sau hầm	
Xay	Kích thước	Tùy theo yêu cầu kỹ thuật	Mỗi lô/ 100g	Kiểm tra bằng mắt	Quan sát trực tiếp trên lô nguyên liệu	Báo cáo phân tích nguyên liệu sau xay	
Phối trộn	Trạng thái	Đồng nhất	Mỗi lô/ 100 g	Kiểm tra bằng mắt	Quan sát trực tiếp trên Lô sau khi phối trộn	Báo cáo phân tích nguyên liệu sau phối trộn	

Các quá trình sản xuất cụ thể	Kế hoạch kiểm soát chất lượng						
	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Tần suất lấy mẫu/cỡ mẫu	Thiết bị thử nghiệm/ kiểm tra	Phương pháp thử/ kiểm tra	Biểu ghi chép	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Đùn tạo hạt	Kích thước	Theo yêu cầu kỹ thuật	20 phút/lần	Kiểm tra bằng mắt	Quan sát trực tiếp trên lô nguyên liệu	Báo cáo phân tích nguyên liệu sau tạo hạt	
Sấy	Nhiệt độ, thời gian	Theo yêu cầu kỹ thuật	20 phút/lần	Kiểm tra bằng nhiệt kế, đồng hồ	Quan sát trực tiếp trên thiết bị đo	Báo cáo phân tích nguyên liệu sau sấy	
Làm nguội -Sàng	Nhiệt độ, thời gian	Theo yêu cầu kỹ thuật	20 phút/lần	Kiểm tra bằng nhiệt kế, đồng hồ	Quan sát trực tiếp trên thiết bị đo	Báo cáo phân tích nguyên liệu sau sàng	
Chiết rót, đóng túi	Khối lượng	Theo quy cách đóng gói	10-20 mẫu / giờ	Kiểm tra bằng cân kỹ thuật	Quan sát trực tiếp trên lô sau khi chiết rót, đóng chai	Báo cáo phân tích thành phẩm	
Thành phẩm	- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu - Kim loại nặng - Chỉ tiêu vi sinh vật	- Theo hồ sơ đã đăng ký - Theo QCVN 8-2:2011/BYT - Theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT	12 tháng/ mẫu (500g).	Kiểm tra tại các phòng kiểm nghiệm được công nhận.	Kiểm tra tại các phòng kiểm nghiệm được công nhận.	Phiếu kết quả kiểm nghiệm.	

### 1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: Màu vàng nhạt đến vàng
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, vị mặn ngọt hài hòa, không có mùi vị lạ
- Trạng thái: Dạng hạt, không vón cục
- Trạng thái đặc trưng khác: không có

### 2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Protein	g/100 g	9,5 – 14,5
2	Hàm lượng béo	g/100 g	0,8 – 1,2
3	Hàm lượng Carbohydrate	g/100 g	28 - 42

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: áp dụng theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm – nhóm gia vị

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>4</sup>
2	Coliforms	CFU/g	10 <sup>2</sup>
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
5	<i>Salmonella</i>	CFU/g	Không có
6	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	/25g	10 <sup>2</sup>

4. Hàm lượng kim loại nặng: theo QCVN 8-2:2011 Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm – nhóm gia vị

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	2,0
2	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05
3	Asen (As)	mg/kg	5,0
4	Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>		Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng protein, <i>Protein content</i>	g/100 g	QTTN/KT3 140 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7(p.221)- 1986) Phương pháp Kjeldahl	-	10,7
7.2. Hàm lượng carbohydrate, <i>Carbohydrate content</i>	g/100 g	U.S. FDA 21 CFR 101.9	-	38,6
7.3. Độ ẩm, <i>Moisture content</i>	g/100 g	QTTN/KT3 136 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205)-1986)	-	1,21
7.4. Hàm lượng canxi, <i>Calcium content</i>	mg/100 g	QTTN/KT3 167 : 2017 (Ref: AOAC 2016 (985.01))	-	7,57
7.5. Năng lượng/ <i>Calories</i>		QTTN/ KT3 024 : 2018	-	208
• kcal/100 g				
7.6. Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, <i>10% HCl - insoluble ash content</i>	g/100 g	QTTN/KT3 138 : 2016 (Ref: FAO FNP 5/REV.1 (p.25) – 1983)	0,1	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 – 083 : 2012 (Ref: AOAC 2016 (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Hàm lượng asen tổng số, <i>Total arsenic content</i>	mg/kg	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Nhỏ hơn $3,00 \times 10^{-2(1)}$ <i>Less than</i>
7.9. Hàm lượng thủy ngân, <i>Mercury content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 2016 (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.10. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 – 083 : 2012 (Ref: AOAC 2016 (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.11. Hàm lượng aflatoxin tổng (B1 + B2 + G1 + G2), <i>Total aflatoxin content</i> μg/kg	TCVN 7596 : 2007	0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.12. Hàm lượng aflatoxin B1,      μg/kg <i>Aflatoxin B1 content</i>	TCVN 7596 : 2007	0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.13. Hàm lượng ochratoxin A,      μg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC 2016 (2000.03))	0,3	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i> CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	1,2 x 10 <sup>2</sup>
7.15. Coliform,      CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.16. <i>E.Coli</i> ,      MPN/g	ISO16649 – 3 : 2015	-	0
7.17. <i>Staphylococcus aureus</i> ,      CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.18. <i>Salmonella spp/</i> 25 g	ISO 6579-1:2017	-	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.19. Tổng số nấm men & nấm mốc, <i>Total yeasts &amp; moulds</i> CFU/g	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng béo,      g/100 g <i>Fat content</i>	QTTN/KT3 139 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.214)- 1986) (Có thủy phân)	1,20

#### 4. Nước mắt - 500ml

- Thành phần: Thành phần chính (> 95 %): nước mắt cốt (cá, muối), nước muối, đường.
- Thành phần khác (< 5 %): Chất điều vị (621, 639, 640, 635), hương liệu (tổng hợp, giống tự nhiên), hương cá hồi tổng hợp, chất điều chỉnh độ acid (330), chất tạo màu (caramen nhóm I, beet red) tự nhiên, D-xylose, chất bảo quản (211), chất ổn định (415), hỗn hợp chiết xuất Yucca, chiết xuất trái dành dành, chất tạo ngọt aspartam tổng hợp.
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Quy cách đóng gói
- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:
  - + Đóng chai với thể tích thực: 500 ml.
  - + Đóng thùng với thể tích thực: 7,51(15 chai x 500 ml)
- Chất liệu bao bì:
  - +Chai: Thủy tinh
  - +Nắp: Kim loại
  - +Thùng: Giấy carton

- 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, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm nước chấm.

+ Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế cho nhóm nước chấm có nguồn gốc động vật.

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

**1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

- Trạng thái: Thở lỏng, trong, sánh.
- Màu: Màu vàng nâu đến nâu cánh gián.
- Mùi, vị: Thơm đặc trưng của nước mắm. Vị ngọt hậu của đậm, mặn vừa phải, có hương vị cá hồi, không có mùi lạ.

**2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu:**

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức
1	Hàm lượng Nitơ tổng số	g/l	$\geq 16$
2	Tỷ lệ Nitơ axit amin trên Nitơ tổng số	%	$\geq 50$
3	Tỷ lệ Nitơ amoniac trên Nitơ tổng số	%	$\leq 20$
4	Hàm lượng protein	g/100 ml	$\geq 10$

**3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** Theo Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm nước chấm nguồn gốc động vật:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	$10^4$
2	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/ml	10
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/ml	Không có
4	Coliforms	CFU/ml	$10^2$
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	3

6	<i>Salmonella</i>	CFU/25 ml	Không có
7	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	CFU/ml	10

**4. Hàm lượng kim loại nặng:** Theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm nước chấm

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/l	2,0
2	Hàm lượng arsen (As) vô cơ	mg/l	1,0
3	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/l	1,0
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/l	0,05

**5. Danh mục phụ gia thực phẩm:** tra cứu theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm cho nhóm 12.6.4 Nước chấm trong (VD: nước mắm):

TT	Tên phụ gia	Chú thích
1	Mononatri L-glutamat (621)	
2	DL-Alanin (639)	
3	Glycin (640)	
4	Dinatri 5'-ribonucleotid (635)	
5	Acid citric (330)	
6	Caramen nhóm I (150a)	
7	Beet red (162)	
8	Natri benzoat (211)	Tính theo acid benzoic
9	Gôm xanthan (415)	
10	Aspartam (951)	
11	Hương liệu (tổng hợp, giống tự nhiên), hương cá hồi tổng hợp	

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Nitơ tổng	TCVN 3705 - 1990 (e)	16,20 g/L	17/03/2021
2	Tỷ lệ Nitơ Amin / Nitơ tổng	TCVN 3708 - 1990	62,22 %	17/03/2021
3	Tỷ lệ Nitơ Amoniac / Nitơ tổng	TCVN 3706 - 1990	11,06 %	17/03/2021

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Carbohydrate	AOAC 986.25	4,04 g/100mL	19/03/2021
2	Lipid	TCVN 3703 - 2009	Không phát hiện LOQ = 0,05 g/100mL	17/03/2021
3	Protein	TCVN 3705 - 1990 (e)	10,15 g/100mL (Nx6,25)	17/03/2021
4	Năng lượng	Regulation (EU) No 1169/2011	56,76 kcal/100mL	19/03/2021

Stt	Chi tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) (d) (e)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/L	18/03/2021
2	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) (d)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/L	18/03/2021
3	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) (d) (e)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/L	18/03/2021
4	Arsen (As) vô cơ	HD.PP.12/TT.AAS:2018 (LC-ICP/MS) (a)	Không phát hiện MLOD = 0,03 mg/L	18/03/2021

Stt	Chi tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 (b)	< 1 CFU /mL	17/03/2021
2	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (b)	< 1 CFU /mL	17/03/2021
3	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14, TCVN 9975:2013 (b)	< 1 CFU /mL	17/03/2021
4	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 (b)	< 1 CFU /mL	17/03/2021
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 (b)	< 1 CFU /mL	17/03/2021
6	<i>Salmonella spp.</i>	AOAC 967.27 (b)	Không phát hiện /25mL	17/03/2021

Stt	Chi tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	HD.PP.12.03/TT.VS	< 1 CFU /mL	17/03/2021
2	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	TCVN 7905-1:2008 (a)	Không phát hiện /25mL	17/03/2021

### 5. Kẹo Café và Café sữa - 119gram

- Thành phần: Đường, glucose, dầu thực vật (dầu cọ), chiết xuất cà phê (3,68%), sữa bột (3,14%), bơ (từ sữa), chất nhũ hóa (lecithin đậu nành (INS 322(i))), muối, phẩm màu tự nhiên (caramen nhóm IV (INS 150d)), hương liệu tổng hợp (cà phê, vani).

- Thời hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất

- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

+ Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nhựa phức hợp OPP/PE/MPET/PP và hộp giấy. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

+ Quy cách đóng gói: 119 g (34 viên x 3,5 g)/hộp.

- Yêu cầu về an toàn thực phẩm

+ Theo 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.

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

+ Quyết định 38/2008/QĐ-BYT Về việc ban hành “quy định mức giới hạn tối đa của melamine nhiễm chéo trong thực phẩm”

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	LS Aflatoxin (tổng B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> ) (*) / Aflatoxin ( sum of B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> ) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.45	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
2	LS Aflatoxin B <sub>1</sub> (*) / Aflatoxin B <sub>1</sub> (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.45	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
3	LS Patulin (*) / Patulin (*)	Không phát hiện / Not detected	µg/kg	10	TS-KT-SK-65:2018 (Ref. AOAC 2000.02)
4	LS Melamine (*) / Melamine (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	50	TS-KT-SK-23:2018 (Ref. TCVN 9048:2012)
5	LS Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
6	LS Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
7	LS Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
8	LS Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
9	LS Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
10	LS Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and moulds (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
11	LS Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
12	LS Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	MPN/g	0	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
13	LS Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
14	LS Năng lượng / Calories	457	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
15	LS Đạm tổng (*) / Total protein (*)	0.686	g/100g	-	TS-KT-HCB-001:2018
16	LS Béo tổng (*) / Total fat (*)	12.5	g/100g	-	TS-KT-HCB-002:2018
17	LS Độ ẩm (*) / Moisture (*)	0.887	%	-	TS-KT-HCB-005:2018
18	LS Carbohydrate (*) / Carbohydrate (*)	85.4	g/100g	-	TS-KT-HCB-004:2020
19	LS Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugars (as glucose) (*)	59.8	%	-	TS-KT-HCB-003:2018 (Ref. TCVN 4594:1988)
20	LS Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	223	mg/100g	-	TS-KT-QP-01:2018 (Ref. TCVN 9588:2013 AQAC 999.11)
21	LS Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	-	TCVN 10780-1:2017 (Ref. ISO 6579-1:2017)
22	LS Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 980.31
23	LS Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	Không phát hiện/ Not Detected	MPN/g	0	TCVN 7927: 2008 (AOAC 987.09)
24	LS Aflatoxin M <sub>1</sub> (*) / Aflatoxin M <sub>1</sub> (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.025	TS-KT-SK-39:2018 (Ref. TCVN 6685:2009)

## 6. Ô mai mặn cơm xào gừng - s210gram

- Thành phần: Quả mận cơm tươi (90%), đường kính trắng, muối ăn, củ gừng (5%).
- Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
- + Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng vào trong hộp nhựa, túi thiếc, túi crap, bao bì đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.
- + Quy cách đóng gói: 210g
- Yêu cầu về an toàn thực phẩm
- + Theo QCVN số 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- + Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về việc ban hành quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- + Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN số 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- + Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ y tế Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm

+Quyết định số 3348/2001/QĐ-BYT ngày 31/07/2001 của Bộ y tế ban hành Thường quy kỹ thuật định lượng Clostridium perfringens trong thực phẩm;  
 + Theo TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004) về Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi  
 +Theo QCVN 08:2023/BTNMT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước mặt.

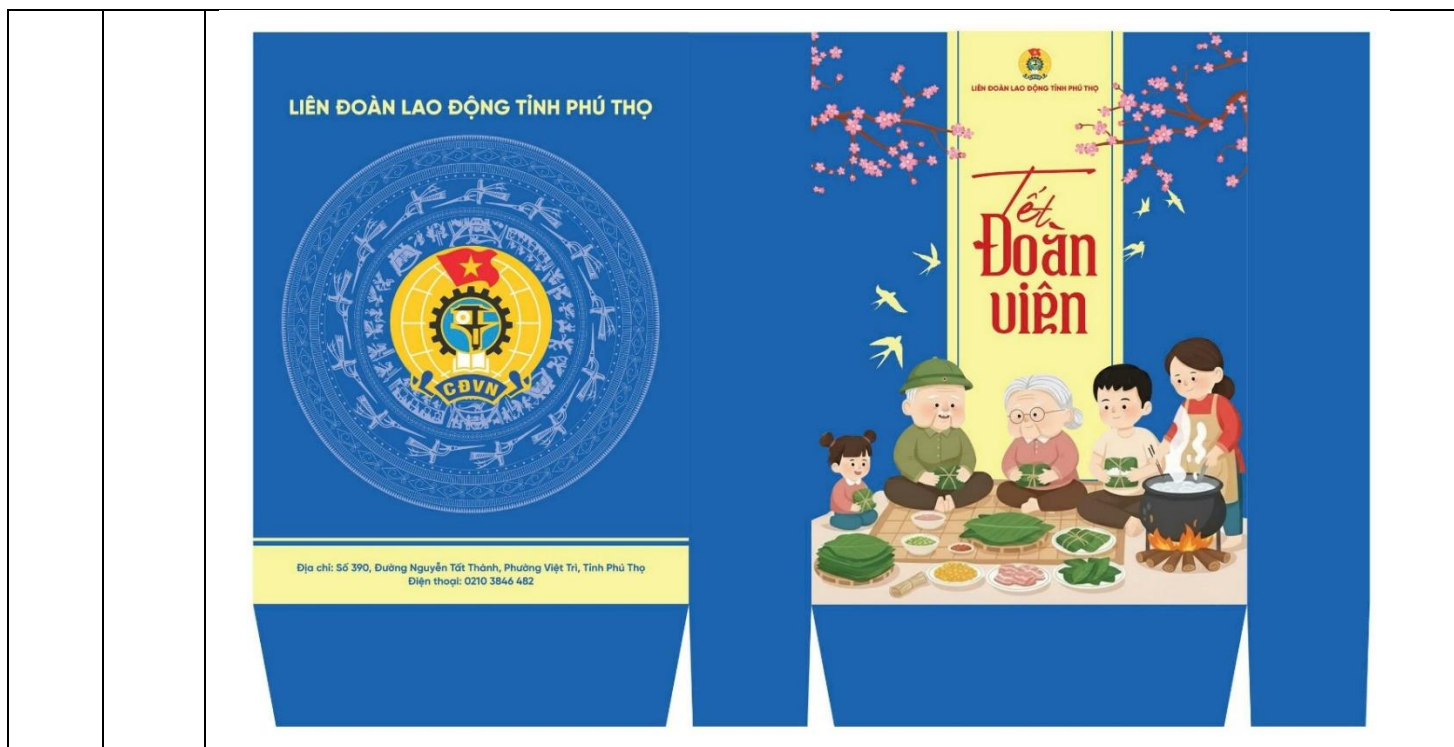
- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	2.5 x 10 <sup>2</sup>	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
2	Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
3	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0)	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
4	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
5	Đạm (*) / Protein (*)	0.667	%	AVA-KN-PP.HL/01
6	Béo tổng (*) / Total fat (*)	0.514	%	AVA-KN-PP.HL/02
7	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	20.3	%	AVA-KN-PP.HL/05
8	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	77.2	%	AVA-KN-PP.HL/04

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
9	Cadimi (Cd)(*) / Cadmium (Cd)(*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/011 (Ref.AOAC 999.10-2005- Pb and Cd)
10	Chì (Pb)(*) / Lead (Pb)(*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.02)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/012 (Ref.AOAC 999.10-2005- Pb and Cd)

## 7. Túi giấy in theo maket

- Kích thước: N27xC31xH21 (cm)
- Chất liệu: Ivory 300 gsm
- Quy cách in: In 4 màu, 2 mặt giống nhau
- Quy cách gia công: Cán mờ mặt ngoài, bế gấp, dây xách thành phẩm ( dây dù màu trắng)
- Đóng gói theo quy chuẩn



**Ghi chú:** Các tiêu chuẩn, thông số kỹ thuật, hãng sản xuất hàng hóa cũng như các tham chiếu đến nhãn hiệu hàng hóa hoặc số catalogue do Chủ đầu tư nêu ra trong mục “Danh mục hàng hoá – Ký mã hiệu” và “Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn” chỉ nhằm mục đích mô tả và không nhằm mục đích hạn chế Nhà thầu. Nhà thầu có thể đưa ra các tiêu chuẩn chất lượng khác, các nhãn hiệu hàng hóa khác hoặc catalogue khác, miễn là Nhà thầu có thể chứng minh cho Chủ đầu tư thỏa mãn rằng những thay thế đó vẫn đảm bảo sự tương đương cơ bản hoặc thậm chí cao hơn so với các thông số nêu trên.

### **1.3. Các yêu cầu khác**

- Cam kết có mặt trong vòng 12 giờ kể từ khi nhận được thông báo của chủ đầu tư về khắc phục sự cố hỏng hóc, lỗi (trong thời gian bảo hành).

- Cam kết thu hồi hàng hóa trong trường hợp hàng hóa không đảm bảo yêu cầu chất lượng mà không do lỗi của Chủ đầu tư, chủ đầu tư và cung cấp bù số lượng đảm bảo chất lượng như yêu cầu. Trong trường hợp giao hàng hóa không đảm bảo chất lượng, chủ đầu tư sẽ lập biên bản vi phạm, trường hợp vi phạm chấm dứt hợp đồng.

- Cam kết sản phẩm được giao có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, không có hiện tượng lạ, nấm mốc, nếu có bất kỳ trường hợp gì liên quan đến chất lượng xảy ra: Quá hạn sử dụng, có màu, mùi, vị lạ... Chủ đầu tư sẽ không thanh toán tiền hàng mà nhà thầu đã giao đồng thời Nhà thầu cần có mặt giải trình với ban lãnh đạo công ty và

toàn thể đoàn viên, Nhà thầu chịu trách nhiệm bồi thường thiệt nếu ảnh hưởng không tốt tới sức khỏe của người lao động sử dụng do sử dụng sản phẩm của nhà thầu cung cấp.

- Nhà thầu phải đính kèm trong E-HSDT các tài liệu sau: Bản tự công bố sản phẩm và phiếu kiểm nghiệm thể hiện hàng hóa dự thầu đáp ứng các thông số kỹ thuật yêu cầu và đáp ứng quy chuẩn của bộ y tế và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tất cả các tài liệu, hồ sơ đính kèm E-HSDT phải được Scan từ bản gốc hoặc bản sao được công chứng, chứng thực. Trong quá trình đối chiếu tài liệu nhà thầu phải cung cấp bản gốc để Chủ đầu tư đối chiếu, trường hợp nhà thầu không cung cấp bản gốc hoặc quá trình đối chiếu phát hiện sai sót thì nhà thầu bị coi là gian lận, E-HSDT sẽ bị loại và nhà thầu sẽ bị xử lý theo quy định của pháp luật hiện hành.

- Cam kết hỗ trợ phát quà: Dự kiến phát quà trong 01 ngày. Thời gian phát quà được chủ đầu tư báo trước 1 ngày. Nhà thầu bố trí nhân lực và xe cộ để tiến hành dịch vụ phát quà tới tay người lao động, cụ thể như sau:

Stt	Số lượng	Yêu cầu khác
1	Số lượng phát theo số lượng tại hợp đồng	<p><b>Yêu cầu về nhân sự và xe vận chuyển:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nhà thầu thực hiện đóng gói thành set quà tại các địa điểm phát quà theo số lượng tại hợp đồng tại mỗi điểm.</li> <li>- Nhà thầu bố trí 10 nhân sự của nhà thầu để có thể điều tiết, đóng gói và phát quà, phát quà tận tay cho công nhân viên tại địa điểm theo chỉ định theo hướng dẫn của Chủ đầu tư.</li> <li>- Hàng hóa khi đến tay người lao động còn nguyên vẹn không bị bể vỡ, hư hỏng, Còn hạn sử dụng.</li> <li>- Nhân sự tham gia phát quà phải đảm bảo sức khỏe, đang trong độ tuổi lao động (Từ 18 tuổi trở lên) phải có đầy đủ CCCD, đảm bảo đầy đủ sức khỏe, không mắc bệnh truyền nhiễm, có hợp đồng thuê khoán, giấy giới thiệu của công ty, Số điện thoại, Họ &amp; tên, Chức vụ. Nhà Thầu cam kết chịu trách nhiệm đào tạo hướng dẫn nhân sự tham gia giao và phát quà về vấn đề đảm bảo An toàn lao động (Chủ đầu tư sẽ hướng dẫn và gửi thông tin hướng dẫn trước ngày giao hàng 1 ngày), nếu có sự cố phát sinh xảy ra do nhân sự của nhà thầu gây ra – Nhà Thầu cam kết sẽ chịu hoàn toàn trách nhiệm và phối hợp với Chủ đầu tư xử lý.</li> <li>- Khi phát tới tay người lao động về hình thức phải đẹp, ngay ngắn, không bị rách, hỏng.</li> <li>- Tại mỗi điểm nhà thầu giao hàng đến từng xưởng mà chủ đầu tư chỉ định. Mỗi xưởng yêu cầu có 1-2 xe tải nhỏ vào giao hàng</li> </ul>

	<p>tùy vào lượng hàng mỗi xưởng, đảm bảo di chuyển được trong khuôn viên của công ty.</p> <p>- Nhà thầu phải có danh sách nhân sự và danh sách xe phát quà (có giấy tờ xe chứng minh xe thuộc quyền sở hữu của nhà thầu hoặc đi thuê thì phải có hợp đồng thuê xe) trình chủ đầu tư xem xét trước và thông qua trước khi thực hiện việc phát quà.</p>
--	---

\* Yêu cầu về hàng mẫu:

Thời gian nộp sản phẩm mẫu: Trong vòng 05 ngày làm việc sau thời điểm đóng thầu để phục vụ quá trình đánh giá E-HSĐT.

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

Sản phẩm mẫu đủ số lượng, đúng quy cách chủ đầu tư sẽ đưa vào sử dụng. Sản phẩm mẫu sau khi đưa vào sử dụng sẽ được đánh giá đạt/ không đạt theo các tiêu chí như sau: Quy cách, mô tả: chi tiết tại mục 1.2.2 - Chương V.

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-HSĐT của nhà thầu không đáp ứng và thực hiện tiếp các bước đánh giá E-HSĐT theo quy định.

Địa chỉ nộp hàng mẫu: Văn phòng chủ đầu tư;

### **Mục 2. Bản vẽ**

Không có bản vẽ.

### **Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm**

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có:

- Kiểm tra, thử nghiệm sẽ được tiến hành khi hàng đến địa điểm bàn giao theo yêu cầu của E-HSMT.

- Cách thức tiến hành kiểm tra, thử nghiệm: Chủ đầu tư sẽ trực tiếp kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa với sự chứng kiến của nhà thầu.

- Kiểm tra kiểu dáng, nhãn mác, hình thức hàng hóa

- Thử nghiệm: Căn cứ quy trình thử nghiệm được duyệt, nhà thầu cùng tư vấn giám sát (nếu có) thực hiện thử nghiệm, các giá trị thu được là một phần của công tác nghiệm thu hoàn thành đưa vào sử dụng.

- Chủ đầu tư có quyền kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa được cung cấp tại nơi bàn giao để khẳng định hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của hợp đồng.

- Bất kỳ hàng hóa nào qua kiểm tra, thử nghiệm mà không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì Chủ đầu tư có quyền từ chối và Nhà thầu phải có trách nhiệm thay thế bằng hàng hóa khác hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật trong thời gian 02 ngày làm việc kể từ ngày nhận được thông báo. Trường hợp Nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh các hàng hóa không phù hợp, Chủ đầu tư có quyền từ chối hàng hóa đó do không đáp ứng yêu cầu kỹ thuật Chương V, mọi rủi ro và chi phí liên quan do Nhà thầu chịu. Các hàng hóa đáp ứng kiểm tra, thử nghiệm sẽ là một phần của số lượng hàng hóa được bàn giao theo hợp đồng mua bán.

- Kiểm tra, thử nghiệm các nội dung đã hoàn thiện: được thực hiện khi đã cung cấp hoàn chỉnh và được thực hiện tại nơi bàn giao. Nhà thầu chịu tất cả chi phí có liên quan đến thực hiện thử nghiệm nghiệm thu, các thử nghiệm phục vụ nghiệm thu, vận hành và các công việc có liên quan đến công tác nghiệm thu.

- Toàn bộ các thử nghiệm phải tiến hành với sự có mặt của đại diện Chủ đầu tư và bên chào thầu.