

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: Công Đoàn Cơ sở Công Ty TNHH Apparel Far Eastern (Vietnam).
- Địa điểm thực hiện: Số 46, Đại lộ Tự Do, khu công nghiệp Việt Nam - Singapore, Phường Bình Hòa, TP Hồ Chí Minh.
- 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	1. Dầu ăn - 2L - Thành phần: Dầu olein, dầu đậu nành, dầu hạt cải tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A palmitat. Không sử dụng chất bảo quản và chất tạo màu. - Thời hạn sử dụng: 2 năm kể từ ngày sản xuất - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng kín trong chai nhựa PET đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế.

- 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.
- + Theo quyết định số 46/2007/QĐ - BYT, Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- + Theo thông tư 50/2016/TT-BYT, Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm
- + Theo QCVN 9-2: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia về thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng.
- + Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về việc quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- + Nội dung ghi nhãn: Theo nghị định 43/2017/NĐ-CP.
- Có giấy chứng nhận ISO 9001: 2015 hoặc tương đương còn hạn sử dụng (Đính kèm cùng tài liệu E-HSDT chứng minh)
- Có giấy chứng nhận HACCP CODEX Alimentarius (CXC 1-1969, Rev.2022) hoặc tương đương còn hạn sử dụng (Đính kèm cùng tài liệu E-HSDT chứng minh)
- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Acid béo tự do (FFA)	%	0,032 (theo axit oleic)	TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009) (*)
2	Chất không xà phòng hóa	%	0,62	TCVN 10480:2014 (*)
3	Chỉ số acid	mg KOH/g	0,064	TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009) (*)
4	Chỉ số iod	g Iod/100g	77,8	TCVN 6122:2015 (ISO 3961:2009) (*)
5	Chỉ số khúc xạ	.	1,4608 (40°C)	CASE.NS.0020 (2022) (*)
6	Chỉ số peroxide	meq/kg	1,11	TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017) (*)
7	Chỉ số xà phòng hóa	mg KOH/g	194	TCVN 6126:2015 (*)
8	Độ ẩm và chất bay hơi	%	0,05	TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016) (*)
9	Tạp chất không tan	%	Không phát hiện	TCVN 6125:2010
10	Tỷ trọng	.	0,90321 ($d_{40}^{40}/d_{H_2O}^{25}$)	CASE.NS.0080 (2022) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Hàm lượng xà phòng	%	Không phát hiện, MDL = 0,002	CASE.NS.0192: 2018 (Ref. AOCS Cc 17-95)
2	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0018 (2020) (*)
3	Aflatoxin B1, B2, G1, G2	µg/kg	Aflatoxin B1: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin B2: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin G1: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin G2: Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0018 (2020) (*)
4	Cholesterol	mg/100g	Không phát hiện, MDL = 1	CASE.SK.0012 (2022) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Coliforms	CFU/g	< 10	ISO 4832:2006 (*)
2	Escherichia coli	CFU/g	< 10	ISO 16649-2:2001 (*)
3	Salmonella spp.	/25g	Không phát hiện	TCVN 8342:2010 (*)
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10	ISO 6888-1:2021 (*)
5	Tổng nấm men, nấm mốc	CFU/g	< 10	ISO 21527-2:2008 (*)
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	< 10	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	As	mg/kg	Không phát hiện, MDL= 0,02	AOAC 986.15
2	Pb	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,05	CASE.TN.0018 (2022) (Ref. AOAC 999.11) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Vitamin A (Retinyl Palmitate)	µg/100g	3010	CASE.SK.0108 (2022) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Vitamin E	mg/kg	154	CASE.SK.0053 (2018) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Butyl hydroxy toluen (BHT)	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 3	CASE.SK.0076 (2013) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Na	%	0	CASE.TN.0017 (2021) (Ref. AOAC 985.35; AOAC 985.01) (*)
2	Béo	%	100	CASE.NS.0008:2021 (Ref.FAO 14/7 p.212,1986) (*)
3	Carbohydrate	%	0	CASE.NS.0210:2022 (Ref. Food and Drug Administration 2016)
4	Đạm	%	Không phát hiện	CASE.NS.0009 (Ref. FAO 14/7 p.221-223, 1986) (*)
5	Đường tổng số	%	Không phát hiện	TCVN 4594:1988
6	Năng lượng	.	900 kcal/100g 3760 kJ/100g	CASE.NS.0210:2022 (Ref. Food and Drug Administration 2016)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Omega 3	g/100g	1,59	CASE.SK.0107 (2016) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Omega 6	g/100g	20,3	CASE.SK.0107 (2016) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Omega 9	g/100g	38,8	CASE.SK.0107 (2016) (*)

2. Hạt nêm 900g+136g

- Thành phần: Muối I-ốt (46 %), chất điều vị Mononatri L-glutamat, đường, bột sắn, bột thịt và bột chiết xuất xương ống & tủy và bột thịt thăn (21 g) **, hương thịt tổng hợp, mỡ, chất ổn định 1442, chất điều vị Dinatri 5'- Ribonucleotid, chất điều vị Dinatri 5'- Inosinat, bột chiết xuất nấm men, hương nước dùng tổng hợp, bột lên men từ đậu tương, chất điều vị Glycin, màu thực phẩm Beta-caroten tổng hợp. Sản phẩm có chứa trứng, đậu nành, sữa và bột mì.

** trên 1 kg sản phẩm

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

-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:

+ Các chỉ tiêu vi sinh vật: áp dụng theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm" của Bộ Y Tế" cho nhóm Gia vị.

+ Hàm lượng kim loại nặng: áp dụng theo QCVN 8-2:2011/BYT “Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm” của Bộ Y Tế đối với nhóm Gia vị.

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

Chỉ tiêu phân tích Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
As (Arsen tổng) (Total Arsenic)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
Cd (Cadimi) (Cadmium)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
Hg (Thủy ngân) (Mercury)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
Pb (Chì) (Lead)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)

Chỉ tiêu phân tích Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
<i>Coliforms</i>	<10	CFU/g		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) (*)
<i>Escherichia Coli</i>	<10	CFU/g		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) (*)
<i>Salmonella spp.</i>	Âm tính Negative	/25g		TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) (*)
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	CFU/g		AOAC 975.55 (*)
Tổng số nấm men, nấm mốc (Yeast and Molds)	<10	CFU/g		TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (*)
Tổng số vi sinh vật hiếu khí (Total plate counts)	2.3×10^2	CFU/g		TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) (*)

3. Bột ngọt - 454 gram

- 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)).

- Thời hạn sử dụng: 60 tháng kể từ ngày sản xuất

- Có giấy chứng nhận ISO 9001: 2015 hoặc tương đương còn hạn sử dụng (Đính kèm cùng tài liệu E-HSDT chứng minh)

- Có giấy chứng nhận HACCP CODEX Alimentarius (CXC 1-1969, Revised.2020) hoặc tương đương còn hạn sử dụng (Đính kèm cùng tài liệu E-HSDT chứng minh)

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Giảm khối lượng khi làm khô tính theo khối lượng ^(*) , %	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	3,77 x 10 ⁻²
7.2. Hàm lượng Mononatri L-glutamat monohydrat tính theo chế phẩm đã làm khô tính theo khối lượng, %	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	99,8
7.3. pH dung dịch 1/50	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	6,94
7.4. Góc quay cực riêng (dung dịch mẫu thử 10 % (kl/tt) trong HCl 2 N) ([α] _D ²⁰), °	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	25,3
7.5. Hàm lượng clorua tính theo khối lượng, %	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	Nhỏ hơn 0,20
7.6. Acid pyrrolidon carboxylic	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	Âm tính ⁽¹⁾
7.7. Độ tan ^(*)	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	- Dễ tan trong nước - Ít tan trong ethanol - Không tan trong ether
7.8. Định tính glutamate ^(*)	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	Có phản ứng đặc trưng của glutamat
7.9. Định tính natri ^(*)	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	Có phản ứng đặc trưng của natri
7.10. Hàm lượng chì, mg/kg	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	3,00x10 ⁻²	Không phát hiện
7.11. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg	TCVN 8427:2010	1,00x10 ⁻²	Nhỏ hơn 3,00 x 10 ⁻² (2)
7.12. Cảm quan ^(*)	QTTN/KT3 234:2019	-	Tinh thể
• Trạng thái		-	Màu trắng
• Màu sắc		-	Không mùi, vị đặc trưng của sản phẩm
• Mùi vị		-	

4. Cafe Sữa Đá - 240g

-Thành phần: Đường, bột kem, cà phê hòa tan (14 %), bột kem sữa (12 %) [dầu thực vật, siro glucose, natri caseinat, chất khô từ sữa (3 %), chất ổn định (340(ii), 452(i)), chất nhũ hóa (471, 472e), chất chống đông vón (551), muối ăn, chất tạo màu beta-caroten tổng hợp 160a(i)], hương liệu tổng hợp, chất tạo màu [caramen nhóm I tự nhiên (150a), caramen nhóm IV tổng hợp (150d)], muối ăn, chất tạo ngọt tổng hợp Acesulfam kali tổng hợp 950, chất điều chỉnh độ acid 500(ii).

-Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

-Sản phẩm được đóng gói trong màng ghép phức hợp thành từng gói 24 g với các quy cách như sau:

+ Gói có khối lượng tịnh: 24 g.

+ Hộp giấy có khối lượng tịnh: 240 g (10 gói x 24 g).

-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 (Mục 1.8, 2.5).

+ Theo QCVN 8-2: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 1.10; 2.22; 3.28; 4.7).

+ Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

+ Thông tư 29/2023/TT-BYT: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
+ Theo Tiêu chuẩn số 13/FES(VN)/2024 ngày 20/12/2024 (Tiêu chuẩn sản phẩm đính kèm).

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

2.1. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Chi tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	10 ⁴
2	Tổng số Coliforms	cfu/g	10
3	Escherichia coli	cfu/g	Không được có
4	Staphylococcus aureus	cfu/g	10
5	Bacillus cereus	cfu/g	10
6	Cl. perfringens	cfu/g	10
7	Salmonella spp.	cfu/25g	Không được có
8	TS bào tử nấm men - mốc	cfu/g	10 ²

2.2. Các chỉ tiêu kim loại nặng: Phù hợp với QCVN 8-2: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 1.10; 2.22; 3.28; 4.7)

STT	Chi tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Asen (As)	mg/kg	1
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	1
3	Chì (Pb)	mg/kg	2
4	Thủy Ngân (Hg)	mg/kg	0,05

2.3. Các chỉ tiêu độc tố vi nấm: Phù hợp với QCVN 8-1: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (Mục 1.8, 2.5)

STT	Chi tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin M1	µg/kg	0,5
2	Ochratoxin A	µg/kg	10

3. Yêu cầu về dinh dưỡng:

Phù hợp với Thông tư 29/2023/TT-BYT: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm

STT	Chi tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố có trong 24 g	Mức tối thiểu có trong 24 g (*)
1	Năng lượng	kcal	113	79,10
2	Chất đạm	g	1,21	0,847
3	Carbohydrat	g	16,40	11,480
4	Đường tổng số	g	15,20	10,640
5	Chất béo	g	4,54	3,178
6	Natri	mg	74,90	52,430

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
4	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD384 VD (a) Tổng số nấm men và nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
9	VD026 VD (a) Cafein	g/ 100 g	ISO 20481:2008	0.51
10	VD0AS VD (a) Acesulfam kali (E950)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5623, 3579 (Ref. BS EN 12856:1999)	385
11	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
12	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
13	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
14	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
15	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Phát hiện vết (<1.5)
16	VD640 VD (a) Aflatoxin M1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5628 (Ref. ISO 14501:2007)	Không phát hiện (LOD=0.01)
17	VD020 VD (a) Melamine	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5633 (GC-MS)	Không phát hiện (LOD=0.05)
18	VD3HT VD (a) Diazinon	mg/ kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)

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	2.70
2	VD304 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	63.48
3	VD0BN VD (a) Acid béo bão hòa	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	17.6
4	VD0BR VD (a) Acid béo dạng trans	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	Phát hiện vết (<0.01%)
5	VD210 VD Độ ẩm	%	TCVN 9722:2013 (ISO 20938:2008)	2.00
6	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3.08
7	VD864 VD (a) Cholesterol	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3580 (Ref. AOAC 994.10)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	3120
9	VDERJ VD Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003; AOAC 991.43	68.3
10	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3496 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	18.9
11	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	5.04
12	VD9T0 VD Năng lượng (tính theo Carbohydrat không bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	469

5. Nước ngọt 235 ml *24 lon

-Thành phần: Nước bão hòa CO₂, đường mía, đường HFCS, màu tự nhiên (caramen nhóm IV), chất điều chỉnh độ acid (338), hương cola tự nhiên, caffeine.

-Thời hạn sử dụng sản phẩm:

+ 12 tháng kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm đựng trong bao bì lon nhôm và chai thủy tinh.

+ 06 tháng kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm đựng trong bao bì chai nhựa PET.

-Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo QCVN 6-2:2010/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với đồ uống không cồn.

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

Chỉ tiêu kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Chì (Pb)	mg/l	0,05

Chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Loại vi sinh vật	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	100
2	Coliform	CFU/ml	10
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/ml	Không có
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	Không có
5	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/ml	Không có
6	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/ml	Không có
7	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/ml	Không có
8	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	CFU/ml	10

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD333 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ml	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=1)
2	VD344 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ml	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=1)
3	VD374 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ml	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=1)
4	VD385 VD (a) Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/ml	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	Không phát hiện (LOD=1)
5	VD0GA VD (a) <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	cfu/ml	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-3-TP-3744 (2021)) (Ref. ISO 16266:2006)	Không phát hiện (LOD=1)
6	VD0G4 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ml	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=1)
7	VD0G8 VD (a) <i>Faecal Streptococci (enterococci)</i>	cfu/ml	Ref TCVN 6189-2: 2009 (ISO 7899-2:2000)	Không phát hiện (LOD=1)
8	VD0G7 VD (a)(d) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ml	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=1)
9	VD1Z1 VD (a) Chì (Pb)	mg/l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD (a) Carbohydrates	g/100 ml	AOAC 986.25 mod.	10.4
2	VD165 VD (a) Béo	g/100 ml	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3498) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Không phát hiện (LOD=0.1)
3	VD263 VD (a) Protein	g/100 ml	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Không phát hiện (LOD=0.1)
4	VD304 VD (a) Đường tổng	g/100 ml	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	10.3
5	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 ml	FAO 2003 77	42
6	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/100 ml	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3500)	Phát hiện vết (<1.5)

6. Đường - 1kg

- Thành phần: Đường mía 100%
- Thời hạn sử dụng: 48 tháng trước hạn sử dụng.
- 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. **Kim loại nặng:** QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Chì	mg/kg	0.5
2	Hàm lượng Thủy Ngân	mg/kg	0.05
3	Hàm lượng Cadimi	mg/kg	1
4	Hàm lượng Asen	mg/kg	1

2. **Vị sinh:** Phù hợp tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7270: 2003: Đường trắng và đường tinh luyện- yêu cầu vệ sinh: Vi sinh vật.

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số VSV hiếu khí	Cfu/10g	200
2	Tổng số bào tử nấm men	Cfu/10g	10
3	Tổng số bào tử nấm mốc	Cfu/10g	10

3. **Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:** Phù hợp thông tư 50/2016/TT-BYT – Thông tư quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

4. **Tiêu chuẩn của nhà sản xuất:**

4.1 Chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Tinh thể đường tương đối đồng đều, tơi khô, có thể vón cục nhẹ và tơi ra khi có tác động lực.
- Mùi vị: Tinh thể và dung dịch đường trong nước cất có vị ngọt, không có mùi lạ, vị lạ.
- Màu sắc: Tinh thể đường có màu trắng. Khi pha trong nước cất, dung dịch đường trong suốt.

4.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng saccharose	%	≥ 99.8

4.3 Thông tin dinh dưỡng /100g:

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức quy định
1	Năng lượng	kcal	399.2
2	Hàm lượng hydrat cacbon	g	99.8

4.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

Phù hợp tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7270:2003: Đường trắng và đường tinh luyện- yêu cầu vệ sinh: Dư lượng SO₂

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng SO ₂	mg/kg	2

7. Nước mắt - 750 ml

- Thành phần:

+ Thành phần chính (> 95%): nước mắm cốt (cá, muối), nước muối, đường
 + Thành phần khác (<5%): chất điều vị (621, 640, 639, 635, 620), chất điều chỉnh độ acid (330, 260), hương liệu (tổng hợp, giống tự nhiên), 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: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
 - 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. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Thể 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, không có mùi vị 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	≥ 12
2	Tỷ lệ Nitơ axit amin trên Nitơ tổng số	%	≥ 40
3	Tỷ lệ Nitơ amoniac trên Nitơ tổng số	%	≤ 35
4	Hàm lượng muối (NaCl)	g/l	207,3 - 230,1

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	Ghi chú
1	Mononatri L-glutamat (621)	
2	Glycin (640)	
3	DL-Alanin (639)	
4	Dinatri 5'- ribonucleotid (635)	
5	Acid glutamic (620)	
6	Acid citric (330)	
7	Acid acetic (260)	
8	Caramen nhóm I (150a)	
9	Beet red (162)	
10	Natri benzoat (211)	Tính theo acid benzoic
11	Gôm xanthan (415)	
12	Aspartam (951)	
13	Hương liệu (tổng hợp, giống tự nhiên)	

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Nitơ tổng	TCVN 3705 - 1990 (e)	13,65 g/L	07/07/2021
2	Tỷ lệ Nitơ Amin / Nitơ tổng	TCVN 3708 - 1990	68,21 %	08/07/2021
3	Tỷ lệ Nitơ Amoniac / Nitơ tổng	TCVN 3708 - 1990	10,26 %	08/07/2021

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Hàm lượng Acid	TCVN 3702 - 2009 (a)	5,21 g axit axetic/L	22/06/2021
2	Hàm lượng muối (NaCl)	TCVN 3701 - 2009 (e)	219,6 g/L	21/06/2021

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	HD.PP.12.03/TT.VS	< 1 CFU /mL	22/06/2021
2	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	TCVN 7905-1:2008 (a)	Không phát hiện /25mL	22/06/2021

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Arsen (As) vô cơ	HD.PP.12/TT.AAS:2018 (LC-ICP/MS) (a)	Không phát hiện MLOD = 0,03 mg/L	29/07/2021

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Arsen (As) tổng	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) (d) (e)	0,83 mg/L	26/06/2021
2	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) (d) (e)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/L	26/06/2021
3	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) (d)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/L	26/06/2021
4	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) (d) (e)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/L	26/06/2021

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 (b)	< 1 CFU /mL	22/06/2021
2	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (b)	< 1 CFU /mL	22/06/2021
3	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14, TCVN 9975:2013 (b)	< 1 CFU /mL	22/06/2021
4	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 (b)	< 1 CFU /mL	22/06/2021
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 (b)	< 1 CFU /mL	22/06/2021
6	<i>Salmonella spp.</i>	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) (b)	Không phát hiện /25mL	22/06/2021

8. Nước tương - 330ml

- Thành phần: Nước, muối, khô đậu nành 65 g/1, ớt 60 g/1, tỏi 35 g/1, chất điều vị (621, 635), chất tạo màu caramel I- Plain tự nhiên, hương đậu nành giống tự nhiên, chất điều chỉnh độ axit (330), chất bảo quản (211), chất ổn định (415), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartame, acesulfame potassium), chiết xuất ớt tự nhiên 200 mg/1, potassium iodate 14,4 mg/1
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - + Chất liệu bao bì Sản phẩm đựng trong chai PET, nắp nhựa PE đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế,
 - + Đóng chai với thể tích thực ở 20°C: 250 ml
 - + Chai được đóng thùng theo quy cách: Thể tích thực ở 20°C: 61 (24 chai x 250 ml)
- Sản 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, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm nước chấm.
 - + Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế, phần 6.8 Quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong gia vị và nước chấm - nhóm sản phẩm nước chấm nguồn gốc thực vật.
 - + Quyết định 11/2005/QĐ-BYT Quyết định về việc ban hành "Quy định về hàm lượng 3-MCPD trong nước tương, xì dầu, dầu hào" ngày 25 tháng 03 năm 2005 cho nhóm nước tương.
- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Thở lỏng, hơi sánh, có các miếng tỏi ớt, hạt ớt ở đáy chai.
- Màu: Màu nâu cánh gián đến màu nâu đậm.
- Mùi, vị: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm nước tương được chế biến từ khô đậu nành, có mùi thơm, cay của tỏi và ớt. Vị mặn vừa phải, chua ngọt hài hòa, hậu vị không đắng. Không có mùi, vị lạ.
- Trạng thái đặc trưng khác nếu có: Không.

2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Nitơ tổng số	g/l	≥ 4,0
2	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g/l	89,3 – 165,8
3	Hàm lượng acid tính theo acid acetic (Độ chua)	g/l	3,9 – 7,2
4	Hàm lượng protein	g/100 ml	≥ 2,5
5	Hàm lượng carbohydrate	g/100 ml	3,4 – 6,4
6	Giá trị năng lượng	kcal/100 ml	≥ 23,6
7	Hàm lượng Iodine (*)	mg/100 ml	≥ 0,528

- 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 có nguồn gốc thực vật:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/ml	10
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	10 ⁴
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>Clostridium perfringens</i>	CFU/ ml	10
7	<i>Salmonella</i>	CFU/ 25 ml	Không có

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)	mg/l	1,0
3	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/l	1,0
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/l	0,05

5. **Chỉ tiêu ATTP khác:**

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	3-MCPD	mg/kg	Không phát hiện

6. **Danh mục phụ gia thực phẩm:** tra cứu theo Thông tư 08/2015/TT-BYT ngày 11 tháng 05 năm 2015 và Thông tư 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm cho nhóm 12.9.2.2 Nước tương không lên men:

TT	Phụ gia (tên khoa học)
1	Monosodium L-glutamate (621)
2	Disodium 5'-ribonucleotid (635)
3	Citric acid (330)
4	Sodium benzoate (211)
5	Caramel I- Plain (150a)
6	Acesulfame potassium (950)
7	Aspartame (951)
8	Xanthan gum (415)
9	Hương đậu nành tự nhiên

7. **Mức đáp ứng RNI:** Tính toán cho người trưởng thành theo số liệu Bảng nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam, ban hành kèm theo Thông tư số 43/2014/TT-BYT ngày 24 tháng 11 năm 2014

- Mức công bố trong 100 ml sản phẩm: $\geq 0,528$ mg

- Lượng dùng khuyến nghị: 15 ml/ngày

Đối tượng sử dụng (tuổi)	Lượng dùng khuyến cáo cho người Việt Nam (μg / ngày)	Mức đáp ứng RNI (%)
Nam trưởng thành 19 – 50 tuổi	150	52,8
Nữ trưởng thành 19 – 50 tuổi	150	52,8

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Hàm lượng Acid	TCVN 1764 - 2008 (b)	5,57 g axit axetic/L	08/08/2019
2	Chất rắn hòa tan không kể muối	TCVN 1764 - 2008	7,56 g/100mL	09/08/2019
3	Hàm lượng muối	TCVN 1764 - 2008 (b)	127,56 g/L	09/08/2019
4	Nitơ tổng	TCVN 1764 - 2008 (b)	6,43 g/L	09/08/2019

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Carbohydrate	AOAC 986.25 - 2016	4,90 g/100mL	12/08/2019
2	Lipid	TCVN 3703 - 2009	Không phát hiện LOQ = 0,05 g/100mL	09/08/2019
3	Protein	TCVN 1764 - 2008 (b)	4,05 g/100mL (Nx6,25)	09/08/2019
4	Năng lượng	Regulation (EU) No 1169/2011	35,80 kcal/100mL	12/08/2019
5	Tỷ trọng	AOAC 920.134 - 2016 (a)	1,115 g/mL	10/08/2019

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Iod (Iodine)	Ref. BS. EN 15111:2007	(9,965 ± 1,993) mg/L	03/10/2019

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 - 2016 (b)	< 10 CFU /mL	09/08/2019
2	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (b)	< 10 CFU /mL	09/08/2019
3	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14 - 2016, TCVN 9975:2013 (b)	< 10 CFU /mL	09/08/2019
4	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 - 2016 (b)	< 10 CFU /mL	09/08/2019
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 - 2016 (b)	< 10 CFU /mL	09/08/2019
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 987.09 - 2016 (b)	< 3 MPN /mL	09/08/2019
7	<i>Salmonella spp.</i>	AOAC 967.27 - 2016 (b)	Không phát hiện /25mL	09/08/2019
8	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008) (b)	< 10 CFU /mL	09/08/2019

Stt N ^o	Chỉ tiêu Test Item(s)	Phương pháp Method	Kết quả Result(s)	Ngày kiểm nghiệm Testing date
1	3-MCPD	HD.PP.64/TT.SK (GC/MS) (AOAC 2000.01 - 2016) (b)	Không phát hiện Not detected MLOD = 0.02 mg/kg	27/08/2019

Stt N ^o	Chỉ tiêu Test Item(s)	Phương pháp Method	Kết quả Result(s)	Ngày kiểm nghiệm Date of testing
1	Arsen (As) tổng Total arsenic	HD.PP.16/TT.AAS (b)	Không phát hiện Not detected MLOD = 0.02 mg/L	14/08/2019
2	Cadimi (Cd) Cadmium	HD.PP.16/TT.AAS (b)	Không phát hiện Not detected MLOD = 0.02 mg/L	14/08/2019
3	Thủy ngân (Hg) Mercury	HD.PP.16/TT.AAS (a)	Không phát hiện Not detected MLOD = 0.02 mg/L	12/08/2019
4	Chì (Pb) Lead	HD.PP.16/TT.AAS (b)	0.059 mg/L	12/08/2019

9. Tương Ớt - 250Gr

-Thành phần: Nước, ớt 117 g/kg, đường, muối, chất ổn định (1422, 415), tỏi, cà chua cô đặc, dextrose, maltodextrin, chất điều vị (621, 620, 635), chất điều chỉnh độ acid (260, 330), chất bảo quản (211, 202), chiết xuất ớt 560 mg/kg, chất tạo ngọt (acesulfam kali, aspartam) tổng hợp, hương liệu tổng hợp, chất tạo màu (sunset yellow FCF, ponceau 4R) tổng hợp, chất chống oxy hóa (223, 221, 300), bột wasabi

- Thời hạn sử dụng sản phẩm: Hạn sử dụng: 09 tháng kể từ ngày sản xuất

- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

+ Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong bao bì: Chai nhựa PET, Nắp nhựa PP (loại 250 g, 500 g), PE (loại 2,1 kg)

+ Đóng chai: Khối lượng tịnh: 250 g; 500 g; 2,1 kg

+ Chai được đựng trong thùng carton. Khối lượng tịnh: 6 kg (24 chai x 250 g); 6 kg (12 chai x 500 g); 12,6 kg (6 chai x 2,1 kg)

- Sản phẩm đạt 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, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm gia vị (ớt: bao gồm tất cả các loại, tương ớt, ớt bột, ớt cựa gà, ớt cay).

+ 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 sản phẩm gia vị.

+ Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế, phần 6.8 Quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong gia vị và nước chấm - nhóm gia vị.

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng sệt, sánh, đồng nhất.
- Màu sắc: Đỏ ánh cam.
- Mùi, vị: Thơm ớt, tỏi đặc trưng của sản phẩm tương ớt. Vị cay chua ngọt hài hòa. Không có mùi, vị lạ.
- Trạng thái đặc trưng khác nếu có: Không.

2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng chất khô	g/100 g	$\geq 17,5$
2	Hàm lượng acid tính theo acid acetic	g/100 g	0,1 – 0,5
3	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g/100 g	$\leq 6,1$
4	Hàm lượng protein	g/100 g	0,5 – 0,9
5	Hàm lượng lipid	g/100 g	$\leq 0,5$
6	Hàm lượng carbohydrate	g/100 g	13,2 – 24,4
7	Giá trị năng lượng	kcal/100 g	$\geq 56,6$

- 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 gia vị:

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

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 sản phẩm gia vị:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	2,0
2	Hàm lượng arsen (As)	mg/kg	5,0
3	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/kg	1,0
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

5. **Hàm lượng độc tố vi nấm:** 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, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm gia vị:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	5,0
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	µg/kg	10,0
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	30,0

6. **Danh mục phụ gia thực phẩm:** tra cứu theo Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 của Bộ Y Tế Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm cho nhóm 12.6 Nước chấm và các sản phẩm tương tự:

TT	Phụ gia (tên khoa học)	Chú thích
1	Acetylated distarch adipat (1422)	
2	Gôm xanthan (415)	
3	Mononatri L-glutamat (621)	
4	Acid glutamic (L(+)-) (620)	
5	Dinatri 5'-ribonucleotid (635)	
6	Acid acetic (260)	
7	Acid citric (330)	
8	Natri benzoat (211)	Tính theo acid benzoic
9	Kali sorbat (202)	Tính theo acid sorbic
10	Acesulfam kali (950)	
11	Aspartam (951)	
12	Sunset yellow FCF (110)	
13	Ponceau 4R (124)	
14	Natri metabisulfit (223)	
15	Natri sulfit (221)	
16	Acid ascorbic (L-) (300)	
17	Hương liệu tổng hợp	

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Hàm lượng Acid	TCVN 5483 - 2007	0,29 g axit axetic/100g	10/01/2020
2	Hàm lượng muối	AOAC 937.09 (b)	4,72 g/100g	10/01/2020

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Carbohydrate	AOAC 986.25	18,75 g/100g	13/01/2020
2	Lipid	AOAC 922.06	0,28 g/100g	10/01/2020
3	Protein	HD.PP.13/TT.LH.2016 (Ref. AOAC 991.20) (b)	0,68 g/100g (Nx6,25)	10/01/2020
4	Năng lượng	Regulation (EU) No 1169/2011	80,24 kcal/100g	13/01/2020

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Hàm lượng chất khô	TCVN 8081 - 2013	24,93 g/100g	09/01/2020

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 (b)	< 10 CFU /g	10/01/2020
2	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (b)	< 10 CFU /g	10/01/2020
3	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14, TCVN 9975:2013 (b)	< 10 CFU /g	10/01/2020
4	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 966.24 (b)	< 3 MPN /g	10/01/2020
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 (b)	< 10 CFU /g	10/01/2020
6	<i>Salmonella spp.</i>	AOAC 967.27 (b)	Không phát hiện /25g	10/01/2020
7	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (b)	< 10 CFU /g	10/01/2020

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Arsen (As) tổng	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	14/01/2020
2	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	14/01/2020
3	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (a)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	14/01/2020
4	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	14/01/2020

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng aflatoxin tổng (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂), Total aflatoxin (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) content μg/kg	TCVN 7596:2007	0,10	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng aflatoxin B ₁ , Aflatoxin B ₁ content μg/kg	TCVN 7596:2007	0,25	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng ochratoxin A, Ochratoxin A content μg/kg	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3	Không phát hiện Not detected

10. Giỏ đựng quà giỏ in logo

- Túi đựng quà bên đẹp: 45*65*20cm
- Túi dọc.
- Gia công dán thành phẩm.
- Túi in tên công ty: Công Ty TNHH Apparel Far Eastern (Vietnam).

		<p>- Túi in Logo công ty:</p> <div style="text-align: center;">  </div>
--	--	---

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-HSĐT 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>Yêu cầu về nhân sự và xe vận chuyển:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nhà thầu bố trí 10 nhân sự của nhà thầu để có thể điều tiết và phát quà, phát quà tận tay cho công nhân viên tại địa điểm theo chỉ định theo hướng dẫn của Chủ đầu tư. - Hàng hóa khi đến tay người lao động còn nguyên vẹn không bị bể vỡ, hư hỏng, Còn hạn sử dụng. - 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 & 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. - Khi phát tới tay người lao động về hình thức phải đẹp, ngay ngắn, không bị rách, hỏng. - 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 tùy vào lượng hàng mỗi xưởng, đảm bảo di chuyển được trong khuôn viên của công ty. - 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.

- Phương thức thanh toán:

+ Nhà thầu sẽ được thanh toán 100% giá trị hợp đồng sau 60 ngày kể từ ngày bàn giao toàn bộ hàng hóa, các bên nghiệm thu, xuất hóa đơn.

+ Chủ đầu tư sẽ giữ lại tối đa 5% giá trị hợp đồng để thực hiện công tác bảo hành hàng hóa (giữ lại một phần giá trị của hợp đồng hoặc nộp dưới dạng một bảo lãnh của ngân hàng), cho đến khi kết thúc thời gian bảo hành của hàng hóa.

* 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.