

## **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: Quà tết âm lịch 2026;
- Tên gói thầu: Quà tết âm lịch 2026;
- Chủ đầu tư: Công Đoàn Công Ty TNHH Điện tử Tongwei (Việt Nam).
- Địa điểm thực hiện: Thửa đất C-04, một phần thửa đất C-05 thuộc lô đất CN12 Khu công nghiệp An Dương, Phường An Phong, TP Hải Phòng, Việt Nam.
- 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 hóa dự phòng trên tổng số lượng hàng hóa để thực hiện ngay công tác đổi hàng

khi phát hiện các hàng hóa 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 hóa. 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 hóa theo đúng yêu cầu kỹ thuật. Đóng gói hàng hóa 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 chuyên 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 chuyên tải ở mọi điểm trong khi chuyên 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 hóa

- 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 hóa 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. Nước ngọt 235 ml (6 lon)</b> - Thành phần: Nước bão hòa CO <sub>2</sub> , đường HFCS, đường mía, màu tự nhiên (150d), chất điều chỉnh độ acid (338), hương liệu tự nhiên, caffeine - 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. - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất - 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 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	VD0GA VD (a) <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	cfu/ ml	EVN-R-RD-3-TP-3744 (2021) (Ref. ISO 16266:2006)	Không phát hiện (LOD=1)
5	VD0G7 VD (a)(d) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ ml	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=1)
6	VD6XM VD (a) <i>Faecal streptococci</i>	cfu/ ml	CMMEF - 5th Ed. 2015 -Ch.10	Không phát hiện (LOD=1)
7	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)
8	VD385 VD (a) Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/ ml	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	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.	10.0
2	VD165 VD (a) Béo	g/ 100 ml	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Không phát hiện (LOD=0.1)
3	VD263 VD (a) Đạm	g/ 100 ml	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	Không phát hiện (LOD=0.1)
4	VD304 VD (a) Đường tổng	g/ 100 ml	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	9.78
5	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 ml	FAO 2003 77	40
6	VD210 VD (a) Độ ẩm	g/ 100 ml	EVN-R-RD-2-TP-3496	94.3
7	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 ml	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Không phát hiện (LOD=0,05)
8	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 ml	EVN-R-RD-2-TP-3500	Không phát hiện (LOD=5)

## 2. Cà phê 24 gói 10gr (1 hộp)

+ 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). Sản phẩm có chứa sữa (contains milk).

+ Hạn sử dụng (HSD): Xem trên bao bì.

+ Ngày sản xuất (NSX): 24 tháng trước hạn sử dụng (HSD).

+ Đáp ứng TCQG:

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).

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).

Theo Tiêu chuẩn số 12/FES(VN)/2024 ngày 20/12/2024

+ Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

2.1. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	10 <sup>4</sup>
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 <sup>2</sup>

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

STT	Chỉ 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) Colliforms	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 (<0.015)
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-3498 (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

### 3. Trà Hòa Tan - 16 Gói (1 hộp)

- Thành phần: Đường, chất điều chỉnh độ acid (INS 330, INS 331 (iii)), Muối i-ốt, Tinh chất trà đen (0,7%), Chất tạo màu tổng hợp (INS 150d), Hương chanh tự nhiên, Vitamin C (Acid L- ascorbic) (0,3%), Chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951, INS 950, INS 955), Bột mật ong (0,06%) và Hương mật ong tổng hợp.

Sản phẩm có chứa gluten và sulphite.

- Thời hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

#### 1. Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Tối đa
1	Asen (As)	mg/kg	1,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	2,0
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05
4	Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0

#### 2. Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Tối đa
1	Aflatoxin tổng số	µg/kg	15
2	Aflatoxin B1	µg/kg	5

#### 3. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>4</sup>
2	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10 <sup>2</sup>
3	Coliforms	CFU/g	10
4	E.coli	MPN/g	Không có
5	Cl.perfringens	CFU/g	10
6	B.cereus	CFU/g	10 <sup>2</sup>

#### 4. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

STT	Tên thuốc bảo vệ thực vật	Mức tối đa	Đơn vị
1	Bifenthrin	≤ 30	mg/kg
2	Chlorpyrifos	≤ 2	mg/kg
3	Clothianidin	≤ 0.7	mg/kg
4	Cypermethrin	≤ 15	mg/kg
5	Deltamethrin	≤ 5	mg/kg
6	Dicofol	≤ 40	mg/kg
7	Endosulfan	≤ 10	mg/kg
8	Etoazole	≤ 15	mg/kg
9	Fenpropathrin	≤ 3	mg/kg
10	Flubendiamide	≤ 50	mg/kg
11	Flufenoxuron	≤ 20	mg/kg
12	Hexythiazox	≤ 15	mg/kg
13	Indoxacarb	≤ 5	mg/kg
14	Methidation	≤ 0.5	mg/kg
15	Paraquat	≤ 0.2	mg/kg
16	Permethrin	≤ 20	mg/kg
17	Profenofos	≤ 0.5	mg/kg
18	Propargite	≤ 5	mg/kg
19	Thiamethoxam	≤ 20	mg/kg
20	Tolfenpyrad	≤ 30	mg/kg

No./STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	LOD / Giới hạn phát hiện	Method / Phương pháp
1	Arsenic (As) content/ Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.03	FST-WI04 chapter 09 (Ref. AOAC 986.15) (AAS)
2	Lead (Pb) content/ Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.03	AOAC 999.11 (AAS)
3	Mercury (Hg) content/ Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.008	FST-WI04 chapter 02 (Ref. AOAC 974.14) (AAS)
4	Cadmium (Cd) content/ Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.008	AOAC 999.11 (AAS)
5	Coliforms	CFU/g	<10	-	ISO 4832:2006
6	<i>E.coli</i>	MPN/g	0	-	ISO 16649-3:2015
7	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	<10	-	ISO 7937: 2004
8	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	<10	-	ISO 7932: 2004/Amd1:2020
9	TPC (30°C)/ Tổng số vi sinh vật hiếu khí (30°C)	CFU/g	<10	-	ISO 4833-1:2013/Amd1:2022

No./STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	LOD / Giới hạn phát hiện	Method / Phương pháp
10	Yeasts and Moulds/ Nấm men và nấm mốc	CFU/g	<10	-	ISO 21527-1: 2008
11	Aflatoxin B1	µg/kg	Not detected Không phát hiện	1.00	FST-WI01 Chapter 14-2 (2022) (LC-MS/MS)
12	Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	Not detected Không phát hiện	1.00	FST-WI01 Chapter 14-2 (2022) (LC-MS/MS)
13	Bifenthrin	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.01	FST- WI06 chapter 40 (2022) (Ref. AOAC 2007.01 and EN 15662:2018) (GC-MS/MS)
14	Chlorpyrifos	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.01	
15	Clothianidin	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.005	EN 15662:2018
16	Cypermethrin	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.01	
17	Deltamethrin	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.01	FST- WI06 chapter 40 (2022) (Ref. AOAC 2007.01 and EN 15662:2018) (GC-MS/MS)
18	Dicofol	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.01	
19	Endosulfan	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.01	
20	Etoxazole (*)	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.01	FST-WI01 chapter 77 (LC-MS/MS)
21	Fenpropathrin	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.01	FST- WI06 chapter 40 (2022) (Ref. AOAC 2007.01 and EN 15662:2018) (GC-MS/MS)
22	Flufenoxuron (*)	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.01	FST-WI01 chapter 78 (Ref. EN 15662) (LC-MS/MS)
23	Flubendiamide (*)	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.01	
24	Hexythiazox (*)	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.005	FST-WI01 Chapter 56 (Ref. EN 15662) (LC-MS/MS)
25	Indoxacarb	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.005	EN 15662:2018
26	Methidathion	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.01	FST- WI06 chapter 40 (2022) (Ref. AOAC 2007.01 and EN 15662:2018) (GC-MS/MS)
27	Paraquat (*)	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.01	FST-WI01 chapter 53 (Ref. AOAC 2007.01) (LC-MS/MS)

No./STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	LOD / Giới hạn phát hiện	Method / Phương pháp
28	Profenofos	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.01	FST- WI06 chapter 40 (2022) (Ref. AOAC 2007.01 and EN 15662:2018) (GC-MS/MS)
29	Permethrin	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.01	
30	Propargite	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.005	EN 15662:2018
31	Thiamethoxam	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.005	EN 15662:2018
32	Tolfenpyrad (*)	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.01	FST-WI01 Chapter 56 (Ref. EN 15662) (LC-MS/MS)
33	Buprofezin	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.005	EN 15662:2018

#### **4. Bánh - 454G (1 hộp)**

- Thành phần: Bột lúa mì, đường, bơ (từ sữa) (17,16%), dầu thực vật (dầu dừa - chứa chất chống oxy hóa (INS 307b)), si rô glucose, trứng, dừa sấy, nho khô không hạt, bột sữa tách béo, muối, chất tạo xốp (INS 503(ii)), hương liệu nhân tạo (vani).

- 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”.

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

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

STT/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	LOQ	Phương pháp/ Analysis method
1	Xơ tiêu hóa /Total dietary fiber	g/30g	0.93			AOAC 985.29 <sup>(*)</sup>
2	Đường tổng (tính theo glucoza) /Total sugar (as glucose)	g/30g	5.70			TCVN 4594: 1988 <sup>(*)</sup>
3	Cacbohydrat /Carbohydrate	g/30g	18.49			US FDA CFR 101.09
4	Năng lượng /Calories	kcal/30g	153			US FDA CFR 101.09
5	Béo /Fat	g/30g	7.89			TCVN 3703: 2009 <sup>(*)</sup>
6	Đạm /Protein	g/30g	1.95			TCVN 3705: 1990 <sup>(*)</sup>
7	Cholesterol /Cholesterol	mg/30g	7.14			WRT/TM/GC/01.02(Ref. AOAC 994.10) <sup>(*)</sup>
8	Béo bão hòa /Saturated Fat	g/30g	6.172			WRT/TM/GC/01.03(Ref. AOAC 966.06) <sup>(*)</sup>
9	Trans Fat /Trans Fat	g/30g	Không phát hiện/ Not detected		0.009	WRT/TM/GC/01.03(Ref. AOAC 966.06) <sup>(*)</sup>
10	Natri (Na) /Sodium	mg/30g	48			WRT/TM/EN/01.02:2019 (Ref. AOAC 969.23) <sup>(*)</sup>
11	Đường thêm vào /Added sugars	g/30g	5			Khách hàng cung cấp
12	Độ ẩm /Moisture	%	4.73	0.05		TCVN 3700:1990 <sup>(*)</sup>
13	Melamine /Melamine	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.05	WRT/TM/LC/01.14
14	Patulin /Patulin	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		10	WRT/TM/LC/01.84:2021 (AOAC 2000.02)
15	Bacillus cereus /Bacillus cereus	CFU/g	< 10			ISO 7932:2004 <sup>(*)</sup>
16	Clostridium perfringens /Clostridium perfringens	CFU/g	< 10			ISO 7937:2004 <sup>(*)</sup>
17	Coliforms /Coliforms	CFU/g	< 10			ISO 4832:2006 <sup>(*)</sup>
18	Escherichia coli (E. coli) / Escherichia coli (E. coli)	MPN/g	0			ISO 7251:2005 <sup>(*)</sup>
19	Nấm men, nấm mốc /Yeast & mold	CFU/g	< 10			ISO 21527-2:2008 <sup>(*)</sup>

STT/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	LOQ	Phương pháp/ Analysis method
20	Cadimi (Cd) /Cadmium	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.03	AOAC 2013.06 <sup>(*)</sup>
21	Chì (Pb) /Lead	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.04	AOAC 2013.06 <sup>(*)</sup>
22	Asen (As) /Arsenic	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.05	WRT/TM/EN/01.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06) <sup>(*)</sup>
23	Thủy ngân (Hg) /Mercury	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.02	WRT/TM/EN/01.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06) <sup>(*)</sup>
24	Thiếc (Sn) /Tin	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.5	WRT/TM/EN/01.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06)
25	Ochratoxin A /Ochratoxin A	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		1	WRT/TM/LC/01.10:2019
26	Aflatoxin B1 /Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.5	WRT/TM/LC/01.13:2019 (*)
27	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) /Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		2	WRT/TM/LC/01.13:2019 (*)
28	Deoxynivalenol /Deoxynivalenol	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		50	WRT/TM/LC/01.20:2019
29	Zearalenone /Zearalenone	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		20	WRT/TM/LC/01.20:2019
30	<i>Staphylococcus aureus</i> / <i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	< 10			ISO 6888-1:1999/Amd1:2003 <sup>(*)</sup>
31	Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C) /Total Plate Count (30°C)	CFU/g	3.8x10 <sup>2</sup>			ISO 4833-1:2013 <sup>(*)</sup>

### 5. Dầu can 2 lít (1 can)

- Thành phần: 100% dầu đậu nành nguyên chất, vitamin A palmitat
- Thời hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất
- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng lỏng
- Màu sắc: Màu vàng sáng
- 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	124-139
5.	Chất béo toàn phần	%	≥ 99,5
6.	Trị số Peroxyt	Meq.O2/kg dầu	≤ 10
7.	Omega 3	mg/100 g	≥ 4000
8.	Omega 6	g/100 g	≥ 50
9.	Omega 9	g/100 g	≥ 20
10.	Chất béo bão hòa	g/100 g	≤ 20
11.	Chất béo không bão hòa	g/100g	≥ 80
12.	Vitamin E	mg/100 g	≥ 3
13.	Vitamin A (bổ sung)	IU/100 g	≥ 9200
14.	Cholesterol	g/100 g	0
15.	Năng lượng	Kcal/100g	900

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

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Coliforms	MPN/mL	0	ISO 4831:2006 (*)
2	Escherichia coli	MPN/mL	0	ISO 16649-3:2015 (*)
3	Salmonella spp.	/25mL	Không phát hiện	TCVN 8342:2010 (*)
4	Staphylococcus aureus	CFU/mL	< 01	ISO 6888-1:1999/Amd.1. 2003 (*)
5	Tổng nấm men, nấm mốc	CFU/mL	< 01	ISO 21527-2:2008 (*)
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/mL	< 01	ISO 4833-1:2013 (*)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1	Hàm lượng Tạp chất không tan	%	TCVN 6125:2010	KPH (LOD: 0,01 %)
9.2*	Hàm lượng Acid béo tự do (tính theo Acid acetic)	%	TCVN 6127:2010	0,04
9.3*	Chỉ số Iod	g I <sub>2</sub> /100g dầu	TCVN 6122:2015	127
9.4*	Hàm lượng Vitamin A (Retinyl palmitat)	IU/100g	NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)	1,06 x 10 <sup>4</sup>
9.5*	Chỉ số Peroxide	meq O <sub>2</sub> /kg	TCVN 6121:2018	0,65
9.6*	Hàm lượng Vitamin E (DL alpha tocopherol)	mg/100g	NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)	15,0
9.7*	Chỉ số acid	mg KOH/g dầu	TCVN 6127:2010	0,07
9.8*	Hàm lượng Trans Fat (C18:1n9t, C18:2n6t)	g/14g	NIFC.04.M.107 (GC-FID)	KPH (LOD: 2,1 x 10 <sup>-4</sup> g/14g)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1	Hàm lượng Chlordane	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.2	Hàm lượng Chlorpyrifos	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.3	Hàm lượng Heptachlor	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.4	Hàm lượng Clethodim	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)
9.5	Hàm lượng Cyproconazole	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)
9.6	Hàm lượng Flusilazole	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.7	Hàm lượng Methomyl	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)

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 (Ref. AOAC 999.11) (*)
3	Béo	g/100g	100	CASE.NS.0008 (Ref.FAO 14/7 p.212,1986) (*)
4	Độ ẩm và chất bay hơi	g/100g	0,05	TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016) (*)
5	Năng lượng	kcal/100g	900	Food and Drug Administration (*)
6	Acid béo bão hòa	g/100g	17,1	CASE.SK.0107 (GC) (*)
7	Acid béo không bão hòa	g/100g	82,4	CASE.SK.0107 (GC) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
8	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0018 (HPLC) (*)
9	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 (HPLC) (*)
10	Cholesterol	g/100g	Không phát hiện, MDL = 0,0001	CASE.SK.0012 - GC (*)
11	Omega 3	mg/100g	45,63	CASE.SK.0107 (GC) (*)
12	Omega 6	g/100g	52,1	CASE.SK.0107 (GC) (*)
13	Omega 9	g/100g	25,5	CASE.SK.0107 (GC) (*)

## 6. Đường kính trắng túi 1kg, đường que 300g (1 Gói)

- Thành phần: 100% đường mía
- Thời hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất
- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

### 1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng đường tổng số (saccharose)	%	≥ 99,6
2	Độ ẩm	%	≤ 0,5

### 2. 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 SO<sub>2</sub>

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng SO <sub>2</sub>	mg/Kg	< 10

### 3. Kim loại nặng:

Phù hợp tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7270:2003; Đường trắng và đường tinh luyện.

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,5
2	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05
3	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	1,0
4	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	1,0

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/10g	ICUMSA GS2/3-41:2011	7
9.2*	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/10g	ICUMSA GS2/3-47:2015	KPH (LOD: 1 CFU/10g)
9.3*	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.4*	<i>B. cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
9.5*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.6*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.7*	Hàm lượng Đường tổng	%	NIFC.02.M.11	99,8
9.8	Hàm lượng Đường khử	%	NIFC.02.M.13 (HPLC)	0,075
9.9	Hàm lượng Saccharine	%	NIFC.02.M.13 (HPLC)	99,7
9.10	Tạp chất không tan trong nước	mg/kg	TCVN 7273:2003	10,5
9.11*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,011 mg/kg)
9.12*	Hàm lượng Chì	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,025 mg/kg)
9.13*	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)
9.14	Cảm quan	-	TCVN 6961:2001	Mẫu dạng tinh thể màu trắng, tương đối đồng đều, hơi khô, không vón cục, có vị ngọt

### 7. Hạt nêm - 400gr Vị heo (1 gói)

- 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 2,51 g, cà rốt 0,73 g, hành 0,47 g, tỏi 0,27 g, xương ống và tủy: 0,09 g)\*, hương liệu tổng hợp: hương thịt, tiêu, phẩm màu tự nhiên: màu nghệ và 160a (iii).

- Ngày sản xuất (NSX): 15 tháng trước hạn sử dụng

- Thời hạn sử dụng: xem trên bao bì.

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

**1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

- Trạng thái: Dạng hạt, không vón cục
- 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 đặc trưng khác: không có

**2. Thông tin dinh dưỡng:**

Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 g	
Năng lượng	200	kcal
Chất đạm	11	g
Carbohydrate	37	g
Đường tổng số	18	g
Chất béo	1	g
Natri	19400	mg
Dung sai giá trị dinh dưỡng ±20% giá trị công bố		

**3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** tham khảo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

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	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
3	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
5	<i>Salmonella</i>	/25g	0
6	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 <sup>2</sup>

**4. Chỉ tiêu 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

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

**5. 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

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

**6. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:** (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác) theo đúng quy định hiện hành đối với nhóm gia vị.

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Không phát hiện
3	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd. 1:2022	4,5x10 <sup>4</sup>
5	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
6	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)
7	VD129 VD (a) Carbohydrat tổng	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	36,8
8	VD165 VD (a) Béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1,09
9	VD263 VD (a) Đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	11,1
10	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	44,5
11	VD210 VD (a) Độ ẩm	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3496 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1,14
12	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
13	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
14	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
15	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)

**8. Tương ớt - 250g (1 chai)**

- Thành phần: Nước, đường, ớt 91 g/kg, muối, chất ổn định (1422, 415), tỏi, khoai lang, cà chua cô đặc, chất điều chỉnh độ acid (270, 260, 330), dextrose, maltodextrin, chất điều vị (621, 635), tỏi sấy, chất bảo quản (211, 202), chiết xuất ớt 750 mg/kg, chất tạo ngọt (acesulfam kali, aspartam) tổng hợp, hương liệu tự nhiên, chất tạo màu (sunset yellow FCF, ponceau 4R) tổng hợp, chất chống oxy hóa (223, 221, 300), bột wasabi.

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

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

**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	≥ 20
2	Hàm lượng acid tính theo acid acetic	g/100 g	0,2 – 1,0
3	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g/100 g	≤ 6,5
4	Hàm lượng protein	g/100 g	0,5 – 1,1
5	Hàm lượng lipid	g/100 g	≤ 0,5
6	Hàm lượng carbohydrate	g/100 g	15,5 – 28,9
7	Giá trị năng lượng	kcal/100 g	≥ 65,8

**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 <sup>4</sup>
2	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 <sup>2</sup>
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10
		Hoặc MPN/g	3
4	Coliforms	CFU/g	10 <sup>2</sup>
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
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	Acid lactic (270)	
4	Acid acetic (260)	
5	Acid citric (330)	
6	Mononatri L-glutamat (621)	
7	Dinatri 5'-ribonucleotid (635)	
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 tự nhiên	

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Hàm lượng Acid	TCVN 5483 - 2007	0,59 g axit axetic/100g	13/01/2020
2	Hàm lượng muối	AOAC 937.09 (b)	5,03 g/100g	10/01/2020

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Carbohydrate	AOAC 986.25	22,20 g/100g	13/01/2020
2	Lipid	AOAC 922.06	0,29 g/100g	11/01/2020
3	Protein	HD.PP.13/TT.LH.2016 (Ref. AOAC 991.20) (b)	0,81 g/100g (Nx6,25)	10/01/2020
4	Năng lượng	Regulation (EU) No 1169/2011	94,65 kcal/100g	13/01/2020

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Hàm lượng chất khô	TCVN 8081 - 2013	28,87 g/100g	10/01/2020

Stt	Chi tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Tổng hàm lượng chất khô hòa tan	TCVN 7397:2004	31,5 g/100 g	12/01/2020

  

Stt	Chi 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	Chi 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	10/01/2020
2	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	10/01/2020
3	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (a)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	10/01/2020
4	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b)	< 0,05 mg/kg	10/01/2020

  

Tên chi 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 <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ), µg/kg <i>Total aflatoxin (B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub>) content</i>	TCVN 7596:2007	0,10	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.2. Hàm lượng aflatoxin B <sub>1</sub> , µg/kg <i>Aflatoxin B<sub>1</sub> content</i>	TCVN 7596:2007	0,25	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.3. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3	Không phát hiện <i>Not detected</i>

  

2	Túi Đựng Quà	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Túi đựng quà bền đẹp: 27 x 38 x 10</li> <li>- Túi đục.</li> <li>- In offset 4 màu.</li> <li>- 2 mặt túi cán mờ hoặc bóng.</li> <li>- Quai dây dù: Được sản xuất với chất liệu dây PP, co giãn, màu sắc sáng bóng và có phản ánh kim, khi kết hợp với túi giấy có ép nhũ, ép kim.</li> <li>- Gia công dán thành phẩm.</li> <li>- Túi in tên công ty: Công Đoàn Công Ty TNHH Điện tử Tongwei (Việt Nam)</li> <li>- Túi in Logo công ty:</li> </ul>
---	--------------	---

**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 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.</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</li> </ul>

		<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 tùy vào lượng hàng mỗi xưởng, đảm bảo di chuyển được trong khuôn viên của công ty.</li> <li>- 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.</li> </ul>
--	--	---

- 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.