

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

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

1.1. Giới thiệu chung về dự án, gói thầu

- Tên gói thầu: Mua quà Tết cho đoàn viên công đoàn năm 2026
- Chủ đầu tư: Công đoàn chi nhánh công ty TNHH Yazaki Hải Phòng Việt Nam tại Quảng Ninh.
- Địa điểm thực hiện (giao hàng): Lô đất CN-02, KCN Đông Mai, Phường Quảng Yên, Tỉnh Quảng Ninh.
- Nội dung công việc: sắp xếp, vận chuyển, giao hàng
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 5 ngày.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

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

a) Yêu cầu về kỹ thuật chung:

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

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

(xem phụ lục đính kèm Chương này)

1.3. Các yêu cầu khác

- Yêu cầu về hàng mẫu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

+ Số lượng hàng hóa yêu cầu cung cấp;

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

Mục 2. Bản vẽ: Không.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm:

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

PHỤ LỤC DANH MỤC THÔNG SỐ KỸ THUẬT CÁC LOẠI HÀNG HOÁ

(đính kèm điểm b Mục 1.2 chương V)

Gói thầu: Mua quà Tết cho đoàn viên công đoàn năm 2026

Dầu ăn

1. Thành phần: Dầu hướng dương nguyên chất 100%
2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất, đáp ứng 2/3 HSD
3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 0.5 lít; 1 lít; 2 lít; 3 lít; 5 lít...
4. Sản phẩm được đóng trong chai nhựa tổng hợp trong suốt đảm bảo vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.
 - + Nắp vặn màu xanh lá, có vòng niêm phong an toàn và tem QR code trên nắp giúp kiểm tra thông tin, truy xuất nguồn gốc dễ dàng.
 - + Thân chai có gân nổi giúp cầm nắm chắc tay, hạn chế trơn trượt, trên thân có gắn tem chính của nhà sản xuất và tem phụ bằng tiếng việt (nếu có).
5. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng Protein 0%;

Hàm lượng béo 99.9g/100 ml;

Năng lượng 899Kcal/100ml

Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm;

- QCVN 8-2:2011/BYT-Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia quy định mức giới hạn an toàn cho phép đối với các kim loại nặng ô nhiễm trong thực phẩm;

- Thông tư số 50/2016/TT-BYT. ngày 01/7/2017, về quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hoá lý và vi sinh vật.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.1*	<i>Salmonella</i>	/25g	TCVN 4829 : 2005	KPH
10.2*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1 : 2013	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.3*	<i>S. aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1 : 2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.4*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.5*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.6*	Tổng số bào tử nấm men-mốc	CFU/g	TCVN 8275-2 : 2010	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.7	Cảm quan: Màu sắc, trạng thái, mùi vị	-	H.HD.QT.218	Dung dịch lỏng, màu vàng nhạt. Mùi vị đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi ôi khét.
10.8*	Độ ẩm và các chất dễ bay hơi	g/100g	H.HD.QT.001	0,02
10.9*	Hàm lượng Chất béo	g/100g	H.HD.QT.005	99,9
10.10	Chỉ số lod	gam iot trên 100g chất béo	H.HD.QT.197 (Ref: TCVN 6122-2010)	128
10.11	Năng lượng	Kcal/100g	H.HD.QT.336	899
10.12*	Chỉ số Peroxide	Meq O2/kg	H.HD.QT.197 (Ref: TCVN 6121-2010)	3,22

Café muối

- Thành phần: Bột kem, đường, cà phê hòa tan (12%), maltodextrin, muối (1%), chất điều chỉnh độ acid trisodium citrate (INS 331(iii), hương liệu cà phê tổng hợp dùng trong thực phẩm.

Khuyến cáo: Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

Bảo quản: bảo quản nơi sạch sẽ, khô ráo và thoáng mát.

- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 01 năm kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất “NSX” và hạn sử dụng “HSD” xem trên bao bì sản phẩm.

- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh 200 g (10 gói x 20 g), 600 g (30 gói x 20 g), hoặc theo nhu cầu của khách hàng.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong túi PP, bên ngoài hộp giấy, hoặc túi PP đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế

Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- Chỉ tiêu cơ sở về giới hạn vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	1000
2	<i>Escherichia coli</i> (*)	CFU/g	10
3	Tổng số nấm men nấm mốc (*)/Yeasts and Molds (*)	CFU/g	100
5	<i>Clostridium perfringens</i> (*)	CFU/g	10
6	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10

- Giới hạn về kim loại nặng: tuân 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	Cadimi (Cd) (*)	mg/kg	KPH
2	Chì (Pb) (*)/Lead (Pb) (*)	mg/kg	KPH
3	Thủy ngân (Hg) (*)/ Mercury (Hg) (*)	mg/kg	KPH
4	Arsen (As) (*)	mg/kg	KPH
5	Chì (Pb) (*)	mg/kg	KPH

Theo thông tư số 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 (Nghị định về nhãn hàng hóa).

- Thông tư 05/2019/TT-BKHCN, Thông tư quy định chi tiết thi hành một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

Kết quả thử nghiệm:

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 (*)	2.2 x 10 ²	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	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
5	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	AOAC 980.31
6	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)
7	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
8	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
9	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
10	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
11	Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/092 (Ref. EN 17194:2019)
12	Cypermethrin (*) / Cypermethrin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)

Bánh

1. Thành phần: Bột mì, Đường, Dầu cọ tinh luyện, Chất béo sữa dạng khan, Trứng gà, Sữa bột gầy, Shortening, Chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), Mạch nha maltose, Muối, Hương liệu tổng hợp (Sữa, Vani), Bột whey, Sữa bột béo, Chất chống oxy hóa (320, 321), Chất hỗ trợ chế biến (Serin Proteinase, Protease), Chất tạo màu tổng hợp (110, 102), Chất xử lý bột (223), Chất điều chỉnh độ acid (330).

Thành phần có chứa: Lúa mì, Trứng, Sữa.

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Chất liệu: Bánh được đóng gói kín bằng bao bì giấy cuộn có chất liệu OPP/MCPP. Sau đó đóng gói vào bao bì chất liệu OPP/ CPP hoặc bao bì giấy cuộn chất liệu OPP/MCPP hoặc hộp giấy Ivory/ Duplex, hộp thiếc. Bao bì đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y tế.

- Qui cách bao gói: 150 g (5.3 oz), 303 g (10.7 oz), 330 g (11.6 oz)/ hộp, 350 g (12.3 oZ).

Yêu cầu về an toàn thực phẩm (Phụ lục I đính kèm).

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

Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

Phụ Lục I: Tiêu chuẩn sản phẩm

Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình dạng: Bánh hình tròn.
- Trạng thái: Bánh giòn, xốp.
- Màu sắc: Màu vàng nâu của bánh, màu trắng của kem.
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng, vị ngọt.
- Tạp chất lạ: Không có

1.2. 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.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadmi (Cd)	ppm	0,1
2	Chì (Pb)	ppm	0,2

1.3. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: áp dụng 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.

T	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxyvalenol	µg/kg	500
5	Zearalenone	µg/kg	50

1.4. Chỉ tiêu vi sinh vật; áp dụng theo QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn VSV (trong 1g hoặc 1 ml sản phẩm)
1	Enterobacteriaceae	CFU/g	10 ¹
2	Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	10 ¹
3	L. monocytogens(1)	CFU/g	10 ²
4	Salmonella	CFU/g	KPH

1.5. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật áp dụng theo tiêu chuẩn cơ sở nhà sản xuất.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn VSV (trong 1g hoặc 1 ml sản phẩm)
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	Tổng số NM-M	CFU/g	10 ²
3	E. Coli	CFU/g	3

1.6. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

STT	Lượng dinh dưỡng được tính 100 g	Đơn vị	Mức công bố	Dung sai
1	Năng lượng	Kcal	Kết quả ghi trên bao bì	± 29 %
2	Tổng chất béo (Total Fat)	g	Kết quả ghi trên bao bì	± 29 %
3	Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	g	Kết quả ghi trên bao bì	± 29 %
4	Natri (Sodium)	mg	Kết quả ghi trên bao bì	± 29 %
5	Tổng Carbohydrate (Total Carbohydrate)	g	Kết quả ghi trên bao bì	± 29 %
6	Đường (Sugars)	g	Kết quả ghi trên bao bì	± 29 %
7	Chất đạm (Protein)	g	Kết quả ghi trên bao bì	± 29 %

Kết quả kiểm nghiệm:

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
1. Total Plate Count (Mesophilic aerobic microorganism) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	9.0x10 ⁴	-	10	cfu/g	
2. Enterobacteriaceae <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2:2017	<10	-	10	cfu/g	
3. Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) <i>Staphylococci dương tính với coagulase (Staphylococcus aureus và những loài khác)</i>	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	<10	-	10	cfu/g	
4. E. coli <i>E. coli</i>	ISO 16649-2:2001	<10	-	10	cfu/g	
5. Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2:2017	<10	-	10	cfu/g	
6. Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.9	-	cfu/25g	
7. Total Yeast and Mold <i>Tổng nấm men và nấm mốc</i>	ISO 21527-2:2008	<10	-	10	cfu/g	
8. Crude protein <i>Đạm thô</i>	ISO 1871:2009	8.29	0.03	0.1	g/100g	N x 6.25
9. Total carbohydrate <i>Cacbohydrat tổng</i>	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) ⁽⁺⁾	66.61	-	-	g/100g	
10. Available carbohydrate <i>Cacbohydrat hữu hiệu</i>	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) ⁽⁺⁾	62.83	-	-	g/100g	
11. Total ash <i>Tro tổng</i>	AOAC 900.02	0.95	0.03	0.1	g/100g	
12. Moisture (105°C) <i>Độ ẩm</i>	TCVN 4069:2009	2.43	0.1	0.35	g/100g	
13. Dietary fiber (High molecular weight dietary fiber HMW DF) <i>Xơ (Xơ phân tử cao HMW DF)</i>	AOAC 991.43	3.78	0.1	0.4	g/100g	Note (F)
14. Total sugars (as sucrose) <i>Đường tổng (quy về sucroza)</i>	LFOD-TST-SOP-8126 (Luff-Schoorl method) ⁽⁺⁾	24.95	0.15	0.5	g/100g	

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
15. Total fat (sum of fatty acids, expressed as triglycerides) <i>Béo tổng (tổng của các axit béo, quy về triglycerides)</i>	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	21.7168	0.0001	0.0003	g/100g	
16. Saturated fatty acids (SFA) <i>Hàm lượng axit béo bão hòa (SFA)</i>	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	10.2319	0.0001	0.0003	g/100g	
17. Trans fatty acids (TFA) (sum of C14:1 (trans-), C16:1 (trans-), C18:1 (trans-), C18:2 (trans-), C18:3 (trans-), C20:1 (trans-), and C22:1 n-9 (trans-)) <i>Axit béo dạng Trans (TFA) (tổng của C14:1 (trans-), C16:1 (trans-), C18:1 (trans-), C18:2 (trans-), C18:3 (trans-), C20:1 (trans-), và C22:1 n-9 (trans-))</i>	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID) (*)	0.2726	0.0001	0.0003	g/100g	
18. Cholesterol <i>Cholesterol</i>	LFOD-TST-SOP-8554	14	0.3	1	mg/100g	
19. Aflatoxin M1 <i>Aflatoxin M1</i>	LFOD-TST-SOP-8427	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.003	0.01	µg/kg	
20. Aflatoxin (sum of B1, B2, G1, and G2) <i>Aflatoxin (tổng của B1, B2, G1 và G2)</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	_(a)	_(a)	µg/kg	
21. Aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
22. Aflatoxin B2 <i>Aflatoxin B2</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
23. Aflatoxin G1 <i>Aflatoxin G1</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
24. Aflatoxin G2 <i>Aflatoxin G2</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
25. Ochratoxin A <i>Ochratoxin A</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
26. Deoxynivalenol <i>Deoxynivalenol</i>	LFOD-TST-SOP-8456	218	3	10	µg/kg	
27. Zearalenone <i>Zearalenone</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	1	3	µg/kg	

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
28. Sodium (Na) <i>Natri</i>	AOAC 2011.14	252	0.5	1	mg/100g	
29. Iron (Fe) <i>Sắt</i>	AOAC 2011.14	0.76	0.025	0.05	mg/100g	
30. Calcium (Ca) <i>Canxi</i>	AOAC 2011.14	34	0.5	1	mg/100g	
31. Arsenic (As) <i>Asen</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.005	0.01	mg/kg	
32. Cadmium (Cd) <i>Cadimi</i>	AOAC 2013.06	<0.01	0.005	0.01	mg/kg	
33. Lead (Pb) <i>Chì</i>	AOAC 2013.06	0.022	0.005	0.01	mg/kg	
34. Mercury (Hg) <i>Thủy ngân</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.005	0.01	mg/kg	

Hạt điều

1. Thành phần: Hạt điều (99%), muối (1%).

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng: 01 năm kể từ ngày sản xuất,

- Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên bao bì sản phẩm: NSX 2026

4. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói:

- Bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong hộp nhựa PET, sản phẩm được hút chân không trong túi nhựa PP - hộp giấy bao phủ. Bao bì sạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Khối lượng: 100 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g, 500 g.

Khối lượng có thể thay đổi tùy theo nhu cầu thị trường và được ghi rõ trên nhãn sản phẩm
Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

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

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT, Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm;

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

Kết quả thử nghiệm:

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GPHH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	LS Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-02:2018
2	LS Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-02:2018
3	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)
4	LS Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
5	LS Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	MPN/g	0	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
6	LS Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 975.55
7	LS Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2005)
8	LS Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 980.31
9	LS Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	Ref. TCVN 8275-2 : 2010 (ISO 21527-2 : 2008)
10	LS Aflatoxin B ₁ (*) / Aflatoxin B ₁ (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
11	LS Aflatoxin (tổng B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*) / Aflatoxin (sum of B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GPHH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	LS Năng lượng / Calories	572	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
2	LS Đạm tổng (*) / Total protein (*)	19.6	%	-	TS-KT-HCB-001:2018
3	LS Carbohydrate (*) / Carbohydrate (*)	36.0	%	-	TS-KT-HCB-004:2020
4	LS Béo tổng (*) / Total fat (*)	38.8	%	-	TS-KT-HCB-002:2018

Nutrition Facts	
servings per container	
Serving size	100g
Amount per serving	
Calories	570
% Daily value*	
Total Fat	39g 50%
Total Carbohydrate	36g 13%
Protein	20g
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Túi giấy:

Chất liệu: giấy ivory định lượng 300gsm cán mờ, quai dù ít giãn loại tốt đục lỗ xỏ oze
Kích thước túi giấy được thiết kế phù hợp, vừa vặn với set quà, đảm bảo tính thẩm mỹ.