

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 sắm quà tặng tết Trung thu năm 2025.
- Chủ đầu tư: Công đoàn Công ty TNHH Maple.
- Địa điểm thực hiện (giao hàng): Số 120 đường 14 khu đô thị công nghiệp và dịch vụ Vsip, Phường Hoà Bình, Thành phố Hải Phòng.
- Nội dung công việc: đóng hộp, vận chuyển, giao hàng
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 3 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 có Giấy phép đăng ký kinh doanh có ngành nghề kinh doanh thực phẩm (đính kèm tài liệu cùng E-HSDT).
- 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.
- Cơ sở sản xuất có giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ tương đương (đính kèm tài liệu còn hiệu lực cùng E-HSDT).
- 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 sản phẩm bánh trung thu 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

lắp đặt: 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 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.

- Số lượng người hỗ trợ đóng gói quà: Nhà thầu chủ động bố trí số lượng người phù hợp nhằm đảm bảo tiến độ thời gian đóng gói trước giờ phát quà;

- Công việc đóng gói: Bê các phần quà vào khu vực phát quà, tách quà ra khỏi thùng và cho quà vào túi đựng. Sau đó sắp xếp túi đựng quà theo hàng ngay ngắn và tiến hành phát quà cho đoàn viên.

- 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 THÔNG SỐ KỸ THUẬT HÀNG HOÁ

(đính kèm điểm b Mục 1.2 chương V)

Hộp bánh trung thu 4 bánh gồm: 3 bánh nướng, 1 bánh dẻo

1. Đặc tính kỹ thuật:

a. Trọng lượng từng loại bánh cụ thể như sau:

- + 01 Bánh nướng nhân thập cẩm truyền thống nhân Lạp Xưởng xá xíu 180g
- + 01 Bánh nướng nhân thập cẩm cổ truyền gà xá xíu lá chanh 180g
- + 01 Bánh nướng nhân đậu xanh 180g
- + 01 Bánh nướng nhân sen 180g
- + 01 Bánh dẻo nhân cốt 180g

b. Thành phần nguyên liệu cơ bản của từng bánh:

+ Bánh nướng thập cẩm truyền thống nhân Lạp Xưởng xá xíu: bột mì, bột nếp chín, đường kính, thịt mỡ ướp, Lạp Xưởng, xá xíu, trứng mặn (nếu có), hạt dưa, vừng rang, hạnh nhân, mút bí, mút hạt sen, lá chanh, dầu thực vật, dầu mè, dầu lạc, bơ, trứng gà, hương liệu nhân tạo (hương vani), màu thực phẩm (E124) (nếu có).

+ Bánh nướng thập cẩm cổ truyền nhân gà xá xíu lá chanh: Bột mì, bột nếp chín, đường kính, thịt mỡ ướp, thịt gà quay, xá xíu, Lạp Xưởng, trứng mặn (nếu có), hạt dưa, vừng rang, hạnh nhân, mút bí, mút hạt sen, lá chanh, dầu thực vật, dầu mè, dầu lạc, bơ, trứng gà, hương liệu nhân tạo (hương vani), màu thực phẩm (E124) (nếu có).

+ Bánh dẻo nhân cốt: Bột nếp, đường kính, bột cốt 40%, trứng mặn (nếu có) 20%, hạt dưa, mút sen, vừng, dầu thực vật, hương vani, nước hoa bưởi

+ Bánh nướng nhân đậu xanh: Bột mì, đường kính, bột đậu xanh (hoặc một trong các loại sen sát, khoai môn, đậu đỏ, cốt) 40% trứng mặn (nếu có), 20% hạt dưa, vừng rang, dầu thực vật, hương vani.

+ Bánh nướng nhân sen: Bột mì, đường kính, bột đậu xanh (hoặc một trong các loại sen sát, khoai môn, đậu đỏ, cốt) 40% trứng mặn (nếu có), 20% hạt dưa, vừng rang, dầu thực vật, hương vani.

2. Đóng gói:

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong khay nhựa tổng hợp, đóng trong túi nhựa tổng hợp, bên ngoài là hộp giấy đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Sai số khối lượng đảm bảo theo quy định của bộ Khoa học và Công nghệ.

3. Hạn sử dụng:

a. Bánh nướng nhân thập cẩm truyền thống nhân Lạp Xưởng xá xíu: 12 ngày kể từ ngày sản xuất.

b. Bánh nướng nhân thập cẩm cổ truyền gà xá xíu lá chanh: 12 ngày kể từ ngày sản xuất.

c. Bánh dẻo nhân cốt: 20 ngày kể từ ngày sản xuất.

d. Bánh nướng nhân đậu xanh: 20 ngày kể từ ngày sản xuất.

e. Bánh nướng nhân sen: 20 ngày kể từ ngày sản xuất.

* Lưu ý: Ngày sản xuất (NSX) và hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số, tiêu chuẩn quốc gia:

- TCVN 12940 – 2020 Tiêu chuẩn quốc gia đối với bánh nướng.

- 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.

- QCVN 8-3:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;

Thông tư của các Bộ, ngành:

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

5. Chỉ tiêu chất lượng:

5.1. Bánh nướng thập cẩm truyền thống nhân lạp xưởng xá xíu:

a. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình thái: Vỏ bánh không bị cháy, có nhân cứng hoặc nhân nhuyễn.

- Màu sắc: Vỏ bánh có màu cánh gián hoặc ngà vàng, nhân có màu tự nhiên của hỗn hợp nguyên liệu

- Mùi vị thơm ngon, ngọt đặc trưng của từng loại bánh có thành phần nhân khác nhau, không có mùi vị lạ

- Tạp chất: không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường

b. Các chỉ tiêu về lý - hóa:

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|-----|-----------------------|-------------|------------|
| 1 | Hoạt độ nước (ở 250C) | - | 0,87 |
| 2 | Trị số Peroxit | meq/kg | 20 |

| | | | |
|---|---|--------|-----|
| 3 | Trị số axit (biểu thị theo khối lượng KOH trung hòa lượng axit trong phần chất béo chiết từ bánh) | mg/g | 5 |
| 4 | Hàm lượng tro không tan trong HCl 10% | g/100g | 0,1 |

c. Các chỉ tiêu **độc tố vi nấm** trong thực phẩm:

| STT | CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC TỐI ĐA |
|-----|--------------------------|-------------|------------|
| 1 | Hàm lượng Aflatoxin B1 | µg/kg | 2,0 |
| 2 | Hàm lượng Aflatoxin tổng | µg/kg | 4,0 |
| 3 | Hàm lượng Ochratoxin A | µg/kg | 3,0 |
| 4 | Hàm lượng Deoxynivalenol | µg/kg | 500 |
| 5 | Hàm lượng Zearalenone | µg/kg | 50 |

d. Các chỉ tiêu về hàm lượng kim loại nặng trong thực phẩm:

| STT | CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC TỐI ĐA |
|-----|----------------|-------------|------------|
| 1 | Asen (As) | mg/kg | 0,1 |
| 2 | Cadimi (Cd) | mg/kg | 0,05 |
| 3 | Chì (Pb) | mg/kg | 0,1 |
| 4 | Thủy ngân (Hg) | mg/kg | 0,05 |

e. Chỉ tiêu vi sinh vật trong thực phẩm:

| STT | CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC TỐI ĐA |
|-----|---|-------------|-----------------|
| 1 | Tổng số vi khuẩn hiếu khí | CFU/g | 5×10^6 |
| 2 | E.Coli | CFU/g | 10^2 |
| 3 | S.aureus (Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase) | CFU/g | 10^2 |
| 4 | Salmonella (Salmonella spp) | /25g | Không phát hiện |
| 5 | Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc | CFU/g | 150 |
| 6 | Enterobacteriaceae | CFU/g | 10^2 |

F. Thông tin hàm lượng dinh dưỡng của sản phẩm

| THÔNG TIN DINH DƯỠNG | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Khẩu phần | 100g |
| Năng lượng | 394 Kcal |
| Carbohydrate - Đường tổng | 45 g 30,5 g |
| Chất béo | 18,7 g |
| Protein | 11,5 g |
| Natri | 168 mg |

F. Yêu cầu kiểm nghiệm của sản phẩm

| STT No. | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS | ĐƠN VỊ UNIT | PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD | KẾT QUẢ RESULT |
|---------|---|-------------------------|--|---------------------|
| 1 | Hoạt độ nước | - | TCVN 12758:2019 (ISO 18787:2017) | 0,7363 (25°C) |
| 2 | Tro không tan trong HCl | g/100g | TKM-TN-208 (Ref. TCVN 9474:2012) | KPH (LOD = 0,05) |
| 3 | Chỉ số acid | mgKOH/g | TKM-TN-75 (Ref. TCVN 6127:2010) | 2,90 |
| 4 | Trị số peroxit | mEq(O ₂)/kg | TKM-TN-75 (Ref. TCVN 6121:2018) | KPH (LOD = 0,20) |
| 5 | Chì (Pb) | mg/kg | AOAC 999.11 ⁽¹⁾ | KPH (LOD = 0,02) |
| 6 | Cadimi (Cd) | mg/kg | AOAC 999.11 ⁽¹⁾ | 0,0091 |
| 7 | Asen (As) | mg/kg | AOAC 986.15 ⁽¹⁾ | KPH (LOD = 0,05) |
| 8 | Thủy ngân (Hg) | mg/kg | TKM-TN-146:2020 ⁽¹⁾ (Ref. AOAC 974.14) | KPH (LOD = 0,01) |
| 9 | Aflatoxin B1 | µg/kg | TCVN 10638:2014 ⁽¹⁾ | KPH (LOD = 0,1) |
| 10 | Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) | µg/kg | TCVN 10638:2014 ⁽¹⁾ | KPH (LOD = 0,15) |
| 11 | Ochratoxin A | µg/kg | TKM-TN-245:2021 ⁽¹⁾ (Ref. AOAC 2000.03, TCVN 9524:2012, TCVN 10928:2015) | KPH (LOD = 0,75) |
| 12 | Deoxynivalenol | µg/kg | TCVN 10929:2015 ⁽¹⁾ (EN 15891:2010) | KPH (LOD = 50) |
| 13 | Zearalenone | µg/kg | TKM-TN-246:2021 ⁽¹⁾ (Ref. TCVN 10640:2014) | KPH (LOD = 5,0) |
| 14 | <i>Salmonella</i> spp | /25g | TCVN 10780-1:2017 ⁽¹⁾ | KPH |
| 15 | <i>Enterobacteriaceae</i> | MPN/g | TCVN 5518-1:2007 ⁽¹⁾ | 0 |
| 16 | <i>E. coli</i> giả định | MPN/g | TCVN 6846:2007 ⁽¹⁾ | 0 |
| 17 | <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính coagulase | CFU/g | TCVN 4830-1:2005 ⁽¹⁾ | <10 |
| 18 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g | TCVN 4884-1:2015 ⁽¹⁾ | <10 |
| 19 | Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc | CFU/g | TCVN 8275-2:2010 ⁽¹⁾ | <10 |
| 20 | Năng lượng | Kcal/100g | TCVN 7088:2015 | 394 |
| 21 | Carbohydrate | g/100g | TKM-TN-351 (Ref. AOAC 996.09) | 45,0 |
| 22 | Protein (N×6,25) | g/100g | TKM-TN-204:2022 ⁽¹⁾ (Ref. Fao Food 14/7, page 221-223) | 11,5 |
| 23 | Chất béo | g/100g | TKM-TN-205:2022 ⁽¹⁾ (Ref. Fao Food 14/7, page 214) | 18,7 |
| 24 | Đường tổng | g/100g | TKM-TN-103:2019 ⁽¹⁾ (Ref. TCVN 4594:1988) | 30,5 |
| 25 | Natri (Na) | mg/100g | AOAC 969.23 | 168 |

5.2. Bánh nướng thập cẩm cổ truyền nhân gà xá xiu lá chanh:

a. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình thái: Vỏ bánh không bị cháy, có nhân cứng hoặc nhân nhuyễn.

- Màu sắc: Vỏ bánh có màu cánh gián hoặc ngà vàng, nhân có màu tự nhiên của hỗn hợp nguyên liệu

- Mùi vị thơm ngon, ngọt đặc trưng của từng loại bánh có thành phần nhân khác nhau, không có mùi vị lạ

- Tạp chất: không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường

b. Các chỉ tiêu về lý - hóa:

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|-----|---|-------------|------------|
| 1 | Hoạt độ nước (ở 250C) | - | 0,87 |
| 2 | Trị số Peroxit | meq/kg | 20 |
| 3 | Trị số axit (biểu thị theo khối lượng KOH trung hòa lượng axit trong phần chất béo chiết từ bánh) | mg/g | 5 |
| 4 | Hàm lượng tro không tan trong HCl 10% | g/100g | 0,1 |

c. Các chỉ tiêu độc tố vi nấm trong thực phẩm:

| STT | CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC TỐI ĐA |
|-----|--------------------------|-------------|------------|
| 1 | Hàm lượng Aflatoxin B1 | µg/kg | 2,0 |
| 2 | Hàm lượng Aflatoxin tổng | µg/kg | 4,0 |
| 3 | Hàm lượng Ochratoxin A | µg/kg | 3,0 |
| 4 | Hàm lượng Deoxynivalenol | µg/kg | 500 |
| 5 | Hàm lượng Zearalenone | µg/kg | 50 |

d. Các chỉ tiêu về hàm lượng kim loại nặng trong thực phẩm:

| STT | CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC TỐI ĐA |
|-----|----------------|-------------|------------|
| 1 | Asen (As) | mg/kg | 0,1 |
| 2 | Cadimi (Cd) | mg/kg | 0,05 |
| 3 | Chì (Pb) | mg/kg | 0,1 |
| 4 | Thủy ngân (Hg) | mg/kg | 0,05 |

e. Chỉ tiêu vi sinh vật trong thực phẩm:

| STT | CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC TỐI ĐA |
|-----|----------------------------------|-------------|-----------------|
| 1 | Tổng số vi khuẩn hiếu khí | CFU/g | 5×10^6 |
| 2 | E.Coli | CFU/g | 10^2 |
| 3 | S.aureus (Staphylococci có phan) | CFU/g | 10^2 |

| | | | |
|---|---------------------------------|-------|-----------------|
| | ứng dương tính coagulase) | | |
| 4 | Salmonella (Salmonella spp) | /25g | Không phát hiện |
| 5 | Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc | CFU/g | 150 |
| 6 | Enterobacteriaceae | CFU/g | 10 ² |

G. Thông tin hàm lượng dinh dưỡng của sản phẩm

THÔNG TIN DINH DƯỠNG

| | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| Khẩu phần | 100 g |
| Năng lượng | 419 Kcal |
| Carbohydrate - Đường tổng | 37,3 g 29,2 g |
| Chất béo | 24,5 g |
| Protein | 12,3 g |
| Natri | 377 mg |

F. Yêu cầu kiểm nghiệm của sản phẩm

| STT | Tên chỉ tiêu thử nghiệm | Đơn vị | Kết quả thử nghiệm | Phương pháp thử |
|-----|--|--------|--|---|
| 1 | Tổng số vi khuẩn hiếu khí | CFU/g | 7,3 x 10 ² | TCVN 4884-1:2015(*) (ISO 4833-1:2013) |
| 2 | Định lượng Escherichia coli dương tính β-glucuronidaza | CFU/g | <10 | TCVN 7924-2:2008(*) (ISO 16649-2:2001) |
| 3 | Định lượng Enterobacteriaceae. | CFU/g | <10 | ISO 21528-2:2017(*) |
| 4 | Phát hiện Salmonella spp. | -/25g | Không phát hiện (eLOD ₅₀ : 3 CFU/25g) | TCVN 10780-1:2017(*) (ISO 6579-1:2017) |
| 5 | Tổng số nấm men, nấm mốc | CFU/g | <10 | TCVN 8275-2:2010(*) (ISO 21527-2:2008) |
| 6 | Định lượng Staphylococci dương tính coagulase | CFU/g | <10 | ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023(*) |
| 7 | Hàm lượng Chì (Pb) | mg/kg | < 0,01 (LOQ) | TCVN 10912:2015 (*) (EN 15763:2009) |
| 8 | Hàm lượng Cadimi (Cd) | mg/kg | Không phát hiện (LOD: 0,01) | TCVN 10912:2015 (*) (EN 15763:2009) |
| 9 | Hàm lượng Asen (As) | mg/kg | < 0,03 (LOQ) | TCVN 10912:2015 (*) (EN 15763:2009) |
| 10 | Hàm lượng Thủy ngân (Hg) | mg/kg | Không phát hiện (LOD: 0,01) | TCVN 10912:2015 (*) (EN 15763:2009) |
| 11 | Aflatoxin B1 | µg/kg | Không phát hiện (LOD: 0,2) | PP-3.1.6-HPLC-TT2 (2023) (*) (Ref: AOAC 990.33, Instruction Manual AflaTest WB- VICAM) |
| 12 | Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2) | µg/kg | Không phát hiện (LOD: 0,2 cho mỗi chất) | PP-3.1.6-HPLC-TT2 (2023) (*) (Ref: AOAC 990.33, Instruction Manual AflaTest WB- VICAM) |
| 13 | Ochratoxin A | µg/kg | Không phát hiện (LOD: 0,15) | PP-3.2.1-HPLC-TT2 (2023) (*) (Ref: Instruction Manual OchraTest WB- VICAM) |

| | | | | |
|----|--|---------------|-----------------------------|---|
| 14 | Zearalenone | µg/kg | Không phát hiện (LOD: 20) | PP-3.3.1-HPLC-112 (2023) (*) (Ref: TCVN 9591: 2013, TCVN 10640:2014, Instruction Manual ZearalaTest WB-VICAM) |
| 15 | Deoxynivalenol | µg/kg | Không phát hiện (LOD: 150) | PP-3.4.1-HPLC-TT2 (2023) (*) (Ref: Instruction Manual DON Test WB- VICAM) |
| 16 | Hàm lượng tro không tan trong axit HCl | % | Không phát hiện (LOD: 0,01) | VNCHCM-A55 (2023) (*) (Ref. AOAC 941.12B) |
| 17 | Chỉ số acid (°) | mg KOH/ g dầu | 2,43 | TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009) |
| 18 | Trị số peroxide (°) | meq/kg dầu | 2,73 | TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017) (*) |
| 19 | Năng lượng dinh dưỡng | Kcal/100g | 419 | VNCHCM-A54 _H (Ref. TCVN 7088:2015) |
| 20 | Hàm lượng Protein (Nx6,25) | g/100g | 12,3 | VNCHCM-A49 (2023)(*) (Ref.AOAC 920.87) |
| 21 | Hàm lượng béo | g/100g | 24,5 | VNCHCM-A46 (2023)(*) (Ref.TCVN 4592:1988) |
| 22 | Hàm lượng cacbohydrat | g/100g | 37,3 | VNCHCM-A129 |
| 23 | Hàm lượng Natri (Na) | mg/100 | 377 | PP-109-NT-TT2 (*) (Ref AOAC 2011.14) |

| STT | Tên chỉ tiêu thử nghiệm | Đơn vị | Kết quả thử nghiệm | Phương pháp thử |
|-----|--------------------------|--------|--------------------|---|
| 1 | Total sugar (as glucose) | g/100g | 29,2 | VNCHCM-A50 (2023) (*) (Ref.TCVN 4594: 1988) |

5.3 Bánh dẻo nhân cốt

a. Các chỉ tiêu cảm quan

| STT | Chỉ tiêu | Yêu cầu |
|-----|------------|--|
| 1 | Trạng thái | Bánh hình khối, mềm vừa phải, bao gồm lớp vỏ ngoài mỏng và hỗn hợp nhân bên trong |
| 2 | Màu sắc | Vỏ bánh có màu cánh gián hoặc ngả vàng, nhân có màu tự nhiên của hỗn hợp nguyên liệu |
| 3 | Mùi vị | Mùi vị thơm ngon, ngọt đặc trưng của từng loại bánh có thành phần nhân khác nhau, không có mùi vị lạ |

b. Các chỉ tiêu chất lượng

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức chất lượng |
|-----|---|-------------|----------------|
| 1 | Độ ẩm, không lớn hơn | % KL | 30 |
| 2 | Hàm lượng đường tổng số, không nhỏ hơn | % KL | 25 |
| 3 | Hàm lượng protein, không nhỏ hơn | % KL | 3,0 |
| 4 | Độ ôi (phản ứng Kreiss) | Định tính | Âm tính |
| 5 | Phẩm màu nhân tạo 124 (trong xá xiu), không lớn hơn | mg/kg | 50 |

c. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Theo Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh hóa và hóa học trong thực phẩm ban hành kèm theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế.

| Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức chất lượng |
|-----------------------------------|-------------|-----------------|
| 1. TSVK hiếu khí, không lớn hơn | VK/g | 10 ⁴ |
| 2. TS. Coliforms, không lớn hơn | VK/g | 10 |
| 3. E. coli, không lớn hơn | VK/g | 3 |
| 4. S. aureus, không lớn hơn | VK/g | 10 |
| 5. Cl. Perfringens, không lớn hơn | VK/g | 10 |
| 6. Salmonella, không lớn hơn | VK/g | Không |
| 7. TSBTNM-M, không lớn hơn | BT/g | 100 |

d. Hàm lượng kim loại nặng

Sản phẩm bánh nướng và bánh dẻo khác đạt yêu cầu về hàm lượng kim loại nặng theo:

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

| Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức giới hạn |
|--|-------------|--------------|
| 1. Hàm lượng kim loại chì, không lớn hơn | mg/kg | 0,2 |
| 2. Hàm lượng Cadimi, không lớn hơn | mg/kg | 0,1 |

e. 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.

| Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức giới hạn |
|--|-------------|--------------|
| 1. Hàm lượng Aflatoxin B1, không lớn hơn | µg/kg | 2,0 |
| 2. Hàm lượng Aflatoxin B1B2G1G2, không lớn hơn | mg/kg | 4,0 |

f. Chỉ tiêu kiểm nghiệm

| TT | Chỉ tiêu | Đơn vị đo | Phương pháp thử | Kết quả |
|-----|-----------------------------|-----------|---------------------|-------------------|
| 1 | Độ ẩm | % | TCVN 4069:2009 | 16,48 |
| 2 | Protein (*) | % | TCVN 8125:2015 | 5,22 |
| 3 | Hàm lượng đường tổng số | % | QTTN | 30 |
| 4 | Độ ôi | ĐT | QĐ 505/QĐ-BYT | Âm tính |
| 5 | Hàm lượng Chì (Pb) | mg/kg | AOAC 999.10/ICP-OES | <0,02 (KPH) |
| 6 | Hàm lượng Cadimi (Cd) | | | <0,05 (KPH) |
| 7** | Aflatoxin B1 | µg/kg | CASE.SK.0018 | <0,1 (KPH) |
| 8** | Aflatoxin tổng số | | | <0,1 (KPH) |
| 9 | Tổng số vi khuẩn hiếu khí | CFU/g | TCVN 4884-1:2015 | $2,5 \times 10^3$ |
| 10 | <i>E.coli</i> (*) | MPN/g | TCVN 6846:2007 | 0 |
| 11 | <i>Coliforms</i> (*) | MPN/g | TCVN 4882:2007 | 0 |
| 12 | <i>Cl.perfringens</i> | CFU/g | TCVN 4991:2005 | <10 (KPH) |
| 13 | Tổng số bào tử nấm men, mốc | CFU/g | TCVN 8275-2:2010 | 40 |
| 14 | <i>Salmonella</i> | ĐT | TCVN 10780-1:2017 | Âm tính |
| 15 | <i>S.aureus</i> | CFU/g | TCVN 4830-1:2005 | <10 (KPH) |

5.4 Bánh nướng nhân đậu xanh và nhân sen

a. Các chỉ tiêu cảm quan

| STT | Chỉ tiêu | Yêu cầu |
|-----|------------|--|
| 1 | Trạng thái | Bánh hình khối, mềm vừa phải, bao gồm lớp vỏ ngoài mỏng và hỗn hợp nhân bên trong |
| 2 | Màu sắc | Vỏ bánh có màu cánh gián hoặc ngả vàng, nhân có màu tự nhiên của hỗn hợp nguyên liệu |
| 3 | Mùi vị | Mùi vị thơm ngon, ngọt đặc trưng của từng loại bánh có thành phần nhân khác nhau, không có mùi vị lạ |

b. Các chỉ tiêu chất lượng

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức chất lượng |
|-----|---|-------------|----------------|
| 1 | Độ ẩm, không lớn hơn | % KL | 30 |
| 2 | Hàm lượng đường tổng số, không nhỏ hơn | % KL | 25 |
| 3 | Hàm lượng protein, không nhỏ hơn | % KL | 3,0 |
| 4 | Độ ôi (phản ứng Kreiss) | Định tính | Âm tính |
| 5 | Phẩm màu nhân tạo 124 (trong xá xiu), không lớn hơn | mg/kg | 50 |

c. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Theo Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh hóa và hóa học trong thực phẩm ban hành kèm theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế.

| Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức chất lượng |
|-----------------------------------|-------------|-----------------|
| 1. TSVK hiếu khí, không lớn hơn | VK/g | 10 ⁴ |
| 2. TS. Coliforms, không lớn hơn | VK/g | 10 |
| 3. E. coli, không lớn hơn | VK/g | 3 |
| 4. S. aureus, không lớn hơn | VK/g | 10 |
| 5. Cl. Perfringens, không lớn hơn | VK/g | 10 |
| 6. Salmonella, không lớn hơn | VK/g | Không |
| 7. TSBTNM-M, không lớn hơn | BT/g | 100 |

d. Hàm lượng kim loại nặng

Sản phẩm bánh nướng và bánh dẻo khác đạt yêu cầu về hàm lượng kim loại nặng theo:

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

| Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức giới hạn |
|--|-------------|--------------|
| 3. Hàm lượng kim loại chì, không lớn hơn | mg/kg | 0,2 |
| 4. Hàm lượng Cadimi, không lớn hơn | mg/kg | 0,1 |

e. 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.

| Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức giới hạn |
|--|-------------|--------------|
| 3. Hàm lượng Aflatoxin B1, không lớn hơn | µg/kg | 2,0 |
| 4. Hàm lượng Aflatoxin B1B2G1G2, không lớn hơn | mg/kg | 4,0 |

f. Chỉ tiêu kiểm nghiệm

| <i>TT</i> | <i>Chỉ tiêu</i> | <i>Đơn vị đo</i> | <i>Phương pháp thử</i> | <i>Kết quả</i> |
|-----------|------------------------------------|------------------|------------------------|-------------------|
| 1 | Độ ẩm | % | TCVN 4069:2009 | 17,58 |
| 2 | Protein (*) | % | TCVN 8125:2015 | 8,91 |
| 3 | Hàm lượng đường tổng số | % | QTTN | 28,5 |
| 4 | Độ ôi | ĐT | QĐ 505/QĐ-BYT | Âm tính |
| 5 | Hàm lượng Chì (Pb) | mg/kg | AOAC 999.10/ICP-OES | <0.02 (KPH) |
| 6 | Hàm lượng Cadimi (Cd) | | | <0.05 (KPH) |
| 7** | Aflatoxin B1 | µg/kg | CASE.SK.0018 | <0.1 (KPH) |
| 8** | Aflatoxin tổng số | | | <0.1 (KPH) |
| 9 | <i>Tổng số vi khuẩn hiếu khí</i> | CFU/g | TCVN 4884-1:2015 | $1,1 \times 10^2$ |
| 10 | <i>E.coli (*)</i> | MPN/g | TCVN 6846:2007 | 0 |
| 11 | <i>Coliforms (*)</i> | MPN/g | TCVN 4882:2007 | 0 |
| 12 | <i>Cl.perfringens</i> | CFU/g | TCVN 4991:2005 | <10 (KPH) |
| 13 | <i>Tổng số bào tử nấm men, mốc</i> | CFU/g | TCVN 8275-2:2010 | 10 |
| 14 | <i>Salmonella</i> | ĐT | TCVN 10780-1:2017 | Âm tính |
| 15 | <i>S.aureus</i> | CFU/g | TCVN 4830-1:2005 | <10 (KPH) |

6. Hộp đựng bánh

1. Hộp 4 bánh

Kích thước: 265 x 265 x 58

Mặt ngoài/ Mặt trong

Giấy: Duplex 230gsm/ 230gsm bồi sóng A1

In: 4 màu/ 4 màu

Gia công: Cán mờ/ Phủ UV

Bé, bó thành phẩm

Phụ kiện: Quai tết trắng 4

2. Cầu hộp KCN 250 x 258 x 35

Giấy: Ivory350gsm

In: 4 màu

Gia công: Cán mờ

Bé, bó thành phẩm

