

## **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 Vina Duke.
- Địa điểm thực hiện: Ấp 1, Xã Củ Chi, Thành phố 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 hóa dự phòng trên tổng số lượng hàng hoá 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 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 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	<p><b>1. Dầu ăn 1 Lít (1 chai)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thành phần: Dầu olein, dầu đậu nành, dầu hạt cải tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A palmitat.</li> <li>Không sử dụng chất bảo quản và chất tạo màu.</li> <li>- Thời hạn sử dụng: 2 năm kể từ ngày sản xuất</li> <li>- 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.</li> <li>- Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm:</li> <li>+ Theo QCVN 8-2: 2011/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.</li> <li>+ Theo quyết định số 46/2007/QĐ - BYT, Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.</li> <li>+ Theo thông tư 50/2016/TT-BYT, Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm</li> <li>+ Theo QCVN 9-2: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia về thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng.</li> </ul>

+ 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 <sup>40oC</sup> /d <sub>H2O</sub> <sup>25oC</sup> )	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. Hộp Quà (2 chai dầu ăn 1L & 1 gói hạt nêm 200gr/hộp)**

**\* Dầu ăn 1L**

+ Thành phần: Dầu đậu nành, dầu gạo lứt, dầu hướng dương, vitamin A palmitat

+ Hạn sử dụng (HSD): 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

+ Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

**1. Yêu cầu kỹ thuật:**

**1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

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

**1.2. Các chỉ tiêu lý hóa:**

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

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

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

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

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

**1.5. Hàm lượng độc tố vi nấm:**

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

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

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

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

<i>STT</i>	<i>Tên chỉ tiêu</i>	<i>Đơn vị</i>	<i>Phương pháp thử</i>	<i>Kết quả</i>
9.1*	Hàm lượng Gamma Oryzanol	mg/100g	TCVN 12107:2017	258

\* Hạt nêm 200gr/hộp

- Thành phần: Muối, đường, chất điều vị (621, 631, 627), tinh bột sắn, hỗn hợp từ nguyên liệu tươi (thịt lợn 1,25 g, cà rốt, hành, tỏi, xương ống và tủy 0,045 g), dầu thực vật, hương liệu tổng hợp, tiêu, bột nghệ, phẩm màu tự nhiên (160a(iii)).

- Thời hạn sử dụng:

+ Ngày sản xuất: 15 tháng trước hạn sử dụng

+ Hạn sử dụng: trên bao bì

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

- QCVN 8-1:2011/BYT là Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

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

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

**1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

- **Tạng 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.
- **Tạng thái đặc trưng khác:** không có

**2. Thông tin dinh dưỡng:**

Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 g		Trên 3 g	
Năng lượng	167	kcal	5	kcal
Chất đạm	7,98	g	0,24	g
Carbohydrate	32,4	g	0,97	g
Đường tổng số	18,2	g	0,55	g
Chất béo	0,44	g	0,01	g
Natri	23500	mg	705	mg

Dung sai giá trị dinh dưỡng ±20% giá trị công bố

**3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:**

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	Cadmium (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	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	0.79
2	VD304 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	18.19
3	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.99
4	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	57.4
5	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	235000
6	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	32.4
7	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.44
8	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	7.98
9	VD9T0 VD Năng lượng (tính theo Carbohydrat không bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	167

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	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	52,8
8	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,07)
9	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,017)
10	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01)
11	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,007)
12	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Không phát hiện (LOD=0,5)
13	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5080 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0,5)
14	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0,5)

\* Hộp quà được đóng như hình tham khảo phía dưới và in logo trên hộp quà như sau:



CÔNG ĐOÀN CƠ SỞ  
CÔNG TY TNHH VINA DUKE

### 3. Nước mắm - 500ml (2 chai)

- 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: Thê 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 <sup>4</sup>
2	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/ml	10
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/ml	Không có
4	Coliforms	CFU/ml	10 <sup>2</sup>
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

#### 4. Hạt nêm - 400g (2 Gói)

- Thành phần: Muối, chất điều vị (Mononatri L-glutamat, Dinatri 5'-ribonucleotid), tinh bột khoai mì, đường, chiết xuất xương thịt hầm (từ xương ông, tủy và thịt heo) 4,7%, dầu cọ, đạm chiết xuất từ thịt heo 0,5%, hương thịt tổng hợp, bột gia vị, gelatin, hành tây 0,03%, củ cải trắng 0,03%, phẩm màu tự nhiên Gardenia yellow

- Thời hạn sử dụng: 18 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:

#### 1 CHỈ TIÊU HÓA LÝ

##### 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- |                |                          |
|----------------|--------------------------|
| 1. Trạng thái: | Dạng hạt, không vón cục. |
| 2. Màu sắc:    | Màu vàng nhạt.           |
| 3. Mùi vị:     | Mùi thịt heo đặc trưng.  |

##### 1.2. Các chỉ tiêu chỉ điểm chất lượng, giá trị dinh dưỡng

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
	Giá trị dinh dưỡng cho 100 g sản phẩm		
1	Năng lượng	kcal	140 ~ 244
2	Protit	g	10 ~ 16
3	Lipit	g	≤ 4
4	Carbohydrat (quy ra glucose)	g	23 ~ 36

#### 2 CHỈ TIÊU AN TOÀN

##### 2.1. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	Áp dụng theo
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	10 <sup>4</sup>	Tiêu chuẩn của NSX
2	Coliforms	cfu/g	10 <sup>2</sup>	
3	<i>E. coli</i>	MPN/g	3	
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	10 <sup>2</sup>	
5	<i>Salmonella</i>	/25 g	Không có	
6	TSBTNM-M	cfu/g	10 <sup>2</sup>	

##### 2.2. Hàm lượng kim loại nặng

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	Áp dụng theo
1	Arsen	mg/kg	5,0	QCVN 8-2:2011/BYT
2	Cadimi	mg/kg	1,0	
3	Chì	mg/kg	2,0	
4	Thủy ngân	mg/kg	0,05	

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Phạm vi đo (≥)	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng chì,	mg/kg	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	3,00x10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện
7.2. Hàm lượng cadimi,	mg/kg	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	3,00x10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện
7.3. Hàm lượng asen tổng số,	mg/kg	TCVN 8427:2010	1,00x10 <sup>-2</sup>		Nhỏ hơn 3,00 x 10 <sup>-2</sup> (**)
7.4. Hàm lượng thủy ngân,	mg/kg	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 971.21)	1,50x10 <sup>-2</sup>		Không phát hiện

Tên chỉ tiêu		Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Phạm vi đo ( $\geq$ )	Kết quả thử nghiệm
7.1. Năng lượng • kcal/100 g		QTTN/KT3 024:2018		-	180 ± 4
7.2. Hàm lượng protein,	g/100 g	QTTN/KT3 140:2016 Phương pháp Kjeldahl		-	13,0 ± 0,4
7.3. Hàm lượng béo,	g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	1,06 ± 0,05
7.4. Hàm lượng gluxit (carbohydrate) qui ra glucose,	g/100 g	QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)		-	29,7 ± 0,9
Tên chỉ tiêu		Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Phạm vi đo ( $\geq$ )	Kết quả thử nghiệm
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí,	CFU/g	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		6,5 x 10 <sup>1</sup> [2,5 x 10 <sup>1</sup> ; 1,7 x 10 <sup>2</sup> ]
7.2. Coliform,	CFU/g	ISO 4832:2006	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup>
7.3. <i>Escherichia coli</i> ,	MPN/g	ISO 16649-3:2015	-		0
7.4. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup>
7.5. <i>Salmonella spp./ 25 g</i>		ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện
7.6. Tổng số nấm men và nấm mốc,	CFU/g	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 <sup>(1)</sup>
<p><b>5. Bột ngọt - 400g hạt lớn (2 Gói)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thành phần: 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)).</li> <li>- Thời hạn sử dụng: 60 tháng kể từ ngày sản xuất</li> <li>- Có giấy chứng nhận ISO 9001: 2015 hoặc tương đương còn hạn sử dụng (Đính kèm cùng tài liệu E-HSDT chứng minh)</li> <li>- 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)</li> <li>- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:</li> </ul>					

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 <sup>(*)</sup> , %	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	3,77 x 10 <sup>-2</sup>
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] <sup>D</sup> <sub>20</sub> ), °	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 <sup>(1)</sup>
7.7.	Độ tan <sup>(*)</sup>	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 <sup>(*)</sup>	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	Có phản ứng đặc trưng của glutamat
7.9.	Định tính natri <sup>(*)</sup>	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 <sup>-2</sup>	Không phát hiện
7.11.	Hàm lượng asen tổng số, mg/kg	TCVN 8427:2010	1,00x10 <sup>-2</sup>	Nhỏ hơn 3,00 x 10 <sup>-2</sup> (2)
7.12.	Cảm quan <sup>(*)</sup> • Trạng thái • Màu sắc • Mùi vị	QTTN/KT3 234:2019	- - -	Tinh thể Màu trắng Không mùi, vị đặc trưng của sản phẩm
<p><b>6. Đường - 1kg (2 gói)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thành phần: Đường mía 100%</li> <li>- Thời hạn sử dụng: 48 tháng trước hạn sử dụng.</li> <li>- Có giấy chứng nhận ISO 22000: 2018 hoặc tương đương còn hạn sử dụng (Đính kèm cùng tài liệu E-HSDT chứng minh)</li> <li>- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:</li> </ul>				

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. **Vi 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 SO<sub>2</sub>

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

**7. BÁNH - hộp quà kèm túi 315GR**

- Thành phần: Bột mì, đường, shortening, bơ (1,9%), hạt sôcôla (1,8%), muối i-ốt, hương liệu tổng hợp, dầu thực vật (dầu cọ), mạch nha, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii), 450(i)), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).
- Thời hạn sử dụng: 12 tháng trước hạn sử dụng.
- 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.

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

**1.1. Các chỉ tiêu cần quan:**

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

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

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

- n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm.
- c là số mẫu tối đa cho phép trong n mẫu có kết quả thử nghiệm nằm giữa m và M.
- m là giới hạn dưới.
- M là giới hạn trên. Trong số n mẫu thử nghiệm, không được có mẫu nào cho kết quả vượt quá giá trị M
- I: mẫu đơn
- C: mẫu gộp
- S/U: lượng mẫu
- RU: đơn vị báo cáo.

**1.3. Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2: 2011/BYT:**

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

**1.4. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1: 2011/BYT:**

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD083 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Không phát hiện (LOD=0.5)
2	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3452 (Ref. EN 15850:2010)	Không phát hiện (LOD=5)
3	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Tham khảo DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
4	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Tham khảo DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
5	VD11A VD (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5626 (2019) (Tham khảo EN 15791:2009)	Không phát hiện (LOD=100)

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

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

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

### 8. Cà phê hòa tan - Hộp 17Gr x 18 gói

- Thành phần: Bột kem (glucose syrup, dầu thực vật, chất ổn định (340ii, 4511, 4521), protein từ sữa, chất nhũ hóa (471, 472e), đường, chất khô từ sữa, chất chống đông vón (551), muối, chất điều chỉnh độ axit (331iii), chất tạo màu beta-carotene tổng hợp, hương liệu tổng hợp), đường, maltodextrin, cà phê hòa tan 9%, chất tạo màu caramel (150a), hương cà phê chồn giống tự nhiên, hương liệu tổng hợp, giống tự nhiên, muối.

-Thời hạn sử dụng sản phẩm: Sử dụng tốt nhất trước: 18 tháng kể từ ngày sản xuất

-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 Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế đối với nhóm sản phẩm cà phê.

+ 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 trưởng Bộ Y Tế đối với nhóm sản phẩm cà phê hòa tan (cà phê uống liền)

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

**1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

- Trạng thái: Hạt mịn, dễ tan, không vón cục.
- Màu sắc: Tổng thể màu nâu nhạt.
- Mùi: Thơm đặc trưng mùi cà phê rang, caramel, kem sữa. Không mùi lạ.
- Vị: Vị ngọt, béo hài hòa, đậm cà phê.

**2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu:**

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng ẩm	% khối lượng	≤ 5,0
2	Hàm lượng caffeine	% khối lượng	≥ 0,25
3	Hàm lượng protein	% khối lượng	≥ 2,5
4	Hàm lượng béo	% khối lượng	≥ 10,0
5	Hàm lượng carbohydrate	% khối lượng	≥ 60,0

**3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** theo QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 03 năm 2012 của Bộ Y tế không có quy định cho sản phẩm cà phê; 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 trưởng Bộ Y tế không có quy định giới hạn vi sinh vật đối với nhóm cà phê:

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

6	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
7	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	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 sản phẩm cà phê:

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	1,0
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 trưởng Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm cà phê hòa tan (cà phê uống liền):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng ochratoxin A	µg/kg	10

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 14.1.5 Cà phê, sản phẩm tương tự cà phê, chè, đồ uống thảo dược và các loại đồ uống từ ngũ cốc, trừ đồ uống từ cacao:

STT	Tên phụ gia
1	Caramel I-Plain (150a)
2	Hương giống tự nhiên, tổng hợp sử dụng trong thực phẩm

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Độ ẩm	AOAC 979.12 - 2012	2,22 % khối lượng	11/12/2018
2	Caffein	HD.PP.02/TT.SK	0,31 % khối lượng	11/12/2018

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Carbohydrate	AOAC 986.25 - 2012	78,68 % khối lượng	14/12/2018
2	Lipid	AOAC 932.06 - 2012 (a)	14,15 % khối lượng	11/12/2018
3	Protein	AOAC 991.20 - 2012 (b)	2,76 % khối lượng	12/12/2018
4	Năng lượng	KNCL và TTVSATTP	453,11 kcal/100g	14/12/2018

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Arsen (As) tổng	HD.PP.16/TT.AAS (b)	Không phát hiện MLOD = 0,010 mg/kg	18/12/2018
2	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS (b)	Không phát hiện MLOD = 0,010 mg/kg	18/12/2018
3	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.04/TT.AAS - Modify AOAC 971.21:2012 (b)	Không phát hiện MLOD = 0,020 mg/kg	18/12/2018
4	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS (b)	Không phát hiện MLOD = 0,030 mg/kg	18/12/2018

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 966.24 - 2016 (b)	< 3 MPN /g	12/12/2018

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 /g	12/12/2018
2	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (a)	< 10 CFU /g	12/12/2018
3	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14 - 2016, TCVN 9975:2013 (b)	< 10 CFU /g	12/12/2018
4	<i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	12/12/2018
5	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	12/12/2018
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	12/12/2018
7	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (b)	< 10 CFU /g	12/12/2018

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	TCVN 8426:2010	0,3	Không phát hiện <i>Not detected</i>

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 /g	12/12/2018
2	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (a)	< 10 CFU /g	12/12/2018
3	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14 - 2016, TCVN 9975:2013 (b)	< 10 CFU /g	12/12/2018
4	<i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	12/12/2018
5	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	12/12/2018
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	12/12/2018
7	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (b)	< 10 CFU /g	12/12/2018

### 9. Trà (6 chai \* 500ml)

- Thành phần: Nước, đường, xirô fructose-glucose, trà xanh 4,3 g/l., chất điều chỉnh độ acid (330, 331(iii), 300), hương liệu (hương mãng cầu xiêm (giống tự nhiên, tổng hợp)), hương liệu giống tự nhiên, đá hoa bọ giấm 100 mg/L, chất tạo màu (150d) tổng hợp, chất xơ polymer D-glucose 50 mg/L, chiết xuất cây hồng hoa, màu (chất tạo màu (120) tự nhiên).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

**1. Các chỉ tiêu cảm quan:** theo tiêu chuẩn nhà sản xuất

- Trạng thái: Dạng lỏng, trong, không lắng cặn.
- Màu: Màu vàng đặc trưng.
- Mùi, vị: Mùi thơm đặc trưng, vị hài hòa, không có vị lạ.

**2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu:** theo tiêu chuẩn nhà sản xuất

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng carbohydrat	g/100 ml	7,06 – 13,11
2	Hàm lượng đạm	g/100 ml	≤ 0,5
3	Hàm lượng chất béo	g/100 ml	≤ 0,5
4	Giá trị năng lượng	kcal/100 ml	28,22 – 52,42
5	Hàm lượng đường tổng số	g/100 ml	7 – 13,1
6	Hàm lượng natri	mg/100 ml	≤ 16

**3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** theo QCVN 6-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn, ban hành kèm Thông tư số 35/2010/TT-BYT ngày 02 tháng 06 năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Y tế:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	10 <sup>2</sup>
2	Coliforms	CFU/ml	10
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/ml	Không có
4	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/ml	Không có
5	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/ml	Không có
6	<i>Staphylococcus aureus</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

**4. Hàm lượng kim loại nặng:** theo QCVN 6-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn, ban hành kèm Thông tư số 35/2010/TT-BYT ngày 02 tháng 06 năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Y tế:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/L	0,05

**5. Danh mục phụ gia thực phẩm:** tuân thủ theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm cho nhóm 14.1.4.2 Đồ uống từ nước có hương vị và không carbonat hóa, bao gồm cả rượu mạnh pha đường và ades:

TT	Tên phụ gia	Chú thích
1	Acid citric (330)	
2	Trinatri citrat (331(iii))	
3	Acid ascorbic (L-) (300)	
4	Caramen nhóm IV (caramen amoni sunfit) (150d)	
5	Màu (chất tạo màu (120) tự nhiên)	Tính theo acid carminic
6	Hương liệu (hương mãng cầu xiêm (giống tự nhiên, tổng hợp)), hương liệu giống tự nhiên	

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/ <i>Limit of Detection</i>	Phạm vi đo/ <i>Range of measurement</i> (≥)	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng béo, <i>Fat content</i> g/100 mL	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)	-	0,1	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.2. Hàm lượng đường tổng số <sup>(1)</sup> , <i>Total sugars content</i> g/100 mL	QUATEST3 1222:2024	-	-	10,2
7.3. Hàm lượng protein, <i>Protein content</i> g/100 mL	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method	-	0,1	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, <i>Carbohydrate excluding fibre content</i> g/100 mL	AOAC 2020.07	-	-	10,3
7.5. Hàm lượng natri, <i>Sodium content</i> mg/100 mL	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC (969.23))	-	-	9,98
7.6. Năng lượng/ <i>Calories</i> <sup>(*)</sup> kcal/100 mL	QTTN/ KT3 024 : 2018	-	-	41

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Đơn vị
1	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS (a) (d)	Không phát hiện LOD = 0,01	mg/l

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Đơn vị
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 (a) (d)	< 1	CFU/ml
2	Coliforms	AOAC 991.14, TCVN 9975:2013 (a) (d)	< 1	CFU/ml
3	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14, TCVN 9975:2013 (a) (d)	< 1	CFU/ml
4	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 (a) (d)	< 1	CFU/ml
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 (a) (d)	< 1	CFU/ml
6	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	HD.PP.08-02/TT.VS (LBH 01, 28/2/2023) (Ref. TCVN 8881:2011; ISO 16266:2010) (a) (d)	< 1	CFU/ml
7	<i>Streptococci faecal (Enterococci faecal)</i>	HD.PP.07-02/TT.VS (Ref. TCVN 6189-2:2009) (a) (d)	< 1	CFU/ml
8	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008) (a) (d)	< 1	CFU/ml

\* Hộp quà được đóng như hình tham khảo phía dưới và in logo trên hộp quà như sau:



CÔNG ĐOÀN CƠ SỞ  
CÔNG TY TNHH VINA DUKE

2	Hộp Đựng Quà	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hộp đựng quà như hình vẽ, kích thước như sau: 40*60*20cm</li> <li>- Kèm túi quà xách dai chắc nhựa PP an toàn 42*62*22cm đựng vừa hộp quà.</li> <li>- Hộp in tên công ty: Công Đoàn Cơ Sở Công Ty TNHH Vina Duke</li> <li>- Hộp in Logo công ty:</li> </ul> <div style="text-align: center;">  <p>CÔNG ĐOÀN CƠ SỞ CÔNG TY TNHH VINA DUKE</p> </div> <div style="text-align: right;">  </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-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 đảm bảo An toàn lao động (Chủ đầu tư sẽ hướng dẫn và gửi thông tin hướng dẫn trước ngày giao hàng 1 ngày), nếu có sự cố phát sinh xảy ra do nhân sự của nhà thầu gây ra – Nhà Thầu cam kết sẽ chịu hoàn toàn trách nhiệm và phối hợp với Chủ đầu tư xử lý.</li> <li>- Khi phát tới tay người lao động về hình thức phải đẹp, ngay ngắn, không bị rách, hỏng.</li> <li>- Tại mỗi điểm nhà thầu giao hàng đến từng xưởng mà chủ đầu tư chỉ định. Mỗi xưởng yêu cầu có 1-2 xe tải nhỏ vào giao hàng 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 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.