

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 năm 2026
- Chủ đầu tư: Công đoàn Công ty TNHH Công nghiệp Giấy Aurora Việt Nam.
- Địa điểm thực hiện (giao hàng): Tổ dân phố Thiên Hương 5, Phường Thiên Hương, Thành phố Hải Phòng
- 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 có Giấy phép đăng ký kinh doanh có ngành nghề kinh doanh thực phẩm (đính kèm tài liệu cùng E-HSĐT).
- 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 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-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: 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)

Gói thầu: Mua quà tết năm 2026

ST T	Danh mục hàng hóa	Cấu hình, tính năng kỹ thuật cơ bản																									
1	Set quà Tết Nguyên Đán 2026	<p>Set quà Tết Nguyên Đán 2026:</p> <p>I. Bánh</p> <p>1. Thành phần: bột mì, đường, mạch nha glucose, shortening thực vật (có chứa chất nhũ hoá (471)), chất béo thực vật (có chứa chất nhũ hoá (492, 332(i))); bột cacao (2,8%), sữa bột nguyên kem, trứng, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), đường dextrose, gelatin, muối, hỗn hợp bột cacao và bơ cacao (0,2%), chất ổn định (1442, 415), chất điều chỉnh độ acid (341(i)), hương liệu tổng hợp (vani), chất nhũ hoá (322(i), 476), muối i-ốt, protein sữa.</p> <p>2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm). Hạn sử dụng: 10 tháng kể từ ngày sản xuất.</p> <p>3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:</p> <ul style="list-style-type: none">- Quy cách đóng gói: 36,3 g/ gói.- Quy cách hộp 12 gói: 36,3 g/ gói x 12 gói/ hộp x 8 hộp/ thùng.- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: OPP/ VMCPP. <p>4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:</p> <p>4.1 Chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2011/BYT_Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.</p> <table border="1"><thead><tr><th>STT</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị tính</th><th>Mức công bố</th><th>Tham khảo nhóm</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>Chì</td><td>ppm</td><td>≤ 0,2</td><td>Ngũ cốc</td></tr><tr><td>2</td><td>Cadimi</td><td>ppm</td><td>≤ 0,2</td><td>Lúa mì</td></tr><tr><td>3</td><td>Arsen</td><td>ppm</td><td>≤ 1,0</td><td>Đường</td></tr><tr><td>4</td><td>Thủy ngân</td><td>ppm</td><td>≤ 0,05</td><td>Đường</td></tr></tbody></table> <p>4.2 Chỉ tiêu độc tố vi nấm: QCVN 8-1:2011/BYT_Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.</p>	STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Tham khảo nhóm	1	Chì	ppm	≤ 0,2	Ngũ cốc	2	Cadimi	ppm	≤ 0,2	Lúa mì	3	Arsen	ppm	≤ 1,0	Đường	4	Thủy ngân	ppm	≤ 0,05	Đường
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Tham khảo nhóm																							
1	Chì	ppm	≤ 0,2	Ngũ cốc																							
2	Cadimi	ppm	≤ 0,2	Lúa mì																							
3	Arsen	ppm	≤ 1,0	Đường																							
4	Thủy ngân	ppm	≤ 0,05	Đường																							

STT	Tên độc tố vi nấm	Đơn vị tính	Mức công bố	Tham khảo nhóm
1	Aflatoxin B1	ppb	≤ 2	Các loại ngũ cốc và sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, bao gồm cả sản phẩm ngũ cốc đã qua chế biến
2	Aflatoxin tổng số (Aflatoxin B1, B2, G1, G2)	ppb	≤ 4	(không bao gồm các sản phẩm quy định tại mục 1.7; 1.10; 1.12)
3	Ochratoxin A	ppb	≤ 3	Ngũ cốc sử dụng làm thực phẩm, các sản phẩm từ ngũ cốc (đã và chưa qua chế biến) (không bao gồm các sản phẩm quy định tại phần 2.9 và 2.10)
4	Zearalenone	ppb	≤ 50	Bánh mì, bánh nướng, bánh quy, bánh snack và đồ ăn điểm tâm từ ngũ cốc (không bao gồm bánh snack và đồ ăn điểm tâm từ ngô).
5	DON (Deoxynivalenol)	ppb	≤ 500	Bánh mì, bánh nướng (pastries), bánh quy, bánh snack và đồ ăn điểm tâm (breakfast) từ ngũ cốc.
6	Aflatoxin M1	ppb	≤ 0,5	Sữa và các sản phẩm từ sữa (bao gồm cả sữa nguyên liệu).

4.3 Tiêu chuẩn nhà sản xuất:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	≤ 10 ⁴
2	Tổng số Coliforms	cfu/g	≤ 10
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	≤ 10
4	Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc	cfu/g	≤ 10 ²
5	<i>Salmonella</i>	cfu/25g	Không có

II. Dầu ăn

1. Thành phần: Dầu đậu nành, dầu gạo lứt, dầu hướng dương, vitamin A palmitate.

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

24 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Quy cách đóng gói: Thê tích thực ở 20°C gồm các dung tích: 250 ml, 400 ml, 1 lít, 2 lít, 5 lít và 9,8 lít (9 kg).

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong chai nhựa PET, bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng: Dùng cho chiên, xào, trộn salad, làm nước xốt và nấu các món chay.

* Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

- Yêu cầu an toàn thực phẩm:

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

+ Quyết định 46/2007/BYT quy định về “Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”

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-xit	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 (wjs)	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 ₁	µg/kg	5
2.	Hàm lượng Aflatoxin B ₁ B ₂ G ₁ G ₂	µg/kg	15

2. Yêu cầu kết quả kiểm nghiệm đạt theo tiêu chuẩn sau:

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 6848:2007	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 Iod	glu/100g dầu	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 ⁴
9.12*	Năng lượng	kcal/100g	NIFC.02.M.06	900
9.13*	Chỉ số Peroxide	MeqO ₂ /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 dầu	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, C22:6n3)	g/100g	NIFC.04.M.107 (GC-FID)	3,22
9.19*	Hàm lượng Omega 6 (C18:2n6, 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 (C18:1n9, 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 ⁻³ %)
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

2.2 Các chỉ tiêu hóa lý và vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1	Hàm lượng Chlordane	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,01 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)

III. Cà phê 3 in 1 18 gói

Quy cách: 288g(18 gói x 16g)

Thành phần: Đường, bột kem (có chứa đạm sữa), hỗn hợp cà phê hòa tan (12,5% cà phê Robusta, 0,5% đậu nành), maltodextrin, cà phê rang xay nhuyễn (0,5%), muối i-ốt, hương liệu cà phê tổng hợp dùng trong thực phẩm.

1. 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.

2. Thông tư các Bộ, ngành:

- Thông tư 50/2016/TT-BYT: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

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

3. Tiêu chuẩn quốc gia: TCVN 12807:2019 về Cà phê hỗn hợp hòa tan.

- Kết quả thử nghiệm sản phẩm đạt theo tiêu chuẩn kiểm nghiệm:

Analyte <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	LOD	LOQ	Unit <i>Đơn vị</i>
1. Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	Not Found <i>Không phát hiện</i>	0.8	-	cfu/25g
2. Soluble in hot water <i>Độ tan trong nước nóng</i>	TCVN 12807:2019 [□]	Passed test (Soluble in 2 minutes with light stirring) <i>Đạt yêu cầu thử nghiệm (Tan trong 2 phút có khuấy nhẹ)</i>	-	-	-
3. Moisture (70 °C, 50mbar) <i>Độ ẩm</i>	ISO 3726:1983	1.53	0.08	0.28	g/100g
4. Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) <i>Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)</i>	ISO 16050:2003	Not detected <i>Không phát hiện</i>	0.1/ each	0.3/ each	µg/kg
Aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1</i>	ISO 16050:2003	Not detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg
5. Aflatoxin M1 <i>Aflatoxin M1</i>	LFOD-TST-SOP-8427 (Ref. ISO 14501:2021)	Not detected <i>Không phát hiện</i>	0.003	0.01	µg/kg
6. Ochratoxin A <i>Ochratoxin A</i>	LFOD-TST-SOP-8434 (Ref. EN 17250:2020)	Not detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg
7. Caffeine <i>Hàm lượng cafein</i>	ISO 20481:2008	0.31	0.0003	0.001	g/100g
8. Melamine <i>Melamin</i>	LFOD-TST-SOP-8451 (Ref. EN 16858:2017)	Not detected <i>Không phát hiện</i>	0.01	0.03	mg/kg
Analyte <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	LOD	LOQ	Unit <i>Đơn vị</i>
9. Arsenic (As) <i>Asen</i>	AOAC 2013.06 (21 st Ed., 2019)	Not detected <i>Không phát hiện</i>	-	0.01	mg/kg
10. Cadmium (Cd) <i>Cadimi</i>	AOAC 2013.06 (21 st Ed., 2019)	Not detected <i>Không phát hiện</i>	-	0.01	mg/kg
11. Lead (Pb) <i>Chì</i>	AOAC 2013.06 (21 st Ed., 2019)	Not detected <i>Không phát hiện</i>	-	0.01	mg/kg
12. Mercury (Hg) <i>Thủy ngân</i>	AOAC 2013.06 (21 st Ed., 2019)	Not detected <i>Không phát hiện</i>	-	0.01	mg/kg

IV. Gạo

1. Thành phần: 100% gạo trắng

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

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

- Khối lượng tịnh: 3kg

- Sản phẩm được đóng gói trực tiếp trong túi PA/PE hoặc bao bì khác phù hợp với quy định hiện hành về vệ sinh an toàn đối với bao bì đựng thực phẩm.

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

- Hàm lượng độc tố vi nấm: (Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm).

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

- Hàm lượng kim loại nặng: (Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm).

- Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: (Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm).

- Chỉ tiêu vi sinh vật: (TCCS- Tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁶
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ³
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	10 ²
4	<i>S.aureus</i>	CFU/g	10 ²
5	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	10 ²
6	<i>B.cereus</i>	CFU/g	10 ²
7	Tổng số bào tử nấm mốc - men	CFU/g	10 ³

V. Bột ngọt

Quy cách: 400g

Thành phần: Mononatri L-glutamat tinh khiết 99+% (Chất điều vị)

Thành phần: Mononatri L-glutamat tinh khiết được sản xuất tại Việt Nam, nhập khẩu từ Thái Lan, nhập khẩu từ Indonesia: Được sản xuất từ nguyên liệu thiên nhiên là mía đường và khoai mì (sắn)

- Yêu cầu về an toàn thực phẩm: QCVN 4- 1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất điều vị - Phụ lục II – Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử đối với Mononatri L Glutamat

1. Các chỉ tiêu an toàn

1.1 Các chỉ tiêu chỉ điểm chất lượng, giá trị dinh dưỡng

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố	Áp dụng theo
1	Độ tan	-	Đễ tan trong nước, ít tan trong ethanol, thực tế không tan trong ether	QCVN 4-1:2010/BYT
2	Glutamat	-	Phải có phản ứng đặc trưng của glutamat	
3	Natri	-	Phải có phản ứng đặc trưng của natri	
4	Giảm khối lượng khi làm khô (sấy tại 98 °C trong 5 giờ)	%	≤ 0,5	
5	pH (dung dịch mẫu thử 1/50)	-	6,7 - 7,2	
6	Góc quay cực riêng $[\alpha]_{20}^D$ (dung dịch mẫu thử 10 % (k/t) trong acid hydrochloric 2 N)	(°)	+24,8 - +25,3	
7	Clorid	%	≤ 0,2	
8	Acid pyrrolidon carboxylic	-	Đạt yêu cầu (mô tả trong phần phương pháp thử của QCVN 4-1: 2010/BYT)	
9	Hàm lượng mononatri L-glutamat monohydrat (tính theo chế phẩm đã làm khô)	%	≥ 99,0	

1.2 Hàm lượng kim loại nặng

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	Áp dụng theo
1	Chì (Pb)	mg/kg	1,0	QCVN 4-1:2010/BYT

VI. Túi in logo

Kích thước 35*50

Thành phần: làm từ nhựa nguyên sinh PP, hạt Taical trắng, hạt màu trắng sứ
Thời hạn sử dụng 36 tháng kể từ ngày sản xuất

Quy cách đóng gói phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của bộ Y tế Chất liệu bao gói: PP - PE 143 Bao bì trung gian và bao bì ngoài là Bao PP hoặc hộp carton. Sản phẩm không có chì và Cadimi trong sản phẩm theo phương pháp thử theo QCVN 12-1:2011/BYT. Hàm lượng phụ gia trong giới hạn cho phép của Thông tư 24/2019/TT-BYT.

VII. Tiêu đen xay

1. Thành phần: Tiêu đen xay 100%

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

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: túi 10g.

4. Chất liệu bao bì: Bao bì trực tiếp là túi màng nhôm phức hợp. Vật liệu bao gói đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

5. Tiêu chuẩn đo lường chất lượng:

- Độ ẩm: 12,30%
- Chất chiết ete không bay hơi, tính theo chất khô: 5,62%
- Tro tổng số, tính theo chất khô: 2,46%
- Dầu bay hơi, tính theo chất khô: 2,05ml
- Hàm lượng Piperin, tính theo chất khô: 5,75%
- Tro không tan trong axit, tính theo chất khô: 1,07%
- Xơ thô, chỉ số không hòa tan, tính theo chất khô: 11,6%

	<ul style="list-style-type: none">- Tổng số vi khuẩn hiếu khí:(CFU/g) $2,5 \times 10^2$- Tổng số bào tử nấm men, mốc: (CFU/g) 10^4- Không phát hiện đối với: Hàm lượng Thủy Ngân(Hg), Cadimi, Chì(Pb), Asen(As).- Không phát hiện Aflatoxin B1, Aflatoxin tổng số.- Không phát hiện hàm lượng Ochratoxin.- Không phát hiện chỉ tiêu Cliforms,- Không phát hiện chỉ tiêu E.coli.- Không phát hiện chỉ tiêu S.aureus. <p>Không phát hiện chỉ tiêu Salmonella.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------