

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 Cụ Thành.
- Địa điểm thực hiện: Chia 3 phân xưởng
 - + Địa chỉ 1: 108, Ấp 5, Xã An Phước, Tỉnh Đồng Nai
 - + Địa chỉ 2: Đường số 8, Xã An Phước, KCN Long Thành, Tỉnh Đồng Nai
 - + Địa chỉ 3: Đường số 2, KCN3 Nhơn Trạch, Giai đoạn 2, Xã Phước An, Tỉnh Đồng Nai
- Nguồn vốn: Tài chính công đoàn.
- Loại hợp đồng: Trọn gói;
- Thời gian thực hiện gói thầu: 3 ngày

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1. Yêu cầu về kỹ thuật chung như sau:

- Tiêu chuẩn hàng hóa:
 - + Chất lượng mới 100%, chưa qua sử dụng, sản xuất năm 2025 trở về sau. Hàng hóa phải có tem đảm bảo chất lượng của nhà sản xuất, nhà phân phối và ghi hạn sử dụng, nguyên vẹn sản phẩm.
 - + Hàng hóa có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và nhà thầu cam kết có Giấy chứng nhận xuất xứ CO, Giấy chứng nhận chất lượng CQ (nếu hàng hoá nhập khẩu) và cung cấp các giấy tờ CO, CQ khi thực hiện hợp đồng.
 - + Nhà thầu cam kết hàng hóa cung cấp cho gói thầu không vi phạm các quy định về sở hữu trí tuệ, sở hữu nhãn mác của Việt Nam và quốc tế.
 - + Tiêu chuẩn về chế tạo, quy trình sản xuất các vật tư và thiết bị cũng như các tham chiếu đến nhãn hiệu hàng hóa quy định tại Chương V chỉ nhằm mục đích mô tả và không nhằm mục đích hạn chế nhà thầu. Nhà thầu có thể đưa ra các tiêu chuẩn chất lượng, nhãn hiệu hàng hóa, catalô khác miễn là nhà thầu chứng minh cho Chủ đầu tư thấy rằng những thay thế đó vẫn bảo đảm sự tương đương cơ bản hoặc cao hơn so với yêu cầu quy định tại Chương V.
- Yêu cầu về kiểm tra, thử nghiệm, thay thế:
 - + Nhà thầu có cam kết cung cấp hàng hóa để thực hiện công tác kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa đáp ứng các yêu cầu về kiểm tra, thử nghiệm.

+ Nhà thầu có cam kết hàng hoá thay thế và các dịch vụ liên quan khác (nếu có) trong toàn bộ thời gian hàng hoá có hiệu lực bảo hành, cam kết sẵn sàng cung cấp hàng hóa dự phòng trên tổng số lượng hàng hóa để thực hiện ngay công tác đổi hàng khi phát hiện các hàng hóa lỗi cần thay thế. Nhà thầu đề xuất thời gian và cam kết sẵn sàng có nhân sự thực hiện các công việc sửa chữa, thay thế hàng hóa. Đối với các hàng hoá do Nhà thầu sửa chữa và thay thế, thời hạn bảo hành cho các hàng hoá này được tính từ ngày kết thúc việc sửa chữa, thay thế.

- Yêu cầu đóng gói: Nhà thầu có thuyết minh việc in ấn, đóng gói hàng hóa theo đúng yêu cầu kỹ thuật. Đóng gói hàng hóa để tránh hư hỏng trong quá trình chuyên chở hàng hoá tới nơi nhận cuối cùng như đã quy định trong hợp đồng. Việc đóng gói phải đảm bảo để chịu đựng không giới hạn việc va chạm trong khi bốc dỡ chuyên tải và khi hàng hoá bị phơi dưới nhiệt độ cao, có muối mặn, mưa và tại bãi cất giữ ngoài trời. Kích thước và trọng lượng của mỗi kiện hàng phải tính đến tình trạng xa xôi của điểm đến cuối cùng và sự thiếu các phương tiện chuyên tải ở mọi điểm trong khi chuyên tải. Nhà thầu chịu trách nhiệm về in ấn bao bì, logo (nếu có) và chịu trách nhiệm về pháp lý bản quyền, chi phí đối với nhà sản xuất hàng hóa

- Yêu cầu vận chuyển:

+ Nhà thầu có cam kết đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. Trong quá trình vận chuyển phải đảm bảo hàng hóa còn mới 100%, nguyên vẹn bao bì, không trầy xước khi giao hàng.

+ Nhà thầu cam kết khả năng tự vận tải hàng hoá hoặc có hợp đồng nguyên tắc với đơn vị vận tải hàng hoá (tài liệu kèm theo).

1.2.2. Yêu cầu về thông số kỹ thuật chi tiết như sau:

| ST T | Tên hàng hóa | Tiêu chuẩn kỹ thuật/Tiêu chuẩn chất lượng |
|---------|---|--|
| 1 | Sét quà tết (Mix Combo thành 1 phần túi quà) | <p>1. Dầu ăn - 5l</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Dầu olein, dầu đậu nành, dầu hạt cải tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A palmitat. Không sử dụng chất bảo quản và chất tạo màu. - Thời hạn sử dụng: 2 năm kể từ ngày sản xuất - 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. - Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm: <ul style="list-style-type: none"> + Theo QCVN 8-2: 2011/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. + Theo quyết định số 46/2007/QĐ - BYT, Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. |

- + Theo thông tư 50/2016/TT-BYT, Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- + Theo QCVN 9-2: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia về thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng.
- + 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)
- 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_{40}^{20}/d_{20}^{25}) | 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. Đường 1kg x 2 túi

- Thành phần: Đường mía 100%
- Thời hạn sử dụng: 48 tháng trước hạn sử dụng.
- 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. 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, toí khô, có thể vón cục nhẹ và toí 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 SO₂

| Stt | Chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|-----|---------------------------|-------------|------------|
| 1 | Hàm lượng SO ₂ | mg/kg | 2 |

3. Bột ngọt - 400g

- Thành phần chính: Mononatri L-glutamat tinh khiết 99+ % (Chật điều vị). (Thành phần Mononatri Iglutamat được sản xuất từ nguyên liệu thiên nhiên là mía đường và khoai mì (sắn)).

- Hạn sử dụng: 60 tháng kể từ ngày sản xuất

- Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty Ajinomoto Việt Nam sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: QCVN 4-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị.

| 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 ^(*) , % | QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2) | - | 3,77 x 10 ⁻² |
| 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] ^D ₂₀), ° | 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 ⁽¹⁾ |
| 7.7. Độ tan ^(*) | 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 ^(*) | QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2) | - | Có phản ứng đặc trưng của glutamat |
| 7.9. Định tính natri ^(*) | 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 ⁻² | Không phát hiện |
| 7.11. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg | TCVN 8427:2010 | 1,00x10 ⁻² | Nhỏ hơn 3,00 x 10 ⁻² (2) |
| 7.12. Cảm quan ^(*) | QTTN/KT3 234:2019 | - | Tinh thể |
| • Trạng thái | | - | Màu trắng |
| • Màu sắc | | - | Không mùi, vị đặc trưng của sản phẩm |
| • Mùi vị | | - | |

4. Hạt nêm - 400g

- Thành phần chính: Muối, chất điều vị (Mononatri L-glutamat, Dinatri 5'-ribonucleotid), tinh bột khoai mì, đường, chiết xuất xương thịt hầm (từ xương ống, 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.
- Hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất
- Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty Ajinomoto Việt Nam sản xuất, kinh doanh thực 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. Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

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 ⁴ | Tiêu chuẩn của NSX |
| 2 | Coliforms | cfu/g | 10 ² | |
| 3 | <i>E. coli</i> | MPN/g | 3 | |
| 4 | <i>Staphylococcus aureus</i> | cfu/g | 10 ² | |
| 5 | <i>Salmonella</i> | /25 g | Không có | |
| 6 | TSBTNM-M | cfu/g | 10 ² | |

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 ⁻² | | Không phát hiện |
| 7.2. Hàm lượng cadimi, | mg/kg | QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35) | 3,00x10 ⁻² | | Không phát hiện |
| 7.3. Hàm lượng asen tổng số, | mg/kg | TCVN 8427:2010 | 1,00x10 ⁻² | | Nhỏ hơn 3,00 x 10 ⁻² (**) |
| 7.4. Hàm lượng thủy ngân, | mg/kg | QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 971.21) | 1,50x10 ⁻² | | 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 \pm 4 |
| 7.2. Hàm lượng protein, g/100 g | | QTTN/KT3 140:2016 Phương pháp Kjeldahl | | - | 13,0 \pm 0,4 |
| 7.3. Hàm lượng béo, g/100 g | | QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân) | | - | 1,06 \pm 0,05 |
| 7.4. Hàm lượng gluxit (carbohydrate) qui ra glucose, g/100 g | | QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988) | | - | 29,7 \pm 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 ¹ [2,5 x 10 ¹ ; 1,7 x 10 ²] |
| 7.2. Coliform, CFU/g | | ISO 4832:2006 | - | | Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ |
| 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 ⁽¹⁾ |
| 7.5. <i>Salmonella</i> spp./ 25 g | | 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 ⁽¹⁾ |

5. Nước tương - 500ml

- Thành phần: Nước, muối, khô đậu nành 40,4 g/L, chất điều vị (621, 635), đường, chất tạo màu caramen nhóm III tổng hợp, hương liệu tổng hợp, chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (211), chất ổn định (415), chất tạo ngọt (aspartam, acesulfam kali) tổng hợp, kali iodat 18 mg/L
- Hạn sử dụng: 12 tháng
- Yêu cầu về an toàn thực phẩm
- + Theo quyết định số 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 theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm nước chấm.
- + Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế, phần 6.8 Quy định giới hạn cho phép vi sinh vật cho nhóm nước chấm nguồn gốc thực vật.

+ Theo quyết định số Quyết định 11/2005/QĐ-BYT Quyết định về việc ban hành “Quy định về hàm lượng 3- MCPD trong nước tương, xì dầu, dầu hào” ngày 25 tháng 03 năm 2005 cho nhóm nước tương.

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Thể lỏng, hơi sánh, có thể có cặn mịn ở đáy chai.
- Màu: Màu nâu cánh gián đến màu nâu đậm.
- Mùi, vị: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm nước tương được chế biến từ khô đậu nành. Vị mặn vừa phải, chua ngọt hài hòa, hậu vị không đắng. Không có mùi, vị lạ.
- Trạng thái đặc trưng khác nếu có: Không.

2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu:

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|----|--|-------------|--------------|
| 1 | Hàm lượng Nitơ tổng số | g/l | ≥ 4,0 |
| 2 | Hàm lượng muối ăn (NaCl) | g/l | 86,4 – 160,4 |
| 3 | Hàm lượng acid tính theo acid acetic (Độ chua) | g/l | 2,9 – 5,4 |
| 4 | Hàm lượng protein | g/100 ml | 2,5 – 3,5 |
| 5 | Hàm lượng carbohydrate | g/100 ml | 2,3 – 4,3 |
| 6 | Giá trị năng lượng | kcal/100 ml | 19,2 – 31,2 |
| 7 | Hàm lượng Iodine (*) | mg/100 ml | ≥ 0,66 |

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 có nguồn gốc thực vật:

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|----|---------------------------------|-------------|-----------------|
| 1 | Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc | CFU/ml | 10 |
| 2 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/ml | 10 ⁴ |
| 3 | <i>Escherichia coli</i> | CFU/ml | Không có |
| 4 | Coliforms | CFU/ ml | 10 ² |
| 5 | <i>Staphylococcus aureus</i> | CFU/ ml | 3 |
| 6 | <i>Clostridium perfringens</i> | CFU/ ml | 10 |
| 7 | <i>Salmonella</i> | CFU/ 25 ml | Không có |

4. Hàm lượng kim loại nặng: theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm 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) | mg/l | 1,0 |
| 3 | Hàm lượng cadmi (Cd) | mg/l | 1,0 |
| 4 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) | mg/l | 0,05 |

5. Chỉ tiêu ATTP khác:

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|----|--------------|-------------|-----------------|
| 1 | 3-MCPD | mg/kg | Không phát hiện |

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 12.9.2.2 Nước tương không lên men:

| TT | Phụ gia (tên khoa học) |
|----|---------------------------------|
| 1 | Monosodium L-glutamate (621) |
| 2 | Disodium 5'-ribonucleotid (635) |
| 3 | Citric acid (330) |
| 4 | Sodium benzoate (211) |
| 5 | Caramel I- Plain (150a) |
| 6 | Aspartame (951) |
| 7 | Acesulfame potassium (950) |
| 8 | Xanthan gum (415) |
| 9 | Hương nước tương tổng hợp |

7. Mức đáp ứng RNI: Tính toán cho người trưởng thành theo số liệu Bảng nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam, ban hành kèm theo Thông tư số 43/2014/TT-BYT ngày 24 tháng 11 năm 2014

- Mức công bố trong 100 ml sản phẩm: $\geq 0,66$ mg

- Lượng dùng khuyến nghị: 15 ml/ngày

| Stt | Chỉ tiêu | Phương pháp | Kết quả | Ngày kiểm nghiệm |
|-----|--------------|------------------------------|---------------------------------------|------------------|
| 1 | Carbohydrate | AOAC 986.25 - 2016 | 3,36 g/100mL | 03/06/2019 |
| 2 | Lipid | TCVN 3703 - 2009 | Không phát hiện LOQ = 0,05 g/100mL | 31/05/2019 |
| 3 | Protein | TCVN 1764 - 2008 (b) | 3,0 g/100mL (Nx6,25) | 31/05/2019 |
| 4 | Năng lượng | Regulation (EU) No 1169/2011 | 25,44 kcal/100mL | 03/06/2019 |
| 5 | Tỷ trọng | AOAC 920.134 - 2016 (a) | 1,106 g/mL | 31/05/2019 |

| Stt | Chỉ tiêu | Phương pháp | Kết quả | Ngày kiểm nghiệm |
|-----|--------------------------------|---|-----------------------|------------------|
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | AOAC 966.23 - 2016 (b) | < 1 CFU /mL | 31/05/2019 |
| 2 | Coliforms | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (b) | < 1 CFU /mL | 31/05/2019 |
| 3 | <i>Escherichia coli</i> | AOAC 991.14 - 2016, TCVN 9975:2013 (b) | < 1 CFU /mL | 31/05/2019 |
| 4 | <i>Clostridium perfringens</i> | AOAC 976.30 - 2016 (b) | < 1 CFU /mL | 31/05/2019 |
| 5 | <i>Staphylococcus aureus</i> | AOAC 975.55 - 2016 (b) | < 1 CFU /mL | 31/05/2019 |
| 6 | <i>Staphylococcus aureus</i> | AOAC 987.09 - 2016 (b) | 0 MPN /mL | 31/05/2019 |
| 7 | <i>Salmonella spp.</i> | AOAC 967.27 - 2016 (b) | Không phát hiện /25mL | 31/05/2019 |
| 8 | Định lượng nấm men và nấm mốc | TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008) (b) | < 1 CFU /mL | 31/05/2019 |

| Stt | Chỉ tiêu | Phương pháp | Kết quả | Ngày kiểm nghiệm |
|-----|--------------|------------------------|------------|------------------|
| 1 | Iod (Iodine) | Ref. BS. EN 15111:2007 | 9,566 mg/L | 31/05/2019 |

| Stt N° | Chỉ tiêu Test Item(s) | Phương pháp Method | Kết quả Result(s) | Ngày kiểm nghiệm Testing date |
|--------|-----------------------|---|---|-------------------------------|
| 1 | 3-MCPD | HD.PP.64/TT.SK (GC/MS) (AOAC 2000.01 - 2016) (b) | Không phát hiện Not detected MLOD = 0.02 mg/L | 04/06/2019 |

| Stt | Chỉ tiêu | Phương pháp | Kết quả | Ngày kiểm nghiệm |
|-----|--------------------------------|----------------------|----------------------|------------------|
| 1 | Hàm lượng Acid | TCVN 1764 - 2008 (b) | 4,20 g axit axetic/L | 31/05/2019 |
| 2 | Chất rắn hòa tan không kể muối | TCVN 1764 - 2008 | 6,69 g/100ml | 31/05/2019 |
| 3 | Hàm lượng muối | TCVN 1764 - 2008 (b) | 123,44 g/L | 31/05/2019 |
| 4 | Nitơ tổng | TCVN 1764 - 2008 (b) | 4,82 g/L | 31/05/2019 |

| Stt | Chỉ tiêu | Phương pháp | Kết quả | Ngày kiểm nghiệm |
|-----|----------|---|-------------------------------------|------------------|
| 1 | 3-MCPD | HD.PP.64/TT.SK (GC/MS) (AOAC 2000.01 - 2016) (b) | Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/L | 04/06/2019 |

6. Tương Ớt - 250Gr/ chai

- Thành phần: Nước, ớt 117 g/kg, đường, muối, chất ổn định (1422, 415), tỏi, cà chua cô đặc, dextrose, maltodextrin, chất điều vị (621, 620, 635), chất điều chỉnh độ acid (260,330), chất bảo quản (211, 202), chiết xuất ớt 560 mg/kg, chất tạo ngọt (acesulfam kali, aspartam) tổng hợp, hương liệu tổng hợp, chất tạo màu (sunset yellow FCF, ponceau 4R) tổng hợp, chất chống oxy hóa (223, 221, 300), bột wasabi.

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

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

+ Theo quyết định 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, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm gia vị (ớt: bao gồm tất cả các loại, tương ớt, ớt bột, ớt cựa gà, ớt cay).

+ Theo quyết định số 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 theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm gia vị.

+ Theo Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế, phần 6.8 Quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong gia vị và nước chấm - nhóm gia vị.

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng sệt, sánh, đồng nhất.
- Màu sắc: Đỏ ánh cam.
- Mùi, vị: Thơm ớt, tòi đặc trưng của sản phẩm tương ớt. Vị cay chua ngọt hài hòa. Không có mùi, vị lạ.
- Trạng thái đặc trưng khác nếu có: Không.

2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu:

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|----|--------------------------------------|-------------|-------------|
| 1 | Hàm lượng chất khô | g/100 g | $\geq 17,5$ |
| 2 | Hàm lượng acid tính theo acid acetic | g/100 g | 0,1 – 0,5 |
| 3 | Hàm lượng muối ăn (NaCl) | g/100 g | $\leq 6,1$ |
| 4 | Hàm lượng protein | g/100 g | 0,5 – 0,9 |
| 5 | Hàm lượng lipid | g/100 g | $\leq 0,5$ |
| 6 | Hàm lượng carbohydrate | g/100 g | 13,2 – 24,4 |
| 7 | Giá trị năng lượng | kcal/100 g | $\geq 56,6$ |

- 3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** Theo Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm gia vị:

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|----|---------------------------------|-------------|------------|
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g | 10^4 |
| 2 | Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc | CFU/g | 10^2 |
| 3 | <i>Escherichia coli</i> | CFU/g | 10 |
| | | Hoặc MPN/g | 3 |
| 4 | Coliforms | CFU/g | 10^2 |
| 5 | <i>Staphylococcus aureus</i> | CFU/g | 10^2 |
| 6 | <i>Salmonella</i> | CFU/25 g | Không có |

4. **Hàm lượng kim loại nặng:** Theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm gia vị:

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|----|--------------------------|-------------|------------|
| 1 | Hàm lượng chì (Pb) | mg/kg | 2,0 |
| 2 | Hàm lượng arsen (As) | mg/kg | 5,0 |
| 3 | Hàm lượng cadmi (Cd) | mg/kg | 1,0 |
| 4 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) | mg/kg | 0,05 |

5. **Hàm lượng độc tố vi nấm:** Theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm gia vị:

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|----|-----------------------------|-------------|------------|
| 1 | Hàm lượng Aflatoxin B1 | µg/kg | 5,0 |
| 2 | Hàm lượng Aflatoxin tổng số | µg/kg | 10,0 |
| 3 | Hàm lượng Ochratoxin A | µg/kg | 30,0 |

6. **Danh mục phụ gia thực phẩm:** tra cứu theo Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 của Bộ Y Tế Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm cho nhóm 12.6 Nước chấm và các sản phẩm tương tự:

| TT | Phụ gia (tên khoa học) | Chú thích |
|----|-----------------------------------|------------------------|
| 1 | Acetylated distarch adipat (1422) | |
| 2 | Gôm xanthan (415) | |
| 3 | Mononatri L-glutamat (621) | |
| 4 | Acid glutamic (L+)(-) (620) | |
| 5 | Dinatri 5'-ribonucleotid (635) | |
| 6 | Acid acetic (260) | |
| 7 | Acid citric (330) | |
| 8 | Natri benzoat (211) | Tính theo acid benzoic |
| 9 | Kali sorbat (202) | Tính theo acid sorbic |
| 10 | Acesulfam kali (950) | |
| 11 | Aspartam (951) | |
| 12 | Sunset yellow FCF (110) | |
| 13 | Ponceau 4R (124) | |
| 14 | Natri metabisulfit (223) | |
| 15 | Natri sulfit (221) | |
| 16 | Acid ascorbic (L-) (300) | |
| 17 | Hương liệu tổng hợp | |

| Stt | Chỉ tiêu | Phương pháp | Kết quả | Ngày kiểm nghiệm |
|-----|----------------|------------------|-------------------------|------------------|
| 1 | Hàm lượng Acid | TCVN 5483 - 2007 | 0,29 g axit axetic/100g | 10/01/2020 |
| 2 | Hàm lượng muối | AOAC 937.09 (b) | 4,72 g/100g | 10/01/2020 |

| Stt | Chi tiêu | Phương pháp | Kết quả | Ngày kiểm nghiệm |
|-----|----------------|------------------|-------------------------|------------------|
| 1 | Hàm lượng Acid | TCVN 5483 - 2007 | 0,29 g axit axetic/100g | 10/01/2020 |
| 2 | Hàm lượng muối | AOAC 937.09 (b) | 4,72 g/100g | 10/01/2020 |

| Stt | Chi tiêu | Phương pháp | Kết quả | Ngày kiểm nghiệm |
|-----|--------------|--|----------------------|------------------|
| 1 | Carbohydrate | AOAC 986.25 | 18,75 g/100g | 13/01/2020 |
| 2 | Lipid | AOAC 922.06 | 0,28 g/100g | 10/01/2020 |
| 3 | Protein | HD.PP.13/TT.LH:2016 (Ref. AOAC 991.20) (b) | 0,68 g/100g (Nx6,25) | 10/01/2020 |
| 4 | Năng lượng | Regulation (EU) No 1169/2011 | 80,24 kcal/100g | 13/01/2020 |

| Stt | Chi tiêu | Phương pháp | Kết quả | Ngày kiểm nghiệm |
|-----|--------------------|------------------|--------------|------------------|
| 1 | Hàm lượng chất khô | TCVN 8081 - 2013 | 24,93 g/100g | 09/01/2020 |

| Stt | Chi tiêu | Phương pháp | Kết quả | Ngày kiểm nghiệm |
|-----|---------------------------------|----------------|--------------|------------------|
| 1 | Tổng hàm lượng chất khô hòa tan | TCVN 7397:2004 | 23,3 g/100 g | 12/01/2020 |

| Stt | Chi tiêu | Phương pháp | Kết quả | Ngày kiểm nghiệm |
|-----|-------------------------------|---|----------------------|------------------|
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | AOAC 966.23 (b) | < 10 CFU /g | 10/01/2020 |
| 2 | Coliforms | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (b) | < 10 CFU /g | 10/01/2020 |
| 3 | <i>Escherichia coli</i> | AOAC 991.14, TCVN 9975:2013 (b) | < 10 CFU /g | 10/01/2020 |
| 4 | <i>Escherichia coli</i> | AOAC 966.24 (b) | < 3 MPN /g | 10/01/2020 |
| 5 | <i>Staphylococcus aureus</i> | AOAC 975.55 (b) | < 10 CFU /g | 10/01/2020 |
| 6 | <i>Salmonella spp.</i> | AOAC 967.27 (b) | Không phát hiện /25g | 10/01/2020 |
| 7 | Định lượng nấm men và nấm mốc | TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (b) | < 10 CFU /g | 10/01/2020 |

| Stt | Chi tiêu | Phương pháp | Kết quả | Ngày kiểm nghiệm |
|-----|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|------------------|
| 1 | Arsen (As) tổng | HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) | Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg | 14/01/2020 |
| 2 | Cadimi (Cd) | HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) | Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg | 14/01/2020 |
| 3 | Thủy ngân (Hg) | HD.PP.16/TT.AAS:2019 (a) | Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg | 14/01/2020 |
| 4 | Chì (Pb) | HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) | Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg | 14/01/2020 |

| 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 aflatoxin tổng (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂), μg/kg <i>Total aflatoxin (B₁+B₂+G₁+G₂) content</i> | TCVN 7596:2007 | 0,10 | Không phát hiện <i>Not detected</i> |
| 7.2. Hàm lượng aflatoxin B ₁ , μg/kg <i>Aflatoxin B₁ content</i> | TCVN 7596:2007 | 0,25 | Không phát hiện <i>Not detected</i> |
| 7.3. Hàm lượng ochratoxin A, μg/kg <i>Ochratoxin A content</i> | QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03)) | 0,3 | Không phát hiện <i>Not detected</i> |

| Stt | Chỉ tiêu | Phương pháp | Kết quả | Đơn vị |
|-----|--------------------|---|---|------------------------|
| 1 | Carbohydrate | AOAC 2020.07 (a) | 18,59 (theo thông tư số 29/2023/TT-BYT) | g/100 g |
| 2 | Hàm lượng chất khô | HD.PP.14-1/TT.LH:2023 (Ref. AOAC 950.46) (a) | 28,54 | g/100 g |
| 3 | Lipid | AOAC 922.06 | 0,30 | g/100 g |
| 4 | Năng lượng | HD.PP.11-1/TT.LH (Regulation (EU) No 1169/2011) | 80,5 | kcal/100 g |
| 5 | Độ Acid | TCVN 5483 - 2007 (a) | 0,60 | g axit axetic/100 g |
| 6 | Protein | HD.PP.13/TT.LH:2023 (Ref. AOAC 991.20) (a) | 0,86 | g/100 g (Nx6,25) |
| 7 | Natri (Na) | HD.PP.36/TT.AAS:2024 (Ref. AOAC 985.35, AOAC 984.27) (a) | 1969 | mg/100 g |
| 8 | Đường tổng số | HD.PP.20/TT.SK:2024 (a) | 17,85 (Theo thông tư số 29/2023/TT-BYT) | g/100 g |

| Stt | Chỉ tiêu | Phương pháp | Kết quả | Đơn vị |
|-----|-------------------------------|--|-----------------|--------|
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | AOAC 966.23 (a) | < 10 | CFU/g |
| 2 | Coliforms | AOAC 991.14, TCVN 9975:2013 (a) | < 10 | CFU/g |
| 3 | <i>Escherichia coli</i> | AOAC 966.24 (a) | 0 | MPN/g |
| 4 | <i>Escherichia coli</i> | AOAC 991.14, TCVN 9975:2013 (a) | < 10 | CFU/g |
| 5 | <i>Staphylococcus aureus</i> | AOAC 975.55 (a) | < 10 | CFU/g |
| 6 | <i>Salmonella spp.</i> | TCVN 10780-1:2017; ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020 (a) | Không phát hiện | /25 g |
| 7 | Định lượng nấm men và nấm mốc | TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (a) | < 10 | CFU/g |

| Stt | Chi tiêu | Phương pháp | Kết quả | Đơn vị |
|-----|-----------------|--------------------------|-------------------------------|--------|
| 1 | Arsen (As) tổng | HD.PP.16/TT.AAS:2023 (a) | Không phát hiện LOD = 0,02 | mg/kg |
| 2 | Cadimi (Cd) | HD.PP.16/TT.AAS:2023 (a) | Không phát hiện LOD = 0,02 | mg/kg |
| 3 | Thủy ngân (Hg) | HD.PP.16/TT.AAS:2023 (a) | Không phát hiện LOD = 0,02 | mg/kg |
| 4 | Chì (Pb) | HD.PP.16/TT.AAS:2023 (a) | Không phát hiện LOD = 0,02 | mg/kg |

| Stt | Chi tiêu | Phương pháp | Kết quả | Đơn vị |
|-----|------------------------------|--|------------------------------|--------|
| 1 | Aflatoxin B1 | HD.PP.04/TT.SK: 2023 (Ref. AOAC 2005.08) (a) | Không phát hiện LOD = 0,1 | µg/kg |
| 2 | Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) | HD.PP.04/TT.SK: 2023 (Ref. AOAC 2005.08) (a) | Không phát hiện LOD = 0,1 | µg/kg |
| 3 | Ochratoxin A | HD.PP.17/TT.SK: 2023 (Ref. AOAC 2004.10) (a) | Không phát hiện LOD = 0,1 | µg/kg |

7. Cà phê - 18 gói*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. Sản phẩm có chứa đạm sữa, đậu nành
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì.
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát.

- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
- Quy cách đóng gói: Đóng gói với khối lượng tịnh:
 - + Hộp: 336 g (21 gói x 16 g): 288 g (18 gói x 16 g).
- Chất liệu bao bì:
 - + Sản phẩm được đóng gói kín và chứa trực tiếp trong bao bì màng ghép, có chất liệu phù hợp an toàn thực phẩm chứa trực tiếp sản phẩm thực phẩm.
 - + Sau đó, cho vào bao bì hộp giấy, túi ghép (có in thông tin ghi nhận sản phẩm theo quy định).
 - + Nhãn sản phẩm có thể in trên bao bì trực tiếp chứa sản phẩm và bao bì gián tiếp
- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:
 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 là 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.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

- Độ ẩm ≤ 5 %
- Hàm lượng caffeine ≥ 0,25 %

- Kết hợp cà phê xay nhuyễn công nghệ nano+

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

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 | Yêu cầu về nhân sự và xe vận chuyển: - 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. - Hàng hóa khi đến tay người lao động còn nguyên vẹn không bị bể vỡ, hư hỏng, Còn hạn sử dụng. - 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 & 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. |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Khi phát tới tay người lao động về hình thức phải đẹp, ngay ngắn, không bị rách, hỏng. - 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. - Nhà thầu phải có danh sách nhân sự và danh sách xe phát quã (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 quã. |
|--|---|

- Phương thức thanh toán:

+ Nhà thầu sẽ được thanh toán 100% giá trị hợp đồng sau 60 ngày kể từ ngày bàn giao toàn bộ hàng hóa, các bên nghiệm thu, xuất hóa đơn.

+ Chủ đầu tư sẽ giữ lại tối đa 5% giá trị hợp đồng để thực hiện công tác bảo hành hàng hóa (giữ lại một phần giá trị của hợp đồng hoặc nộp dưới dạng một bảo lãnh của ngân hàng), cho đến khi kết thúc thời gian bảo hành của hàng hóa.

* Yêu cầu về hàng mẫu:

Thời gian nộp sản phẩm mẫu: Trong vòng 05 ngày làm việc sau thời điểm đóng thầu để phục vụ quá trình đánh giá E-HSĐT.

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

Sản phẩm mẫu đủ số lượng, đúng quy cách chủ đầu tư sẽ đưa vào sử dụng. Sản phẩm mẫu sau khi đưa vào sử dụng sẽ được đánh giá đạt/ không đạt theo các tiêu chí như sau: Quy cách, mô tả: chi tiết tại mục 1.2.2 - Chương V.

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

Địa chỉ nộp hàng mẫu: Văn phòng chủ đầu tư;

Mục 2. Bản vẽ

Không có bản vẽ.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có:

- Kiểm tra, thử nghiệm sẽ được tiến hành khi hàng đến địa điểm bàn giao theo yêu cầu của E-HSMT.

- Cách thức tiến hành kiểm tra, thử nghiệm: Chủ đầu tư sẽ trực tiếp kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa với sự chứng kiến của nhà thầu.

- Kiểm tra kiểu dáng, nhãn mác, hình thức hàng hóa

- Thử nghiệm: Căn cứ quy trình thử nghiệm được duyệt, nhà thầu cùng tư vấn giám sát (nếu có) thực hiện thử nghiệm, các giá trị thu được là một phần của công tác nghiệm thu hoàn thành đưa vào sử dụng.

- Chủ đầu tư có quyền kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa được cung cấp tại nơi bàn giao để khẳng định hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của hợp đồng.

- Bất kỳ hàng hóa nào qua kiểm tra, thử nghiệm mà không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì Chủ đầu tư có quyền từ chối và Nhà thầu phải có trách nhiệm thay thế bằng hàng hóa khác hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật trong thời gian 02 ngày làm việc kể từ ngày nhận được thông báo. Trường hợp Nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh các hàng hóa không phù hợp, Chủ đầu tư có quyền từ chối hàng hóa đó do không đáp ứng yêu cầu kỹ thuật Chương V, mọi rủi ro và chi phí liên quan do Nhà thầu chịu. Các hàng hóa đáp ứng kiểm tra, thử nghiệm sẽ là một phần của số lượng hàng hóa được bàn giao theo hợp đồng mua bán.

- Kiểm tra, thử nghiệm các nội dung đã hoàn thiện: được thực hiện khi đã cung cấp hoàn chỉnh và được thực hiện tại nơi bàn giao. Nhà thầu chịu tất cả chi phí có liên quan đến thực hiện thử nghiệm nghiệm thu, các thử nghiệm phục vụ nghiệm thu, vận hành và các công việc có liên quan đến công tác nghiệm thu.

- Toàn bộ các thử nghiệm phải tiến hành với sự có mặt của đại diện Chủ đầu tư và bên chào thầu.

