

## **Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

### **Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

#### **Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật**

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

##### **1.1. Giới thiệu chung về dự án, gói thầu**

- Tên gói thầu: Mua sắm quà tặng
- Chủ đầu tư: Công đoàn Công ty TNHH Tohoku Pioneer Việt Nam
- Địa điểm thực hiện (giao hàng): Lô đất G, Khu công nghiệp Nhật Bản - Hải Phòng, Phường Hồng An, TP Hải Phòng, Việt Nam
- Nội dung công việc: Sắp xếp, vận chuyển, giao hàng
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 5 ngày.

##### **1.2. Yêu cầu về kỹ thuật**

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

###### **a) Yêu cầu về kỹ thuật chung:**

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

b) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể:

*(xem phụ lục đính kèm Chương này)*

### **1.3. Các yêu cầu khác**

- Yêu cầu về hàng mẫu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Cam kết thay thế các sản phẩm bị lỗi kể từ khi nhận được yêu cầu của chủ đầu tư là trong vòng 24 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 sắm quà tặng

STT	Danh mục hàng hóa	Cấu hình, tính năng kỹ thuật cơ bản																																																																
1	Dầu đậu nành	<p><b>1. Thành phần:</b> 100% dầu đậu nành nguyên chất, vitamin A palmitat.</p> <p><b>2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:</b> 24 tháng kể từ ngày sản xuất.</p> <p>Hạn sử dụng: 10 tháng kể từ ngày sản xuất.</p> <p><b>3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Quy cách đóng gói: 2 lít/chai</li><li>- Chất liệu bao bì Sản phẩm đựng trong chai nhựa PET (Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm)</li></ul> <p><b>4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:</b></p> <p>+ QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.</p> <p>+ Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định về “Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.</p> <p><b>4.1 Các chỉ tiêu cảm quan</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Trạng thái: Dạng lỏng.</li><li>- Màu sắc: Màu vàng sáng.</li><li>- Mùi: Không mùi hoặc mùi trung tính, không có mùi ôi khét.</li><li>- Vị: Không vị.</li></ul> <p><b>4.2. Chỉ tiêu lý hóa</b></p> <table border="1"><thead><tr><th>Stt</th><th>Chỉ tiêu chất lượng</th><th>Đơn vị tính</th><th>Mức công bố</th></tr></thead><tbody><tr><td>1.</td><td>Trị số a-xít</td><td>mg KOH/g dầu</td><td>≤ 0,6</td></tr><tr><td>2.</td><td>Hàm lượng nước và chất dễ bay hơi ở 105 độ C</td><td>%</td><td>≤ 0,2</td></tr><tr><td>3.</td><td>Tạp chất không tan</td><td>%</td><td>≤ 0,05</td></tr><tr><td>4.</td><td>Trị số I-ốt (wijs)</td><td>g I-ốt/100g dầu</td><td>124-139</td></tr><tr><td>5.</td><td>Chất béo toàn phần</td><td>%</td><td>≥ 99,5</td></tr><tr><td>6.</td><td>Trị số Peroxyt</td><td>Meq.O2/kg dầu</td><td>≤ 10</td></tr><tr><td>7.</td><td>Omega 3</td><td>mg/100 g</td><td>≥ 4000</td></tr><tr><td>8.</td><td>Omega 6</td><td>g/100 g</td><td>≥ 50</td></tr><tr><td>9.</td><td>Omega 9</td><td>g/100 g</td><td>≥ 20</td></tr><tr><td>10.</td><td>Chất béo bão hòa</td><td>g/100 g</td><td>≤ 20</td></tr><tr><td>11.</td><td>Chất béo không bão hòa</td><td>g/100g</td><td>≥ 80</td></tr><tr><td>12.</td><td>Vitamin E</td><td>mg/100 g</td><td>≥ 3</td></tr><tr><td>13.</td><td>Vitamin A (bổ sung)</td><td>IU/100 g</td><td>≥ 9200</td></tr><tr><td>14.</td><td>Cholesterol</td><td>g/100 g</td><td>0</td></tr><tr><td>15.</td><td>Năng lượng</td><td>Kcal/100g</td><td>900</td></tr></tbody></table>	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	124-139	5.	Chất béo toàn phần	%	≥ 99,5	6.	Trị số Peroxyt	Meq.O2/kg dầu	≤ 10	7.	Omega 3	mg/100 g	≥ 4000	8.	Omega 6	g/100 g	≥ 50	9.	Omega 9	g/100 g	≥ 20	10.	Chất béo bão hòa	g/100 g	≤ 20	11.	Chất béo không bão hòa	g/100g	≥ 80	12.	Vitamin E	mg/100 g	≥ 3	13.	Vitamin A (bổ sung)	IU/100 g	≥ 9200	14.	Cholesterol	g/100 g	0	15.	Năng lượng	Kcal/100g	900
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	124-139																																																															
5.	Chất béo toàn phần	%	≥ 99,5																																																															
6.	Trị số Peroxyt	Meq.O2/kg dầu	≤ 10																																																															
7.	Omega 3	mg/100 g	≥ 4000																																																															
8.	Omega 6	g/100 g	≥ 50																																																															
9.	Omega 9	g/100 g	≥ 20																																																															
10.	Chất béo bão hòa	g/100 g	≤ 20																																																															
11.	Chất béo không bão hòa	g/100g	≥ 80																																																															
12.	Vitamin E	mg/100 g	≥ 3																																																															
13.	Vitamin A (bổ sung)	IU/100 g	≥ 9200																																																															
14.	Cholesterol	g/100 g	0																																																															
15.	Năng lượng	Kcal/100g	900																																																															

4.3. 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

4.4. 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

4.5. 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

5. Kết quả kiểm nghiệm

STT/No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/Parameters	Đơn vị tính/Unit	Kết quả/Result	Phương pháp/Test method
1	Coliforms	MPN/mL	0	ISO 4831:2006 (*)
2	Escherichia coli	MPN/mL	0	ISO 16649-3:2015 (*)
3	Salmonella spp.	/25mL	Không phát hiện	TCVN 8342:2010 (*)
4	Staphylococcus aureus	CFU/mL	< 01	ISO 6888-1:1999/Amd.1.2003 (*)
5	Tổng nấm men, nấm mốc	CFU/mL	< 01	ISO 21527-2:2008 (*)
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/mL	< 01	ISO 4833-1:2013 (*)

5.1. Kết quả kiểm nghiệm chỉ tiêu hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1	Hàm lượng Tạp chất không tan	%	TCVN 6125:2010	KPH (LOD: 0,01 %)
9.2*	Hàm lượng Acid béo tự do (tính theo Acid acetic)	%	TCVN 6127:2010	0,04
9.3*	Chỉ số Iod	g I <sub>2</sub> /100g dầu	TCVN 6122:2015	127
9.4*	Hàm lượng Vitamin A (Retinyl palmitat)	IU/100g	NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)	1,06 x 10 <sup>4</sup>
9.5*	Chỉ số Peroxide	meq O <sub>2</sub> /kg	TCVN 6121:2018	0,65
9.6*	Hàm lượng Vitamin E (DL alpha tocopherol)	mg/100g	NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)	15,0
9.7*	Chỉ số acid	mg KOH/g dầu	TCVN 6127:2010	0,07
9.8*	Hàm lượng Trans Fat (C18:1n9t, C18:2n6t)	g/14g	NIFC.04.M.107 (GC-FID)	KPH (LOD: 2,1 x 10 <sup>-4</sup> g/14g)

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: 0,001 mg/kg)
9.2	Hàm lượng Chlorpyrifos	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.3	Hàm lượng Heptachlor	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.4	Hàm lượng Clethodim	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)
9.5	Hàm lượng Cyproconazole	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)
9.6	Hàm lượng Flusilazole	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.7	Hàm lượng Methomyl	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)

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 (Ref. AOAC 999.11) (*)								
3	Béo	g/100g	100	CASE.NS.0008 (Ref.FAO 14/7 p.212,1986) (*)								
4	Độ ẩm và chất bay hơi	g/100g	0,05	TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016) (*)								
5	Năng lượng	kcal/100g	900	Food and Drug Administration (*)								
6	Acid béo bão hòa	g/100g	17,1	CASE.SK.0107 (GC) (*)								
7	Acid béo không bão hòa	g/100g	82,4	CASE.SK.0107 (GC) (*)								
STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method								
8	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0018 (HPLC) (*)								
9	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 (HPLC) (*)								
10	Cholesterol	g/100g	Không phát hiện, MDL = 0,0001	CASE.SK.0012 - GC (*)								
11	Omega 3	mg/100g	4563	CASE.SK.0107 (GC) (*)								
12	Omega 6	g/100g	52,1	CASE.SK.0107 (GC) (*)								
13	Omega 9	g/100g	25,5	CASE.SK.0107 (GC) (*)								
2	Nước mắt	<p>1. Quy cách đóng gói: 1 set 2 chai 650ml</p> <p>2. Thành phần nguyên liệu: 75% cá biển, 24,5% muối ăn, 0,5 phụ gia thực phẩm bao gồm chất điều vị (621, 627, 631), đường dextrose (chiết xuất từ thực vật). Không chất bảo quản</p> <p>3. Yêu cầu về an toàn vệ sinh thực phẩm:</p> <p>+ Sản phẩm đạt yêu cầu chất lượng và an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn quốc gia về nước mắt TCVN 5107:2018 và tiêu chuẩn cơ sở TCCS 01:2016/CH.</p> <p>4. Chỉ tiêu chất lượng:</p> <p>+ Hàm lượng nitơ tổng số <math>\geq 27</math>gN/lít.</p> <p>+ Hàm lượng nitơ axit amin <math>\geq 42\%</math> so với hàm lượng nitơ tổng số.</p>										
		<p style="text-align: center;"><b>THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG TRONG 100ML</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Năng lượng</td> <td>83 kcal</td> </tr> <tr> <td>Hàm lượng chất béo:</td> <td>0.0 g</td> </tr> <tr> <td>Hàm lượng Protein:</td> <td>16.8 g</td> </tr> <tr> <td>Hàm lượng Carbohydrate</td> <td>2.30 g</td> </tr> <tr> <td>Hàm lượng natri ( Na )</td> <td>9.00 g</td> </tr> </table> <p>5. Yêu cầu kỹ thuật</p>			Năng lượng	83 kcal	Hàm lượng chất béo:	0.0 g	Hàm lượng Protein:	16.8 g	Hàm lượng Carbohydrate	2.30 g
Năng lượng	83 kcal											
Hàm lượng chất béo:	0.0 g											
Hàm lượng Protein:	16.8 g											
Hàm lượng Carbohydrate	2.30 g											
Hàm lượng natri ( Na )	9.00 g											

### 5.1. Chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái - độ trong: Thể lỏng, trong, hơi sánh, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có).
- Màu sắc: Màu nâu vàng đến nâu đậm.
- Mùi: Mùi đặc trưng của sản phẩm nước mắm, không có vị lạ.
- Vị: Vị ngọt của đạm cá thủy phân, có hậu vị, có vị mặn nhưng không mặn chát.
- Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường: Không được có.

### 5.2 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng nitơ tổng số ( hàm lượng ni tơ toàn phần, độ đậm ) không nhỏ hơn	g/l	27
2	Hàm lượng nitơ axit amin so với nitơ tổng số, không nhỏ hơn	%	42
3	Hàm lượng nitơ amoniac trên nitơ tổng số	%	≤ 25
4	Độ pH		≥ 5
5	Hàm lượng muối NaCl	g/l	245 - 295

### 5.2.1 Các chỉ tiêu hàm lượng dinh dưỡng : Căn cứ Thông tư 29/2023/TT-BYT của Bộ Y Tế v/v hướng dẫn ghi thành phần dinh dưỡng :

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100 ml	≥ 83,00
2	Hàm lượng Chất béo	g/100 ml	0,0
3	Hàm lượng Protein	g/100 ml	≥ 16,80
4	Hàm lượng carbohydrate ( không bao gồm chất xơ )	g/100 ml	≥ 2,30
5	Hàm lượng natri ( Na )	g/100 ml	≥ 9,00

### 5.2.2. Các chỉ tiêu kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng thủy ngân	mg/l	≤ 0,05
2	Hàm lượng cadimi	mg/l	≤ 1,0
3	Hàm lượng arsen vô cơ	mg/l	≤ 1,0
4	Hàm lượng chì	mg/l	≤ 2,0

### 5.2.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/ml	$\leq 10^4$
2	Định lượng Coliforms	MPN/ml	$\leq 10^2$
3	Định lượng E.coli	MPN/ml	Không có
4	Định lượng S.aureus	CFU/ml	$\leq 3$
5	Định lượng Cl. perfringens	CFU/ml	$\leq 10$
6	Salmonella	CFU/25ml	Không có
7	V. parahaemolyticus	CFU/ml	$\leq 10$

#### 5.2.4 Kết quả kiểm nghiệm

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị Units	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	pH (sản phẩm)		AOAC 981.12	5,5
2.	Hàm lượng nitơ tổng, (*)	g/L	TCVN 3705 : 1990	28,6
3.	Hàm lượng nitơ axit amin (*)	g/L	TCVN 3708: 1990	16,1
4.	Hàm lượng nitơ amoniac (*)	g/L	TCVN 3706: 1990	4,53
5.	Hàm lượng NaCl (*)	g/L	TCVN 3701: 2009	276,12
6.	Hàm lượng axit (tính theo axit axetic)	g/L	TCVN 3702: 2009	7,2
7.	Hàm lượng Chì (Pb),	mg/L	AOAC 2015.01	KPH (LOD = 0,03)
8.	Hàm lượng Thủy ngân (Hg),	mg/L	AOAC 2015.01	KPH (LOD = 0,01)
9.	Hàm lượng Cadimi (Cd),	mg/L	AOAC 2015.01	KPH (LOD = 0,01)
10.	Hàm lượng asen vô cơ (**)	mg/L	QTTN/KT3 1100: 2023 (Ref: EN 16278: 2012)	KPH (LOD = 0,06)
11.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, (*)	CFU/mL	ISO 4833-1: 2013	$1,4 \times 10^3$
12.	Coliforms, (*)	CFU/mL	ISO 4832: 2006	Không có
13.	E.coli, (*)	CFU/mL	ISO 16649-2: 2001	Không có
14.	Coagulase Positive Staphylococci, (*)	CFU/mL	ISO 6888-1: 1999	Không có
15.	C.perfringens, (*)	CFU/mL	TCVN 4991: 2005	Không có
16.	Salmonella spp, (*)	/25mL	ISO 6579-1: 2017, Amd1: 2020	KPH
17.	V.parahaemolyticus, (*)	CFU/ml	ISO 21872-1: 2017, Amd1: 2023	KPH

3 Bánh cookie

- Quy cách đóng gói: 30g
- Thành phần: Bơ, đường, trứng, bột mì, muối, nguyên liệu khác( hạnh nhân, dừa sấy, vừng, chocolate, nho khô,mứt trái cây dẻo).
- Hạn sử dụng: Tối đa 65 ngày kể từ ngày sản xuất; ngày sản xuất ghi trên bao bì.
- Chỉ tiêu cảm quan:
  - Hình thái: Bánh hình khối theo tạo hình, giòn thơm đặc trưng theo vị bánh, thơm mùi bơ và các nguyên liệu khác (hạnh nhân, dừa sấy, vừng, chocolate, nho khô,mứt trái cây dẻo), các mặt cắt nhìn có hỗn hợp nguyên liệu.
  - Màu sắc: Màu vàng nâu tự nhiên của bánh được nướng chín và màu của hỗn hợp nguyên liệu.
  - Mùi: Mùi thơm đặc trưng của và hỗn hợp nguyên liệu, không có mùi lạ.
  - Vị: Vị thơm ngon, ngọt đặc trưng của bơ và các nguyên liệu (hạnh nhân, dừa sấy, vừng, chocolate, nho khô,mứt trái cây dẻo), không có vị lạ.
  - Tạp chất: Không phát hiện tạp chất bằng mắt thường.

5. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:			
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chất lượng
1	Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric 10%, không lớn hơn	%	0,1
2	Năng lượng, không nhỏ hơn	kcal	400,0
3	Carbonhydrate, không nhỏ hơn	%KL	50,0
4	Đường tổng số, không nhỏ hơn	%KL	22,0
5	Đạm tổng số, không nhỏ hơn	%KL	4,0
6	Béo tổng số, không nhỏ hơn	%KL	15,0
7	HL Natri Clorua (NaCl), không lớn hơn	%KL	1,0
6. Chỉ tiêu vi sinh vật:			
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chất lượng
1	TSVK hiếu khí, không lớn hơn	CFU/g	10 <sup>6</sup>
2	E. coli, không lớn hơn	CFU/g	10 <sup>0</sup>
3	S. aureus, không lớn hơn	CFU/g	10 <sup>0</sup>
4	Cl. Perfringens, không lớn hơn	CFU/g	10 <sup>0</sup>
5	Salmonella, không lớn hơn	/25g	Không
6	TSBTNM-M, không lớn hơn	CFU/g	150
7. Hàm lượng kim loại nặng:			
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn

1	HL kim loại chì, không lớn hơn	mg/kg	0,5
---	--------------------------------	-------	-----

8. 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.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn
1	HL Aflatoxin B1B2G1G2, không lớn hơn	µg/kg	4,0

Bánh được sản xuất theo tiêu chuẩn chất lượng ISO 22000:2018 hoặc tương đương

### 9. Kết quả kiểm nghiệm

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
1.	Năng lượng	TCVN 7088:2015	505	Kcal/100g
2.	Carbohydrate (không bao gồm chất xơ)	SOP.01-445:2022 (Ref. AOAC 986.25)	58,2	g/100g
3.	Béo tổng (*)	SOP.01-194:2021 (Ref. FAO FOOD 14/7, page 214)	26,1	g/100g
4.	Protein (*)	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	9,21	g/100g
5.	Đường tổng (*)	SOP.01-122:2020 (Ref. TCVN 4594:1988)	28,3	g/100g
6.	Natri (Na) (*)	SOP.01-173:2020 (Ref. AOAC 969.23)	98,8	mg/100g
7.	Thủy ngân (Hg) (*)	AOAC 974.14	Không phát hiện (LOD=0,015)	mg/kg
8.	Arsen (As) (*)	AOAC 986.15	Không phát hiện (LOD=0,05)	mg/kg
9.	Chì (Pb) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD=0,01)	mg/kg
10.	Cadmi (Cd) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD=0,0015)	mg/kg
11.	Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) (*)	SOP.01-362:2022 (Ref. AOAC 991.31)	Không phát hiện (LOD=0,5)	µg/kg
12.	Aflatoxin B1 (*)	SOP.01-362:2022 (Ref. AOAC 991.31)	Không phát hiện (LOD=0,2)	µg/kg
13.	Ochratoxin A (*)	SOP.01-363:2022 (Ref. AOAC 2004.10)	Không phát hiện (LOD=0,15)	µg/kg
14.	Deoxynivalenol (DON)	SOP.01-603:2024 (Ref. EN 15791:2009)	Không phát hiện (LOD=10)	µg/kg
15.	Zearalenone (ZON)	SOP.01-604:2024 (Ref. TCVN 10640:2014)	Không phát hiện (LOD=1)	µg/kg
16.	Aflatoxin M1	SOP.01-605:2024 (Ref. TCVN 6685:2009)	Không phát hiện (LOD = 0,006)	µg/kg
17.	<i>Escherichia coli</i> (*)	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	0	MPN/g
18.	<i>Listeria monocytogenes</i> (*)	ISO 11290-2:2017	< 10	CFU/g
19.	<i>Salmonella</i> (*)	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/Amd1:2020)	Không phát hiện	trong 25g

