CHI CỤC CHẤT LƯỢNG
CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG
ĐẾN Số: 298
Ngày: 14/1/2026
Chuyển:
Số và ký hiệu HS:

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/FAN/2026

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0911.238.358 Fax:

E-mail: thucphamfansipan@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 1001214221

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (ISO 22000:2018): HA590;

Mã số: 590-23-01/00; Ngày chứng nhận: 10/10/2023

Nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: KHÔ GÀ CAY TRUYỀN THỐNG.

2. Thành phần: Thịt gà 60%, đường, gia vị (sả, gừng, tỏi, ớt, hồi, quế, lá chanh), muối, chất điều vị (INS621), chất bảo quản (INS211, INS202), màu thực phẩm tổng hợp (INS110, INS102).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì.

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 30g, 50g, 70g, 100g, 120g, 150g, 170g, 200g, 250g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg...trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm: Chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft, và các bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của bộ y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

- Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

- Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm *(đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)*

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm.

Công ty cổ phần sản xuất và xuất khẩu thực phẩm Fansipan sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: TCCS 01:2026/FAN.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hưng Yên, ngày 20 tháng 05 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

M.S.D.N: 0012142221 C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

Mẫu nhãn bao bì sản phẩm dự kiến

(Đính kèm bản Tự công bố số: 01/FAN/2026)

Tên sản phẩm: KHÔ GÀ CAY TRUYỀN THỐNG.

Thành phần: Thịt gà 60%, đường, gia vị (sả, gừng, tỏi, ớt, hồi, quế, lá chanh), muối, chất điều vị (INS621, INS330), chất bảo quản (INS211, INS202), màu thực phẩm tổng hợp (INS110, INS102).

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì.

Hạn sử dụng (HSD): 9 tháng kể từ ngày sản xuất

Số lô (SL): in trên bao bì

Hướng dẫn bảo quản (HDBQ): Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời.

Hướng dẫn Sử dụng (HDSD): Sản phẩm ăn liền không qua chế biến.

Thông tin cảnh báo (TTCB):

- Không sử dụng sản phẩm hư hỏng, đã hết hạn, sản phẩm bao bì có dấu hiệu hư hỏng và các bất thường khác.
- Không dùng khi bị dị ứng với các thành phần trên bao bì.

Giá trị dinh dưỡng tính trung bình trong 100g sản phẩm:

TT	Thành phần	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	331 ± 20%
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	28,2 ± 20%
3	Carbohydrate (Không xơ)	g/100g	47 ± 20%
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	3,39 ± 20%
5	Natri (Sodium)	mg/100g	1840 ± 20%
6	Đường tổng số	g/100g	39,8 ± 20%

Khối lượng tịnh (KLT): xem trên bao bì.

Sản xuất và chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

Xuất Xứ: VIỆT NAM

Tự công bố sản phẩm: 01/FAN/2026

TCCS 01:2026/FAN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 01:2026/FAN

KHÔ GÀ CAY TRUYỀN THỐNG

Đơn vị ban hành: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Ban hành lần: 01

Ngày ban hành: 20/05/2026

1. Phạm vi áp dụng

- Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm KHÔ GÀ CAY TRUYỀN THỐNG

được sản xuất tại:

- Tên cơ sở: công ty CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

- Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

- Sử dụng để kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm và làm cơ sở cho hồ sơ tự công bố/đánh giá ISO 22000:2018;

2. Tài liệu viện dẫn

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 và các văn bản hướng dẫn thi hành.

- QCVN 8-1:2011/BYT – Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

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

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Thông tư số 09/VBHN-BYT ban hành ngày 06 tháng 9 năm 2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều luật an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

- Các tiêu chuẩn/phương pháp thử nghiệm AOAC/ISO/TCVN tương đương (phòng thử nghiệm công nhận ISO/IEC 17025).

3. Mô tả sản phẩm

3.1 Tên sản phẩm: KHÔ GÀ CAY TRUYỀN THỐNG

3.2 Thành phần: Thịt gà 60%, đường, gia vị (sả, gừng, tỏi, ớt, hồi, quế, lá chanh), muối, chất điều vị (INS621), chất bảo quản (INS211, INS202), màu thực phẩm tổng hợp (INS110, INS102).

3.3 Sản phẩm được chế biến từ thịt gà, tẩm ướp gia vị, chế biến và sấy khô trước khi đóng gói.

4. Yêu cầu kỹ thuật và an toàn thực phẩm

Mô tả sản phẩm: sản phẩm được chế biến kiểm tra đạt yêu cầu được đóng gói, bảo quản và phân phối cho khách hàng.

4.1. Chỉ tiêu cảm quan

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng sợi, có kèm gia vị theo công thức
2	Màu sắc	Đỏ, cam, vàng, trắng, đen, xanh.
3	Mùi vị	Mùi đặc trưng; không có mùi lạ (ôi, mốc, hóa chất)
4	Tạp chất	Không lẫn dị vật (đất, cát, kim loại, côn trùng chết)

STT	Cấu trúc	Ví dụ minh họa
1	Thông thường +	Dùng với các kiểu thì thông thường
2	Mệnh đề +	Dùng với các mệnh đề
3	Mệnh đề +	Mô tả trong tương lai
4	Trạng từ +	Dùng khi nhấn mạnh

4.2. Chỉ tiêu an toàn (kim loại nặng)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Chì (Pb)	≤ 0.10	mg/kg
2	Cadimi	≤ 0.05	mg/kg

4.3. Chỉ tiêu vi sinh (mức kiểm soát)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	$\leq 5x10^5$	CFU/g
2	Escherichia coli	≤ 5x10	CFU/g
3	Salmonella	Không được phát hiện	/25 g

4.4. Chỉ tiêu dinh dưỡng.

STT	**Thành phần**	**Đơn vị tính**	**Giá trị dinh dưỡng**
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	331 ± 20%
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	28,2 ± 20%
3	Carbohydrate	g/100g	47 ± 20%
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	3,39 ± 20%
5	Natri (Sodium)	mg/100g	1840 ± 20%
6	Đường tổng số	g/100g	39,8 ± 20%

5. Quy cách bao gói – ghi nhãn

5.1. Bao gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 40g, 50g, 70g, 100g, 120g, 150g, 200g, 250g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg...trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

5.2. Ghi nhãn:

- Theo qui định hiện hành về ghi nhãn hàng hóa: Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

6. Vận chuyển và bảo quản

6.1. Bảo quản: Không bảo quản lẫn với các sản phẩm khác, sản phẩm tránh ánh nắng và nước trực tiếp, để nơi khô ráo, thoáng mát.

6.2. Vận chuyển: Phương tiện sạch, khô, không lẫn mùi lạ;

7. Hạn sử dụng

Hạn sử dụng: 9 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì

8. Phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm

Lấy mẫu đại diện theo lô sản xuất; tần suất tối thiểu: 01 mẫu/lô hoặc theo kế hoạch kiểm soát nội bộ dựa trên đánh giá rủi ro. Thử nghiệm theo các phương pháp AOAC/ISO/TCVN tương đương tại phòng thử nghiệm phù hợp.

9. Quy định về quản lý chất lượng

Sản phẩm xuất xưởng phải được kiểm soát theo kế hoạch an toàn thực phẩm (FSMS/ISO 22000:2018), truy xuất nguồn gốc lô, lưu hồ sơ sản xuất – kiểm nghiệm – giao nhận theo quy định.

10. Hiệu lực

TCCS này có hiệu lực kể từ ngày 20/05/2026 và được xem xét cập nhật khi có thay đổi về sản phẩm/quy trình hoặc quy định pháp luật.

NGƯỜI LẬP (Ký, ghi rõ họ tên)	Giám đốc (Ký, đóng dấu nếu có)

Nguyễn Duy Hiếu

M.S.D.N: 1001214221-C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
H. QUỲNH PHỤ - T. HƯNG YÊN

GIÁM ĐỐC
Hoàng Văn Minh

Số: 33315/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Khô Gà Cay Truyền Thống
2. Mã số mẫu: 04266443/DV.2
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 21/04/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 21/04/2026 - 12/05/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép, 100 g/túi. Số lượng: 1. Số lô: 01.
   NSX: 20/03/2026 - HSD: 20/01/2027.
   Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Coliforms	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
9.2*	*Escherichia coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
9.3*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25g	Âm tính
9.4*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
9.5*	Tổng số nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10
9.6*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	$4,0 \times 10^2$
9.7*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ)	AOAC 2020.07	g/100g	47,0
9.8*	Hàm lượng Chất đạm	TCVN 8134:2009	g/100g	28,2
9.9*	Hàm lượng Đường tổng số (Fructose, Glucose, Galactose, Sucrose, Maltose, Lactose)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100g	39,8
9.10	Năng lượng (tính từ Chất đạm, Chất béo, Carbohydrat (không bao gồm chất xơ))	NIFC.02.M.06	kcal/100g	331
9.11*	Hàm lượng Aflatoxin B1	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.12*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
9.13*	Hàm lượng Cadmi	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	< LOQ (LOQ: 0,010)
9.14*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,017
9.15*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	mg/100g	1,84 x 10^3
9.16*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04	g/100g	3,39

10. Ghi chú:

10.1 (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025; (*) – Phép thử được chỉ định bởi cơ quan quản lý/Method is designated by the regulatory authority.

10.2. (-) Không áp dụng/Not applicable.

10.3. KPH - Không phát hiện/ ND - Not detected; LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử/ The detection limit of the method; LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử/ Limit of quantification of the method; eLOD$_{50}$ là giới hạn phát hiện LOD$_{50}$ ước tính với xác suất phát hiện là 50%/ estimated limit of detection at 50%.

10.4. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of National Institute for Food Control.

10.5. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin về tính xác thực và độ tin cậy của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm/ National Institute for Food Control is only responsible for the testing results of the sample. Sample information has been provided by the customer, who is also responsible for the authenticity and validity of the sample.

10.6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.

Hà Nội, ngày 12 tháng 05 năm 2026

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Nguyễn Thành Trung

CHI CỤC CHẤT LƯỢNG
CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG
ĐẾN Số: 299
Ngày: 19/1/2026
Chuyển:
Số và ký hiệu HS:

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/FAN/2025

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0911.238.358 Fax:

E-mail: thucphamfansipan@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 1001214221

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (ISO 22000:2018): HA590;

Mã số: 590-23-01/00; Ngày chứng nhận: 10/10/2023

Nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: THỊT SẤY ĂN LIỀN HƯƠNG VỊ KHÔ BÒ MIẾNG.

2. Thành phần: Thịt lợn 70%, đường, gia vị (sả, gừng, tỏi, ớt, hồi, quế), muối, chất điều vị (INS621), chất bảo quản (INS211, INS202), chất điều chỉnh độ pH (INS330), chất chống oxy hóa (INS316), màu thực phẩm (INS110, INS133, INS102).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì.

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 30g, 50g, 70g, 100g, 120g, 150g, 170g, 200g, 250g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg...trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm: Chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft, và các bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của bộ y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

- Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

- Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm *(đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)*

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty cổ phần sản xuất và xuất khẩu thực phẩm Fansipan sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2011/BYT – Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

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

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

Chỉ tiêu vi sinh	**Giới hạn**
Tổng vi sinh vật hiếu khí	$\leq 5x10^5$ CFU/g
E. coli	$\leq 5x10$ CFU/g
Salmonella	Không được có trong 25 g

- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Thông tư số 09/VBHN-BYT ban hành ngày 06 tháng 9 năm 2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều luật an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hưng Yên, ngày 28 tháng 09 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

(Đính kèm bản Tự công bố số: 02/FAN/2025)

Tên sản phẩm: THỊT SẤY ĂN LIỀN HƯƠNG VỊ KHÔ BÒ MIẾNG.

Thành phần: Thịt lợn 70%, đường, gia vị (sả, gừng, tỏi, ớt, hồi, quế), muối, chất điều vị (INS621, E330), chất bảo quản (INS211, INS202), chất chống oxy hóa (INS316), màu thực phẩm (INS110, INS133, INS102).

Ngày sản xuất (NSX): *xem trên bao bì.*

Hạn sử dụng (HSD): *xem trên bao bì.*

Hướng dẫn bảo quản (HDBQ): Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời.

Hướng dẫn sử dụng (HDSD): Sản phẩm ăn liền không qua chế biến.

Thông tin cảnh báo (TTCB):

- Không sử dụng sản phẩm hư hỏng, đã hết hạn, sản phẩm bao bì có dấu hiệu hư hỏng và các bất thường khác.
- Không dùng khi bị dị ứng với các thành phần trên bao bì.

Giá trị dinh dưỡng tính trung bình trong 100g sản phẩm:

STT	Thành phần	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	335 ± 20%
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	36.2 ± 20%
3	Carbohydrate	g/100g	41.1 ± 20%
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	2.83 ± 20%
5	Natri (Sodium)	mg/100g	1522 ± 20%

Khối lượng tịnh (KLT): xem trên bao bì.

Sản xuất và chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: Thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

Xuất xứ: Việt Nam

TCCS 02:2025/FAN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 02:2025/FAN

THỊT SẤY ĂN LIỀN HƯƠNG VỊ KHÔ BÒ MIẾNG

Đơn vị ban hành: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Ban hành lần: 02

Ngày ban hành: 20/05/2026

1. Phạm vi áp dụng

- Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm THỊT SẤY ĂN LIỀN HƯƠNG VỊ KHÔ BÒ MIẾNG được sản xuất tại:

- Tên cơ sở: công ty CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

- Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

- Sử dụng để kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm và làm cơ sở cho hồ sơ tự công bố/đánh giá ISO 22000:2018;

2. Tài liệu viện dẫn

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 và các văn bản hướng dẫn thi hành.

- QCVN 8-1:2011/BYT – Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

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

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Thông tư số 09/VBHN-BYT ban hành ngày 06 tháng 9 năm 2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều luật an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

- Các tiêu chuẩn/phương pháp thử nghiệm AOAC/ISO/TCVN tương đương (phòng thử nghiệm công nhận ISO/IEC 17025).

3. Mô tả sản phẩm

3.1 Tên sản phẩm: THỊT SẤY ĂN LIỀN HƯƠNG VỊ KHÔ BÒ MIẾNG

3.2 Thành phần: Thịt lợn 70%, đường, gia vị (sả, gừng, tỏi, ớt, hồi, quế), muối, chất điều vị (INS621), chất bảo quản (INS211, INS202), chất chống oxy hóa (INS316), màu thực phẩm (INS110, INS133, INS102).

3.3 Sản phẩm được chế biến từ thịt lợn, tẩm ướp gia vị, chế biến và sấy khô trước khi đóng gói.

4. Yêu cầu kỹ thuật và an toàn thực phẩm

Mô tả sản phẩm: sản phẩm được chế biến kiểm tra đạt yêu cầu được đóng gói, bảo quản và phân phối cho khách hàng.

4.1. Chỉ tiêu cảm quan

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng miếng, có kèm gia vị theo công thức
2	Màu sắc	Đỏ, cam, vàng, trắng, đen.
3	Mùi vị	Mùi đặc trưng; không có mùi lạ (ôi, mốc, hóa chất)
4	Tạp chất	Không lẫn dị vật (đất, cát, kim loại, côn trùng chết)

4.2. Chỉ tiêu an toàn (kim loại nặng)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Chì (Pb)	≤ 0.10	mg/kg
2	Cadimi	≤ 0.05	mg/kg

4.3. Chỉ tiêu vi sinh (mức kiểm soát)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	≤ $5x10^5$	CFU/g
2	Escherichia coli	≤ 5x10	CFU/g
3	Salmonella	Không được phát hiện	/25 g

4.4. Chỉ tiêu dinh dưỡng.

STT	**Thành phần**	**Đơn vị tính**	**Giá trị dinh dưỡng**
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	335 ± 20%
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	36.2 ± 20%
3	Carbohydrate	g/100g	41.1 ± 20%
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	2.83 ± 20%
5	Natri (Sodium)	mg/100g	1522 ± 20%
6	Đường tổng số	g/100g	38,5 ± 20%

5. Quy cách bao gói – ghi nhãn

5.1. Bao gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 40g, 50g, 70g, 100g, 120g, 150g, 200g, 250g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg...trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

5.2. Ghi nhãn:

- Theo qui định hiện hành về ghi nhãn hàng hóa: Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

6. Vận chuyển và bảo quản

6.1. Bảo quản: Không bảo quản lẫn với các sản phẩm khác, sản phẩm tránh ánh nắng và nước trực tiếp, để nơi khô ráo, thoáng mát.

6.2. Vận chuyển: Phương tiện sạch, khô, không lẫn mùi lạ;

7. Hạn sử dụng

Hạn sử dụng: 9 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì

8. Phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm

Lấy mẫu đại diện theo lô sản xuất; tần suất tối thiểu: 01 mẫu/lô hoặc theo kế hoạch kiểm soát nội bộ dựa trên đánh giá rủi ro. Thử nghiệm theo các phương pháp AOAC/ISO/TCVN tương đương tại phòng thử nghiệm phù hợp.

9. Quy định về quản lý chất lượng

Sản phẩm xuất xưởng phải được kiểm soát theo kế hoạch an toàn thực phẩm (FSMS/ISO 22000:2018), truy xuất nguồn gốc lô, lưu hồ sơ sản xuất – kiểm nghiệm – giao nhận theo quy định.

10. Hiệu lực

TCCS này có hiệu lực kể từ ngày 20/05/2026 và được xem xét cập nhật khi có thay đổi về sản phẩm/quy trình hoặc quy định pháp luật.

NGƯỜI LẬP (Ký, ghi rõ họ tên)	Giám đốc (Ký, đóng dấu nếu có)

Nguyễn Duy Hiếu

M.S.D.N: 1001214221 - C.T.C.P * CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT XUẤT NHẬP KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN * H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH *

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

BỘ Y TẾ/ MINISTRY OF HEALTH
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)
Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thận Duật, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đông Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 54081/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Thịt sấy ăn liền hương vị khô bò miếng
2. Mã số mẫu: 072512101/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn mép, 300 g/túi. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 23/07/2025
7. Thời gian thử nghiệm: 23/07/2025 - 10/09/2025
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Vi sinh vật

STT	*Tên chỉ tiêu*	*Đơn vị*	*Phương pháp thử*	*Kết quả*
9.1*	*C. perfringens*	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1)
9.2*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1)
9.3*	*E. coli*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1)
9.4*	*S. aureus*	CFU/g	ISO 6888-1:2021	KPH (LOD: 10)
9.5*	*Salmonella* spp.	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH ($eLOD_{50}$: 1)
9.6*	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1)
9.7*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1)

Ghi chú: $eLOD_{50}$ là giới hạn phát hiện LOD_{50} ước tính với xác suất phát hiện là 50%
KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 10 tháng 09 năm 2025

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

ThS. Cao Công Khánh

1. Các kết quả thí nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This test report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC.
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request.
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025.
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.

BỘ Y TẾ/ MINISTRY OF HEALTH
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)
Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thận Duật, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đông Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 54085/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Thịt sấy ăn liền hương vị khô bò miếng
2. Mã số mẫu: 072512101/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn mép, 300 g/túi. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 23/07/2025
7. Thời gian thử nghiệm: 23/07/2025 - 10/09/2025
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

STT	*Tên chỉ tiêu*	*Đơn vị*	*Phương pháp thử*	*Kết quả*
9.1*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)
9.2*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,011

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 10 tháng 09 năm 2025
TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

ThS. Cao Công Khánh

1. Các kết quả thí nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This test report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC.
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request.
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025.
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.

BỘ Y TẾ/ MINISTRY OF HEALTH
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)
Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thận Duật, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đông Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 54086/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Thịt sấy ăn liền hương vị khô bò miếng
2. Mã số mẫu: 072512101/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn mép, 300 g/túi. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 23/07/2025
7. Thời gian thử nghiệm: 23/07/2025 - 10/09/2025
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

STT	*Tên chỉ tiêu*	*Đơn vị*	*Phương pháp thử*	*Kết quả*
9.1*	Hàm lượng Carbohydrat (Không bao gồm Chất xơ)	g/100g	AOAC 2020.07	41,1
9.2*	Hàm lượng Chất đạm	g/100g	TCVN 8134:2009	36,2
9.3	Năng lượng (Tính từ Chất đạm, Chất béo và Carbohydrate không bao gồm chất xơ)	kcal/100g	NIFC.02.M.06	335
9.4*	Hàm lượng Natri	mg/100g	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	1522
9.5*	Hàm lượng Chất béo	g/100g	NIFC.02.M.04	2,83

Hà Nội, ngày 10 tháng 09 năm 2025

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

ThS. Cao Công Khánh

1. Các kết quả thí nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This test report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC.
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request.
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025.
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.

CỤC CHẤT LƯỢNG
BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG
Số: 250
Ngày: 19/11/2026
huyển:
số và ký hiệu HS:

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/FAN/2025

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0911.238.358

E-mail: thucphamfansipan@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 1001214221

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 69/2024NNPTTNT-TB-QLCL

Ngày cấp: 16/10/2024.

Nơi cấp: CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN THÁI BÌNH

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: THỊT SẤY ĂN LIỀN HƯƠNG VỊ THỊT TRÂU SẤY TÂY BẮC.

2. Thành phần: Thịt trâu 80%, gia vị (tỏi, ớt, tiêu, mắc khén, xuyên tiêu), muối, chất điều vị (INS621), chất bảo quản (INS211, INS202), chất chống oxy hóa (INS316).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì.

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 35g, 50g, 70g, 100g, 120g, 150g, 170g, 200g, 250g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg...trong bao được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm: Chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft, và các bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của bộ y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

- Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

- Địa chỉ: thôn Đồng Kỷ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm *(đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)*

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty cổ phần sản xuất và xuất khẩu thực phẩm Fansipan sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2011/BYT – Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

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

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

Chỉ tiêu vi sinh	**Giới hạn**
Tổng vi sinh vật hiếu khí	$\leq 5x10^5$ CFU/g
E. coli	$\leq 5x10$ CFU/g
Salmonella	Không được có trong 25 g

- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Thông tư số 09/VBHN-BYT ban hành ngày 06 tháng 9 năm 2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều luật an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số diều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hưng Yên, ngày 28 tháng 09 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

M.S.D.N: 1001214221-C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

Mẫu nhãn bao bì sản phẩm dự kiến

(Đính kèm bản tự công bố số: 03/FAN/2025)

Tên sản phẩm: THỊT SẤY ĂN LIỀN HƯƠNG VỊ THỊT TRÂU SẤY TÂY BẮC.

Thành phần: Thịt trâu 80%, gia vị (tỏi, ớt, tiêu, mắc khén, xuyên tiêu), muối, chất điều vị (INS621), chất bảo quản (INS211, INS202), chất chống oxy hóa (INS316).

Ngày sản xuất (NSX): *xem trên bao bì.*

Hạn sử dụng (HSD): *6 tháng kể từ ngày sản xuất*

Số lô (SL): in trên bao bì

Hướng dẫn bảo quản (HDBQ): Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời.

Hướng dẫn Sử dụng (HDSD): Sản phẩm ăn liền không qua chế biến.

Thông tin cảnh báo (TTCB):

- Không sử dụng sản phẩm hư hỏng, đã hết hạn, sản phẩm bao bì có dấu hiệu hư hỏng và các bất thường khác.
- Không dùng khi bị dị ứng với các thành phần trên bao bì.

Giá trị dinh dưỡng tính trung bình trong 100g sản phẩm:

TT	Thành phần	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	281 ± 20%
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	57.3 ± 20%
3	Carbohydrate	g/100g	2.38 ± 20%
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	4.72 ± 20%
5	Natri (Sodium)	mg/100g	970 ± 20%

Khối lượng tịnh (KLT): xem trên bao bì.

Sản xuất và chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Kỷ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

Xuất xứ: Việt Nam

Tự công bố số: 03/FAN/2025

TCCS 03:2025/FAN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 03:2025/FAN

THỊT SẤY ĂN LIỀN HƯƠNG VỊ THỊT TRÂU SẤY TÂY BẮC

Đơn vị ban hành: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Ban hành lần: 02

Ngày ban hành: 20/05/2026

1. Phạm vi áp dụng

- Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm THỊT SẤY ĂN LIỀN HƯƠNG VỊ THỊT TRÂU SẤY TÂY BẮC được sản xuất tại:

- Tên cơ sở: công ty CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

- Địa chỉ: thôn Đồng Kỷ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

- Sử dụng để kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm và làm cơ sở cho hồ sơ tự công bố/đánh giá ISO 22000:2018;

2. Tài liệu viện dẫn

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 và các văn bản hướng dẫn thi hành.

- QCVN 8-1:2011/BYT – Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

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

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Thông tư số 09/VBHN-BYT ban hành ngày 06 tháng 9 năm 2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều luật an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

- Các tiêu chuẩn/phương pháp thử nghiệm AOAC/ISO/TCVN tương đương (phòng thử nghiệm công nhận ISO/IEC 17025).

3. Mô tả sản phẩm

3.1 Tên sản phẩm: THỊT SẤY ĂN LIỀN HƯƠNG VỊ THỊT TRÂU SẤY TÂY BẮC

3.2 Thành phần: Thịt trâu 80%, gia vị (tỏi, ớt, tiêu, mắc khén, xuyên tiêu), muối, chất điều vị (INS621), chất bảo quản (INS211, INS202), chất chống oxy hóa (INS316).

3.3 Sản phẩm được chế biến từ thịt trâu, tẩm ướp gia vị, chế biến và sấy khô trước khi đóng gói.

4. Yêu cầu kỹ thuật và an toàn thực phẩm

Mô tả sản phẩm: sản phẩm được chế biến kiểm tra đạt yêu cầu được đóng gói, bảo quản và phân phối cho khách hàng.

4.1. Chỉ tiêu cảm quan

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng miếng, có kèm gia vị theo công thức
2	Màu sắc	Đỏ, tím, trắng. hồng, đen.
3	Mùi vị	Mùi đặc trưng; không có mùi lạ (ôi, mốc, hóa chất)
4	Tạp chất	Không lẫn dị vật (đất, cát, kim loại, côn trùng chết)

4.2. Chỉ tiêu an toàn (kim loại nặng)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Chì (Pb)	≤ 0.10	mg/kg
2	Cadimi	≤ 0.05	mg/kg

4.3. Chỉ tiêu vi sinh (mức kiểm soát)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	≤ $5x10^5$	CFU/g
2	Escherichia coli	≤ 5x10	CFU/g
3	Salmonella	Không được phát hiện	/25 g

4.4. Chỉ tiêu dinh dưỡng.

STT	Thành phần	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	281 ± 20%
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	57,3 ± 20%
3	Carbohydrate	g/100g	2,38 ± 20%
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	4,72 ± 20%
5	Natri (Sodium)	mg/100g	970 ± 20%

5. Quy cách bao gói – ghi nhãn

5.1. Bao gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 40g, 50g, 70g, 100g, 110g, 150g, 200g, 250g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg...trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET,

túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

5.2. Ghi nhãn:

- Theo qui định hiện hành về ghi nhãn hàng hóa: Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

6. Vận chuyển và bảo quản

6.1. Bảo quản: Không bảo quản lẫn với các sản phẩm khác, sản phẩm tránh ánh nắng và nước trực tiếp, để nơi khô ráo, thoáng mát.

6.2. Vận chuyển: Phương tiện sạch, khô, không lẫn mùi lạ;

7. Hạn sử dụng

Hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì

8. Phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm

Lấy mẫu đại diện theo lô sản xuất; tần suất tối thiểu: 01 mẫu/lô hoặc theo kế hoạch kiểm soát nội bộ dựa trên đánh giá rủi ro. Thử nghiệm theo các phương pháp AOAC/ISO/TCVN tương đương tại phòng thử nghiệm phù hợp.

9. Quy định về quản lý chất lượng

Sản phẩm xuất xưởng phải được kiểm soát theo kế hoạch an toàn thực phẩm (FSMS/ISO 22000:2018), truy xuất nguồn gốc lô, lưu hồ sơ sản xuất – kiểm nghiệm – giao nhận theo quy định.

10. Hiệu lực

TCCS này có hiệu lực kể từ ngày 20/05/2026 và được xem xét cập nhật khi có thay đổi về sản phẩm/quy trình hoặc quy định pháp luật.

NGƯỜI LẬP (Ký, ghi rõ họ tên)	Giám đốc (Ký, đóng dấu nếu có)
Nguyễn Duy Hiếu	GIÁM ĐỐC Hoàng Văn Minh

M.S.D.N: 1001214221 C.T.C.P CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH

BỘ Y TẾ/ MINISTRY OF HEALTH
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)
Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thận Duật, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đông Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 54084/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Thịt sấy ăn liền hương vị thịt trâu sấy tây bắc
2. Mã số mẫu: 072512101/DV.4
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn mép, 220 g/túi. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 23/07/2025
7. Thời gian thử nghiệm: 23/07/2025 - 10/09/2025
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Vi sinh vật

STT	*Tên chỉ tiêu*	*Đơn vị*	*Phương pháp thử*	*Kết quả*
9.1*	*C. perfringens*	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1)
9.2*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1)
9.3*	*E. coli*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1)
9.4*	*S. aureus*	CFU/g	ISO 6888-1:2021	KPH (LOD: 10)
9.5*	*Salmonella* spp.	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH ($eLOD_{50}$: 1)
9.6*	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1)
9.7*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1)

Ghi chú: $eLOD_{50}$ là giới hạn phát hiện $LOD5_0$ ước tính với xác suất phát hiện là 50%
KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 10 tháng 09 năm 2025

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

ThS. Cao Công Khánh

1. Các kết quả thí nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This test report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC.
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request.
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025.
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.

BỘ Y TẾ/ MINISTRY OF HEALTH
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)
Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thận Duật, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đông Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 54088/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Thịt sấy ăn liền hương vị thịt trâu sấy tây bắc
2. Mã số mẫu: 072512101/DV.4
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn mép, 220 g/túi. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 23/07/2025
7. Thời gian thử nghiệm: 23/07/2025 - 10/09/2025
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

STT	*Tên chỉ tiêu*	*Đơn vị*	*Phương pháp thử*	*Kết quả*
9.1*	Hàm lượng Carbohydrat (Không bao gồm Chất xơ)	g/100g	AOAC 2020.07	2,38
9.2*	Hàm lượng Chất đạm	g/100g	TCVN 8134:2009	57,3
9.3	Năng lượng (Tính từ Chất đạm, Chất béo và Carbohydrate không bao gồm chất xơ)	kcal/100g	NIFC.02.M.06	281
9.4*	Hàm lượng Natri	mg/100g	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	970
9.5*	Hàm lượng Chất béo	g/100g	NIFC.02.M.04	4,72

Hà Nội, ngày 10 tháng 09 năm 2025

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

ThS. Cao Công Khánh

1. Các kết quả thí nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This test report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC.
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request.
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025.
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.

CHI CỤC CHẤT LƯỢNG CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG
ĐẾN Số: 251
Ngày: 14/1/2026
Chuyển:
Số và ký hiệu HS:

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 07/FAN/2026

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm:

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN.

Địa chỉ: thôn Đồng Kỷ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0911.238.358.

E-mail: thucphamfansipan@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 1001214221.

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 69/2024NNPTTNT-TB-QLCL

Ngày cấp: 16/10/2024.

Nơi cấp: CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN THÁI BÌNH.

II. Thông tin về sản phẩm.

1. Tên sản phẩm: THỊT SẤY HƯƠNG VỊ THỊT GÁC BẾP.

2. Thành phần: Thịt lợn 80%, gia vị (tỏi, ớt, tiêu, mắc khén, xuyên tiêu), muối, chất điều vị (INS621), chất bảo quản (INS211, INS202).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì.

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 35g, 50g, 70g, 100g, 120g, 150g, 170g, 200g, 250g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg...trong bao được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm: Chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft, và các bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của bộ y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN.

- Địa chỉ: thôn Đồng Kỷ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm. *(đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)*

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm.

Công ty cổ phần sản xuất và xuất khẩu thực phẩm Fansipan sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: TCCS 07:2026/FAN.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hưng Yên, ngày 20 tháng 05 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

M.S.D.N: 1001214221 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

Mẫu nhãn bao bì sản phẩm dự kiến

(Đính kèm bản Tự công bố số:07/FAN/2026)

Tên sản phẩm: THỊT SẤY HƯƠNG VỊ THỊT GÁC BẾP.

Thành phần: Thịt lợn 80%, gia vị (tỏi, ớt, tiêu, mắc khén, xuyên tiêu), muối, chất điều vị (INS621), chất bảo quản (INS211, INS202).

Ngày sản xuất (NSX): *xem trên bao bì.*

Hạn sử dụng (HSD): *6 tháng kể từ ngày sản xuất.*

Số lô (SL): in trên bao bì.

Hướng dẫn bảo quản (HDBQ): Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời.

Hướng dẫn Sử dụng (HDSD): Sản phẩm ăn liền không qua chế biến.

Thông tin cảnh báo (TTCB):

- Không sử dụng sản phẩm hư hỏng, đã hết hạn, sản phẩm bao bì có dấu hiệu hư hỏng và các bất thường khác.
- Không dùng khi bị dị ứng với các thành phần trên bao bì.

Giá trị dinh dưỡng tính trung bình trong 100g sản phẩm:

TT	Thành phần	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	240 ± 20%
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	45,2 ± 20%
3	Carbohydrate	g/100g	≤0,5 ± 20%
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	6,53 ± 20%
5	Natri (Sodium)	mg/100g	918 ± 20%

Khối lượng tịnh (KLT): xem trên bao bì.

Sản xuất và chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN.

Địa chỉ: thôn Đồng Kỷ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

Xuất xứ: VIỆT NAM.

Tự công bố số:07/FAN/2026.

Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 07:2026/FAN.

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 07:2026/FAN

THỊT SẤY HƯƠNG VỊ THỊT GÁC BẾP

Đơn vị ban hành: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Ban hành lần: 01

Ngày ban hành: 20/05/2026

1. Phạm vi áp dụng

- Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm THỊT SẤY HƯƠNG VỊ THỊT GÁC BẾP được sản xuất tại:

- Tên cơ sở: công ty CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN.

- Địa chỉ: thôn Đồng Kỷ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

- Sử dụng để kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm và làm cơ sở cho hồ sơ tự công bố/đánh giá ISO 22000:2018;

2. Tài liệu viện dẫn

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 và các văn bản hướng dẫn thi hành.

- QCVN 8-1:2011/BYT – Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

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

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Thông tư số 09/VBHN-BYT ban hành ngày 06 tháng 9 năm 2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều luật an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế, quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

- Các tiêu chuẩn/phương pháp thử nghiệm AOAC/ISO/TCVN tương đương (phòng thử nghiệm công nhận ISO/IEC 17025).

3. Mô tả sản phẩm

3.1 Tên sản phẩm: THỊT SẤY HƯƠNG VỊ THỊT GÁC BẾP

3.2 Thành phần: Thịt lợn 80%, gia vị (tỏi, ớt, tiêu, mắc khén, xuyên tiêu), muối, chất điều vị (INS621), chất bảo quản (INS211, INS202).

3.3 Sản phẩm được chế biến từ thịt lợn, tẩm ướp gia vị, chế biến và sấy khô trước khi đóng gói.

4. Yêu cầu kỹ thuật và an toàn thực phẩm

Mô tả sản phẩm: sản phẩm được chế biến kiểm tra đạt yêu cầu được đóng gói, bảo quản và phân phối cho khách hàng.

4.1. Chỉ tiêu cảm quan:

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng miếng, có kèm gia vị theo công thức
2	Màu sắc	Đỏ, tím, trắng, hồng, đen.
3	Mùi vị	Mùi đặc trưng; không có mùi lạ (ôi, mốc, hóa chất)
4	Tạp chất	Không lẫn dị vật (đất, cát, kim loại, côn trùng chết)

4.2. Chỉ tiêu an toàn (kim loại nặng)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Chì (Pb)	≤ 0.10	mg/kg
2	Cadimi	≤ 0.05	mg/kg

4.3. Chỉ tiêu vi sinh (mức kiểm soát)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	$\leq 5x10^5$	CFU/g
2	Escherichia coli	≤ 5x10	CFU/g
3	Salmonella	Không được phát hiện	/25 g

4.4. Chỉ tiêu dinh dưỡng.

STT	Thành phần	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	240 ± 20%
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	45.2 ± 20%
3	Carbohydrate	g/100g	<0.5 ± 20%
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	6.53 ±20%
5	Natri (Sodium)	mg/100g	918 ± 20%

5. Quy cách bao gói – ghi nhãn

5.1. Bao gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 40g, 50g, 70g, 100g, 110g, 150g, 200g, 250g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg...trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

5.2. Ghi nhãn:

- Theo qui định hiện hành về ghi nhãn hàng hóa: Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

6. Vận chuyển và bảo quản

6.1. Bảo quản: Không bảo quản lẫn với các sản phẩm khác, sản phẩm tránh ánh nắng và nước trực tiếp, để nơi khô ráo, thoáng mát.

6.2. Vận chuyển: Phương tiện sạch, khô, không lẫn mùi lạ;

7. Hạn sử dụng

Hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì

8. Phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm

Lấy mẫu đại diện theo lô sản xuất; tần suất tối thiểu: 01 mẫu/lô hoặc theo kế hoạch kiểm soát nội bộ dựa trên đánh giá rủi ro. Thử nghiệm theo các phương pháp AOAC/ISO/TCVN tương đương tại phòng thử nghiệm phù hợp.

9. Quy định về quản lý chất lượng

Sản phẩm xuất xưởng phải được kiểm soát theo kế hoạch an toàn thực phẩm (FSMS/ISO 22000:2018), truy xuất nguồn gốc lô, lưu hồ sơ sản xuất – kiểm nghiệm – giao nhận theo quy định.

10. Hiệu lực

TCCS này có hiệu lực kể từ ngày 20/05/2026 và được xem xét cập nhật khi có thay đổi về sản phẩm/quy trình hoặc quy định pháp luật.

NGƯỜI LẬP (Ký, ghi rõ họ tên)	Giám đốc (Ký, đóng dấu nếu có)

Nguyễn Duy Hiếu

CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

Số: 39528/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

Phiếu này thay thế phiếu kết quả kiểm nghiệm số: 33314/PKN-VKNQG ngày 12 tháng 05 năm 2026

1. Tên mẫu: Thịt Sấy Hương Vị Thịt Gác Bếp
2. Mã số mẫu: 04266443/DV.1
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 21/04/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 21/04/2026 - 12/05/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép, 200 g/túi. Số lượng: 1. Số lô: 01.
   NSX: 06/02/2026 - HSD: 05/08/2026.
   Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Coliforms	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
9.2*	*Escherichia coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
9.3*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25g	Âm tính
9.4*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
9.5*	Tổng số nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10
9.6*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	$8,0 \times 10^1$
9.7*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ)	AOAC 2020.07	g/100g	< LOQ (LOQ: 0,5)
9.8*	Hàm lượng Chất đạm	TCVN 8134:2009	g/100g	45,2
9.9	Năng lượng (tính từ Chất đạm, Chất béo, Carbohydrat (không bao gồm chất xơ))	NIFC.02.M.06	kcal/100g	240
9.10*	Hàm lượng Aflatoxin B1	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.11*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.12*	Hàm lượng Cadmi	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	KPH (LOD: 0,004)

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
9.13*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,034
9.14*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	mg/100g	918
9.15*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04	g/100g	6,53

10. Ghi chú:

10.1 (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025; (ª) – Phép thử được chỉ định bởi cơ quan quản lý/Method is designated by the regulatory authority.

10.2. (-) Không áp dụng/Not applicable.

10.3. KPH - Không phát hiện/ ND - Not detected; LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử/ The detection limit of the method; LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử/ Limit of quantification of the method; eLOD$_{50}$ là giới hạn phát hiện LOD$_{50}$ ước tính với xác suất phát hiện là 50%/ estimated limit of detection at 50%.

10.4. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of National Institute for Food Control.

10.5. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin về tính xác thực và độ tin cậy của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm/ National Institute for Food Control is only responsible for the testing results of the sample. Sample information has been provided by the customer, who is also responsible for the authenticity and validity of the sample.

10.6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.

10.7. Đổi tên mẫu theo yêu cầu của nơi gửi mẫu

Hà Nội, ngày 01 tháng 06 năm 2026

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Nguyễn Thành Trung

CHI CỤC CHẤT LƯỢNG
CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG
ĐẾN Số: 252
Ngày: 14/7/2026
Chuyển:
Số và ký hiệu HS:

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/FAN/2026

Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0911.238.358 Fax:

E-mail: thucphamfansipan@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 1001214221

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (ISO 22000:2018): HA590;

Mã số: 590-23-01/00; Ngày chứng nhận: 10/10/2023

Nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CÁ MÚ NƯỚNG

2. Thành phần: Thịt cá 70%, đường, muối, chất điều vị (INS 621).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì.

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 30g, 40g, 50g, 70g, 100g, 120g, 150g, 170g, 200g, 250g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg...trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm: Chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft, và các bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của bộ y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

- Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

- Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Mẫu nhãn dự thảo đính kèm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Công ty cổ phần sản xuất và xuất khẩu thực phẩm Fansipan sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: TCCS 09:2026/FAN

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hưng Yên, ngày 18 tháng 05 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

M.S.D.N: 1000214221 C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

21-C.T.C.P
SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
T. THÁI BÌNH

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

(Đính kèm bản tự công bố số: 09/FAN/2026)

Tên sản phẩm: CÁ MÚ NƯỚNG

Thành phần: Thịt cá 70%, đường, muối, chất điều vị (INS 621).

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì.

Hạn sử dụng (HSD): 6 tháng kể từ ngày sản xuất

Số lô (SL): in trên bao bì

Hướng dẫn bảo quản (HDBQ): Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời.

Hướng dẫn Sử dụng (HDSD): Sản phẩm ăn liền không qua chế biến.

Thông tin cảnh báo (TTCB):

- Không sử dụng sản phẩm hư hỏng, đã hết hạn, sản phẩm bao bì có dấu hiệu hư hỏng và các bất thường khác.
- Không dùng khi bị dị ứng với các thành phần trên bao bì.

Giá trị dinh dưỡng tính trung bình trong 100g sản phẩm:

TT	Thành phần	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	286 ± 20%
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	40,6 ± 20%
3	Carbohydrate	g/100g	28,7 ± 20%
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	0,94 ± 20%
5	Natri (Sodium)	mg/100g	1490 ± 20%
6	Đường tổng số	g/100g	27,8 ± 20%

Khối lượng tịnh (KLT): xem trên bao bì.

Đóng gói và chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Xuất Xứ: VIỆT NAM

Tự công bố sản phẩm: 09/FAN/2026

Số: TCCS 09:2026/FAN

M.S.D.N: 0901214221 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH

GIÁM ĐỐC
Hoàng Văn Minh

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 09:2026/FAN

CÁ MÚ NƯỚNG

Đơn vị ban hành: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Ban hành lần: 01

Ngày ban hành: 18/05/2026

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm CÁ MÚ NƯỚNG được sản xuất tại:

- Tên cơ sở: công ty CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

- Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

- Sử dụng để kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm và làm cơ sở cho hồ sơ tự công bố/đánh giá ISO 22000:2018;

2. Tài liệu viện dẫn

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 và các văn bản hướng dẫn thi hành.

- QCVN 8-1:2011/BYT – Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

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

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Thông tư số 09/VBHN-BYT ban hành ngày 06 tháng 9 năm 2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều luật an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

- Các tiêu chuẩn/phương pháp thử nghiệm AOAC/ISO/TCVN tương đương (phòng thử nghiệm công nhận ISO/IEC 17025).

3. Mô tả sản phẩm

3.1 Tên sản phẩm: Cá mú nướng.

3.2 Thành phần: Thịt cá 70%, đường, muối, chất điều vị (INS 621).

3.3 Sản phẩm được chế biến từ thịt cá, tẩm ướp gia vị và nướng chín trước khi đóng gói.

4. Yêu cầu kỹ thuật và an toàn thực phẩm

Mô tả sản phẩm: sản phẩm được chế biến kiểm tra đạt yêu cầu được đóng gói, bảo quản và phân phối cho khách hàng.

4.1. Chỉ tiêu cảm quan

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Miếng, có kèm gia vị theo công thức
2	Màu sắc	Vàng, trắng, cam, đen.
3	Mùi vị	Mùi đặc trưng; không có mùi lạ (ôi, mốc, hóa chất)
4	Tạp chất	Không lẫn dị vật (đất, cát, kim loại, côn trùng chết)

4.2. Chỉ tiêu an toàn (kim loại nặng)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Chì (Pb)	≤ 0.30	mg/kg
2	Cadimi	≤ 0.05	mg/kg
3	Thủy Ngân	≤ 0.5	mg/kg
4	Methyl thủy ngân (MeHg)	≤ 0.5	mg/kg

4.3. Chỉ tiêu vi sinh (mức kiểm soát)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	$\leq 5x10^5$	CFU/g
2	Escherichia coli	≤ 5x10	CFU/g
3	Salmonella	Không được phát hiện	/25 g

4.4. Chỉ tiêu dinh dưỡng.

STT	**Thành phần**	**Đơn vị tính**	**Giá trị dinh dưỡng**
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	286 ± 20%
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	40,6 ± 20%
3	Carbohydrate	g/100g	28,7 ± 20%
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	0,94 ± 20%
5	Natri (Sodium)	mg/100g	1490 ± 20%
6	Đường tổng số	g/100g	27,8 ± 20%

5. Quy cách bao gói – ghi nhãn

5.1. Bao gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 40g, 50g, 70g, 100g, 12 0g, 150g, 200g, 250g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg...trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

5.2. Ghi nhãn:

- Theo qui định hiện hành về ghi nhãn hàng hóa: Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

6. Vận chuyển và bảo quản

6.1. Bảo quản: Không bảo quản lẫn với các sản phẩm khác, sản phẩm tránh ánh nắng và nước trực tiếp, để nơi khô ráo, thoáng mát.

6.2. Vận chuyển: Phương tiện sạch, khô, không lẫn mùi lạ;

7. Hạn sử dụng

Hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì

8. Phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm

Lấy mẫu đại diện theo lô sản xuất; tần suất tối thiểu: 01 mẫu/lô hoặc theo kế hoạch kiểm soát nội bộ dựa trên đánh giá rủi ro. Thử nghiệm theo các phương pháp AOAC/ISO/TCVN tương đương tại phòng thử nghiệm phù hợp.

9. Quy định về quản lý chất lượng

Sản phẩm xuất xưởng phải được kiểm soát theo kế hoạch an toàn thực phẩm (FSMS/ISO 22000:2018), truy xuất nguồn gốc lô, lưu hồ sơ sản xuất – kiểm nghiệm – giao nhận theo quy định.

10. Hiệu lực

TCCS này có hiệu lực kể từ ngày 18/05/2026 và được xem xét cập nhật khi có thay đổi về sản phẩm/quy trình hoặc quy định pháp luật.

NGƯỜI LẬP (Ký, ghi rõ họ tên)	Giám đốc (Ký, đóng dấu nếu có)
Nguyễn Duy Hiếu	GIÁM ĐỐC Hoàng Văn Minh

BỘ Y TẾ/ *MINISTRY OF HEALTH*
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM
Independence - Freedom - Happiness

Số: 33316/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Cá Mú Nướng
2. Mã số mẫu: 04266443/DV.3
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 21/04/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 21/04/2026 - 12/05/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép, 40 g/túi. Số lượng: 1. Số lô: 01.
   NSX: 27/02/2026 - HSD: 26/08/2026.
   Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Hàm lượng Cadmi	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,021
9.2*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,020
9.3*	Hàm lượng Thủy ngân	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,13

10. Ghi chú:

10.1 (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025; (ª) – Phép thử được chỉ định bởi cơ quan quản lý/Method is designated by the regulatory authority.

10.2. (-) Không áp dụng/Not applicable.

10.3. KPH - Không phát hiện/ ND - Not detected; LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử/ The detection limit of the method; LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử/ Limit of quantification of the method; eLOD$_{50}$ là giới hạn phát hiện LOD$_{50}$ ước tính với xác suất phát hiện là 50%/ estimated limit of detection at 50%.

10.4. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of National Institute for Food Control.

10.5. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin về tính xác thực và độ tin cậy của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm/ National Institute for Food Control is only responsible for the testing results of the sample. Sample information has been provided by the customer, who is also responsible for the authenticity and validity of the sample.

10.6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.

Hà Nội, ngày 12 tháng 05 năm 2026

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Nguyễn Thành Trung

Số: 34320/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Cá Mú Nướng.
Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
2. Mã số mẫu: 04266733/DV.1
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 24/04/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 24/04/2026 - 15/05/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép, 40 g/túi.
Số lượng: 5. Số lô: 01. NSX: 02/03/2026 - HSD: 02/09/2026.
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Coliforms	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
9.2*	*Escherichia coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
9.3*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25g	Âm tính
9.4*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
9.5*	Tổng số nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10
9.6*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	Có mặt các vi sinh vật nhưng ít hơn $4,0 \times 10^1$
9.7*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ)	AOAC 2020.07	g/100g	28,7
9.8*	Hàm lượng Chất đạm	TCVN 3705:1990	g/100g	40,6
9.9*	Hàm lượng Đường tổng số (Fructose, Glucose, Galactose, Sucrose, Maltose, Lactose)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100g	27,8
9.10	Năng lượng (tính từ Chất đạm, Chất béo, Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ))	NIFC.02.M.06	kcal/100g	286
9.11*	Hàm lượng Aflatoxin B1	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.12*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
9.13*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (Ref. AOAC 2011.14)	g/100g	1,49
9.14*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04	g/100g	0,94

10. Ghi chú:

10.1 (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025; ([a]) – Phép thử được chỉ định bởi cơ quan quản lý/Method is designated by the regulatory authority.

10.2. (-) Không áp dụng/Not applicable.

10.3. KPH - Không phát hiện/ ND - Not detected; LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử/ The detection limit of the method; LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử/ Limit of quantification of the method; eLOD$_{50}$ là giới hạn phát hiện LOD$_{50}$ ước tính với xác suất phát hiện là 50%/ estimated limit of detection at 50%.

10.4. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of National Institute for Food Control.

10.5. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin về tính xác thực và độ tin cậy của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm/ National Institute for Food Control is only responsible for the testing results of the sample. Sample information has been provided by the customer, who is also responsible for the authenticity and validity of the sample.

10.6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.

Hà Nội, ngày 15 tháng 05 năm 2026

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Vũ Thị Trang

CHI CỤC CHẤT LƯỢNG
CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG
ĐẾN Số: 257
Ngày: 16/1/2026
Chuyển:
Số và ký hiệu HS:

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 08/FAN/2026

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0911.238.358 Fax:

E-mail: thucphamfansipan@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 1001214221

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (ISO 22000:2018): HA590;

Mã số: 590-26-01/00; Ngày chứng nhận: 26/06/2026

Nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: TÔM SẤY MUỐI TIÊU

2. Thành phần: Tôm, đường, ớt, tiêu, muối, chất điều vị (INS621), chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất bảo quản (INS211, INS 202).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 04 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì.

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 15g, 30g, 50g, 100g... trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.
- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm: Chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft, và các bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của bộ y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

- Địa chỉ: thôn Đồng Kỷ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm *(đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)*

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty cổ phần sản xuất và xuất khẩu thực phẩm Fansipan sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: TCCS 08:2026/FAN

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hưng Yên, ngày 10 tháng 07 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

M.S.D.N: 0012[illegible]4221-C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

Mẫu nhãn bao bì sản phẩm dự kiến

(Đính kèm bản tự công bố số: 08/FAN/2026)

Tên sản phẩm: TÔM SẤY MUỐI TIÊU

Thành phần: Tôm, đường, ớt, tiêu, muối, chất điều vị (INS621), chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất bảo quản (INS211, INS 202).

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì.
Hạn sử dụng (HSD): 4 tháng kể từ ngày sản xuất
Số lô (SL): in trên bao bì
Hướng dẫn bảo quản (HDBQ): Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời.
Hướng dẫn Sử dụng (HDSD): Sản phẩm ăn liền không qua chế biến.
Thông tin cảnh báo (TTCB):

- Không sử dụng sản phẩm hư hỏng, đã hết hạn, sản phẩm bao bì có dấu hiệu hư hỏng và các bất thường khác.
- Không dùng khi bị dị ứng với các thành phần trên bao bì.

Giá trị dinh dưỡng tính trung bình trong 100g sản phẩm:

TT	Thành phần	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	313
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	63.3
3	Carbohydrate	g/100g	8.51
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	2.91
5	Natri (Sodium)	mg/100g	1700
6	Đường tổng số	g/100g	6.04

(Ghi chú: giá trị dinh dưỡng thực tế không nhỏ hơn 70% giá trị ghi trên nhãn)

Khối lượng tịnh (KLT): xem trên bao bì.
Đóng gói và chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
Xuất Xứ: VIỆT NAM
Tự công bố sản phẩm: 08/FAN/2026
Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 08:2026/FAN

M.S.D.N: 1001214221-C.T.C.P * H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

GIÁM ĐỐC
Hoàng Văn Minh

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 08:2026/FAN

TÔM SẤY MUỐI TIÊU

Đơn vị ban hành: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Ban hành lần: 01

Ngày ban hành: 10/07/2026

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm TÔM SẤY MUỐI TIÊU được sản xuất tại:

- Tên cơ sở: công ty CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

- Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

- Sử dụng để kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm và làm cơ sở cho hồ sơ tự công bố/đánh giá ISO 22000:2018;

2. Tài liệu viện dẫn

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 và các văn bản hướng dẫn thi hành.

- QCVN 8-1:2011/BYT – Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

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

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Thông tư số 09/VBHN-BYT ban hành ngày 06 tháng 9 năm 2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều luật an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

- Các tiêu chuẩn/phương pháp thử nghiệm AOAC/ISO/TCVN tương đương (phòng thử nghiệm công nhận ISO/IEC 17025).

3. Mô tả sản phẩm

3.1 Tên sản phẩm: TÔM SẤY MUỐI TIÊU

3.2 Thành phần: Tôm, đường, ớt, tiêu, muối, chất điều vị (INS621), chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất bảo quản (INS211, INS 202).

3.3 Sản phẩm được chế biến từ tôm, tẩm ướp gia vị và sấy trước khi đóng gói.

4. Yêu cầu kỹ thuật và an toàn thực phẩm

Mô tả sản phẩm: sản phẩm được chế biến kiểm tra đạt yêu cầu được đóng gói, bảo quản và phân phối cho khách hàng.

4.1. Chỉ tiêu cảm quan

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Tôm xẻ khô, có kèm gia vị theo công thức
2	Màu sắc	Vàng, trắng, cam, đỏ, đen của tiêu.
3	Mùi vị	Mùi đặc trưng; không có mùi lạ (ôi, mốc, hóa chất)
4	Tạp chất	Không lẫn dị vật (đất, cát, kim loại, côn trùng chết)

4.2. Chỉ tiêu an toàn (kim loại nặng)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị

1	Chì (Pb)	≤ 0.30	mg/kg
2	Cadimi	≤ 0.05	mg/kg
3	Thủy Ngân	≤ 0.5	mg/kg
4	Methyl thủy ngân (MeHg)	≤ 0.5	mg/kg

4.3. Chỉ tiêu vi sinh (mức kiểm soát)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	$\leq 5x10^5$	CFU/g
2	Escherichia coli	≤ 5x10	CFU/g
3	Salmonella	Không được phát hiện	/25 g

4.4. Chỉ tiêu dinh dưỡng.

STT	**Chỉ tiêu**	**Đơn vị tính**	**Giá trị dinh dưỡng**
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	313
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	63.3
3	Carbohydrate	g/100g	8.51
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	2.91
5	Natri (Sodium)	mg/100g	1700
6	Đường tổng số	g/100g	6.04

Ghi chú: giá trị dinh dưỡng thực tế không nhỏ hơn 70% giá trị ghi trên nhãn.

5. Quy cách bao gói – ghi nhãn

5.1. Bao gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 15g, 50g, 100g, …trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

5.2. Ghi nhãn:

- Theo qui định hiện hành về ghi nhãn hàng hóa: Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

6. Vận chuyển và bảo quản

6.1. Bảo quản: Không bảo quản lẫn với các sản phẩm khác, sản phẩm tránh ánh nắng và nước trực tiếp, để nơi khô ráo, thoáng mát.

6.2. Vận chuyển: Phương tiện sạch, khô, không lẫn mùi lạ;

7. Hạn sử dụng

Hạn sử dụng: 4 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì

8. Phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm

Lấy mẫu đại diện theo lô sản xuất; tần suất tối thiểu: 01 mẫu/lô hoặc theo kế hoạch kiểm soát nội bộ dựa trên đánh giá rủi ro. Thử nghiệm theo các phương pháp AOAC/ISO/TCVN tương đương tại phòng thử nghiệm phù hợp.

9. Quy định về quản lý chất lượng

Sản phẩm xuất xưởng phải được kiểm soát theo kế hoạch an toàn thực phẩm (FSMS/ISO 22000:2018), truy xuất nguồn gốc lô, lưu hồ sơ sản xuất – kiểm nghiệm – giao nhận theo quy định.

10. Hiệu lực

TCCS này có hiệu lực kể từ ngày 10/07/2026 và được xem xét cập nhật khi có thay đổi về sản phẩm/quy trình hoặc quy định pháp luật.

NGƯỜI LẬP (Ký, ghi rõ họ tên)	Giám đốc (Ký, đóng dấu nếu có)
Nguyễn Duy Hiếu	M.S.D.N: 1001214221-C.T.C.P * CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN * H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH GIÁM ĐỐC Hoàng Văn Minh

Số: 51995/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Tôm sấy muối tiêu
2. Mã số mẫu: 05269029/DV.10
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 28/05/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 29/05/2026 - 08/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép, thông tin mẫu viết tay trên túi, 55 g/túi.
   Số lượng: 1. Số lô: 01. NSX: 15/4/2026 - HSD: 14/10/2026.
   Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Coliforms	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
9.2*	*Escherichia coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
9.3*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25g	Âm tính
9.4*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
9.5*	Tổng số nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10
9.6*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	$2,7 \times 10^5$
9.7*	Độ ẩm	TCVN 3700:1990	g/100 g	18,4
9.8	Hàm lượng Carbohydrat tổng số	NIFC.02.M.06	g/100 g	8,51
9.9*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04	g/100 g	2,91
9.10*	Hàm lượng Chất đạm	TCVN 3705:1990	g/100 g	63,3
9.11*	Hàm lượng Đường tổng số (fructose, glucose, galactose, sucrose, maltose, lactose)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100 g	6,04
9.12*	Hàm lượng Tro	TCVN 5105:2009	g/100 g	6,88
9.13	Năng lượng (tính từ Carbohydrat tổng số, chất đạm, chất béo)	NIFC.02.M.06	kcal/100 g	313
9.14*	Hàm lượng Aflatoxin B1	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.15*	Hàm lượng Aflatoxin B2	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.16*	Hàm lượng Aflatoxin G1	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.17*	Hàm lượng Aflatoxin G2	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
9.18*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (Ref. AOAC 2011.14)	mg/100 g	$1{,}70 \times 10^3$

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
10.2. KPH - Không phát hiện. LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử.
10.3. Kết quả định lượng "không phát hiện vi sinh vật" được biểu thị là < 1 CFU/mL (với LOD: 1 CFU/mL) hoặc < 10 CFU/g (với LOD: 10 CFU/g).
10.4. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.5. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.6. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 08 tháng 07 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

VILAS 203

BỘ Y TẾ/ *MINISTRY OF HEALTH*
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM
Independence - Freedom - Happiness

Số: 51994/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Tôm sấy muối tiêu
2. Mã số mẫu: 05269029/DV.9
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 28/05/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 29/05/2026 - 08/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép, thông tin mẫu viết tay trên túi, 35 g/túi.
   Số lượng: 1. Số lô: 01. NSX: 27/4/2026 - HSD: 26/10/2026.
   Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Hàm lượng Cadmi	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	<LOQ (LOQ: 0,010)
9.2*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,014
9.3*	Hàm lượng Thủy ngân	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,020

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
10.2. KPH - Không phát hiện. LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử.
10.3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.4. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.5. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 08 tháng 07 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

CHI CỤC CHẤT LƯỢNG
CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG
ĐẾN Số: 258
Ngày: 16/7/2026
Chuyển:
Số và ký hiệu HS:

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 14/FAN/2026

Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0911.238.358 Fax:

E-mail: thucphamfansipan@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 1001214221

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (ISO 22000:2018): HA590;

Mã số: 590-26-01/00; Ngày chứng nhận: 26/06/2026

Nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Quẩy xoắn bobbi chopper vị chà bông trứng muối.

2. Thành phần: Bột mì, bột gạo, bột bắp, muối, dầu thực vật, đường, trà bông, bột trứng muối.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì.

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 50g, 70g, 100g, 120g, 150g, 170g, 200g, 250g..., được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.
- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm: Chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft, và các bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của bộ y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

- Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH HAI THÀNH VIÊN MINH TRIỂN.
- Địa chỉ: Lô 34, Thủ Dầu 1 khu công nghiệp Bắc Duyên Hải, phường Duyên Hải, thành phố Lào Cai, tỉnh Lào Cai, Việt Nam.
- Đóng gói và chịu trách nhiệm bởi: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN.
- Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

aIII. Mẫu nhãn sản phẩm: Mẫu nhãn dự thảo đính kèm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Công ty cổ phần sản xuất và xuất khẩu thực phẩm Fansipan sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: TCCS 14:FAN/2026.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hưng Yên, ngày 10 tháng 01 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

M.S.D.N: 1001214221-C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

(Đính kèm bản Tự công bố số: 14/FAN/2026)

Tên sản phẩm: QUẨY XOẮN BOBBICHOPPER VỊ CHÀ BÔNG TRỨNG MUỐI

Thành phần: Bột mì, bột gạo, bột bắp, muối, dầu thực vật, đường, trà bông, bột trứng muối.

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì.

Hạn sử dụng (HSD): 6 tháng kể từ ngày sản xuất

Số lô (SL): in trên bao bì

Hướng dẫn bảo quản (HDBQ): Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời.

Hướng dẫn Sử dụng (HDSD): Sản phẩm ăn liền không qua chế biến.

Thông tin cảnh báo (TTCB):

- Không sử dụng sản phẩm hư hỏng, đã hết hạn, sản phẩm bao bì có dấu hiệu hư hỏng và các bất thường khác.
- Không dùng khi bị dị ứng với các thành phần trên bao bì.

Giá trị dinh dưỡng tính trung bình trong 100g sản phẩm:

TT	Thành phần	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	433
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	7.21
3	Carbohydrate tổng số	g/100g	76.9
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	10.7
5	Natri (Sodium)	mg/100g	100-1500
6	Đường tổng số	g/100g	9.46

(Ghi chú: giá trị dinh dưỡng thực tế không nhỏ hơn 70% giá trị ghi trên nhãn)

Khối lượng tịnh (KLT): xem trên bao bì.

Đóng gói và chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Xuất Xứ: VIỆT NAM

Tự công bố sản phẩm: 14/FAN/2026

Số: TCCS 14:2026/FAN

M.S.D.N: 0012142221 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Mint

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 14:2026/FAN

QUẨY XOẮN BOBBICHOPPER VỊ CHÀ BÔNG TRỨNG MUỐI

Đơn vị ban hành: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Ban hành lần: 01

Ngày ban hành: 10/07/2026

1. Phạm vi áp dụng

- Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm QUẨY XOẮN BOBBICHOPPER VỊ CHÀ BÔNG TRỨNG MUỐI

- Tên cơ sở: công ty CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

- Địa chỉ: thôn Đồng kỷ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

- Sử dụng để kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm và làm cơ sở cho hồ sơ tự công bố/đánh giá ISO 22000:2018;

2. Tài liệu viện dẫn

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 và các văn bản hướng dẫn thi hành.

- QCVN 8-1:2011/BYT – Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

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

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Thông tư số 09/VBHN-BYT ban hành ngày 06 tháng 9 năm 2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều luật an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

- Các tiêu chuẩn/phương pháp thử nghiệm AOAC/ISO/TCVN tương đương (phòng thử nghiệm công nhận ISO/IEC 17025).

3. Mô tả sản phẩm

3.1 Tên sản phẩm: QUẨY XOẮN BOBBICHOPPER VỊ CHÀ BÔNG TRỨNG MUỐI.

3.2 Thành phần: Bột mì, bột gạo, bột bắp, muối, dầu thực vật, đường, trà bông, bột trứng muối.

3.3 Sản phẩm được chế biến theo công thức trước khi đóng gói.

4. Yêu cầu kỹ thuật và an toàn thực phẩm

Mô tả sản phẩm: sản phẩm được chế biến kiểm tra đạt yêu cầu được đóng gói, bảo quản và phân phối cho khách hàng.

4.1. Chỉ tiêu cảm quan

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng thanh, que, có kèm gia vị theo công thức
2	Màu sắc	Vàng, vàng cam, nâu, đen.
3	Mùi vị	Mùi đặc trưng; không có mùi lạ (ôi, mốc, hóa chất)
4	Tạp chất	Không lẫn dị vật (đất, cát, kim loại, côn trùng chết)

4.2. Chỉ tiêu an toàn (kim loại nặng)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Chì (Pb)	≤ 0.20	mg/kg
2	Cadimi	≤ 0.10	mg/kg

4.3. Chỉ tiêu vi sinh (mức kiểm soát)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	≤ $5x10^5$	CFU/g
2	Escherichia coli	≤ 5x10	CFU/g
3	Salmonella	Không được phát hiện	/25 g

4.4. Chỉ tiêu độc tố nấm mốc.

Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
Aflatoxin tổng số	≤ 4,0	µg/kg
Aflatoxin B1	≤ 2,0	µg/kg
Ochratoxin A	≤ 0,5	µg/kg
Deoxynivalenol	≤ 200	µg/kg
Zearalenone	≤ 20	µg/kg

4.5. Chỉ tiêu dinh dưỡng.

STT	Thành phần	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	433
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	7.21
3	Carbohydrate tổng số	g/100g	76.9
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	10.7
5	Natri (Sodium)	mg/100g	100-1500
6	Đường tổng số	g/100g	9.46

(Ghi chú: giá trị dinh dưỡng thực tế không nhỏ hơn 70% giá trị ghi trên nhãn)

5. Quy cách bao gói – ghi nhãn

5.1. Bao gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 40g, 50g, 60g, 100g, 110g, 150g, 200g, 250g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg...trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

5.2. Ghi nhãn: - Theo qui định hiện hành về ghi nhãn hàng hóa: Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

6. Vận chuyển và bảo quản

6.1. Bảo quản: Không bảo quản lẫn với các sản phẩm khác, sản phẩm tránh ánh nắng và nước trực tiếp, để nơi khô ráo, thoáng mát.

6.2. Vận chuyển: Phương tiện sạch, khô, không lẫn mùi lạ;

7. Hạn sử dụng

Hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì

8. Phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm

Lấy mẫu đại diện theo lô sản xuất; tần suất tối thiểu: 01 mẫu/lô hoặc theo kế hoạch kiểm soát nội bộ dựa trên đánh giá rủi ro. Thử nghiệm theo các phương pháp AOAC/ISO/TCVN tương đương tại phòng thử nghiệm phù hợp.

9. Quy định về quản lý chất lượng

Sản phẩm xuất xưởng phải được kiểm soát theo kế hoạch an toàn thực phẩm (FSMS/ISO 22000:2018), truy xuất nguồn gốc lô, lưu hồ sơ sản xuất – kiểm nghiệm – giao nhận theo quy định.

10. Hiệu lực

TCCS này có hiệu lực kể từ ngày 10/07/2026 và được xem xét cập nhật khi có thay đổi về sản phẩm/quy trình hoặc quy định pháp luật.

NGƯỜI LẬP (Ký, ghi rõ họ tên)	Giám đốc (Ký, đóng dấu nếu có)
Nguyễn Duy Hiếu	M.S.D.N: 1001214221-C.T.C.P CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH GIÁM ĐỐC Hoàng Văn Minh

Số: 51993/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Quẩy xoắn Bobbi chopper vị chà bông trứng muối
2. Mã số mẫu: 05269029/DV.8
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 28/05/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 29/05/2026 - 08/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép, thông tin mẫu viết tay trên túi, 105 g/túi.
   Số lượng: 1. Số lô: 01. NSX: 8/5/2026 - HSD: 7/11/2026.
   Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Coliforms	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
9.2*	*Escherichia coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
9.3*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25g	Âm tính
9.4*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
9.5*	Tổng số nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10
9.6*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	< 10
9.7*	Độ ẩm	NIFC.02.M.02	g/100 g	3,36
9.8	Hàm lượng Carbohydrat tổng số	NIFC.02.M.06	g/100 g	76,9
9.9*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04	g/100 g	10,7
9.10*	Hàm lượng Chất đạm	NIFC.02.M.03	g/100 g	7,21
9.11*	Hàm lượng Đường tổng số (fructose, glucose, galactose, sucrose, maltose, lactose)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100 g	9,46
9.12*	Hàm lượng Tro	NIFC.02.M.05	g/100 g	1,86

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
9.13	Năng lượng (tính từ Carbohydrat tổng số, chất đạm, chất béo)	NIFC.02.M.06	kcal/100 g	433
9.14*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (Ref. AOAC 2011.14)	mg/100 g	548

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
10.2. Kết quả định lượng "không phát hiện vi sinh vật" được biểu thị là < 1 CFU/mL (với LOD: 1 CFU/mL) hoặc < 10 CFU/g (với LOD: 10 CFU/g).
10.3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.4. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.5. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 08 tháng 07 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

VILAS 203

BỘ Y TẾ/ *MINISTRY OF HEALTH*
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM
Independence - Freedom - Happiness

Số: 51991/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: quẩy xoắn Bobbi chopper vị chà bông trứng muối
2. Mã số mẫu: 05269029/DV.6
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 28/05/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 29/05/2026 - 08/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép, thông tin mẫu viết tay trên túi, 105 g/túi.
   Số lượng: 1. Số lô: 01. NSX: 5/5/2026 - HSD: 4/11/2026.
   Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Hàm lượng Aflatoxin B1	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.2*	Hàm lượng Aflatoxin B2	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.3*	Hàm lượng Aflatoxin G1	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.4*	Hàm lượng Aflatoxin G2	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.5*	Hàm lượng Deoxynivalenol	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 60)
9.6*	Hàm lượng Ochratoxin A	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.7*	Hàm lượng Zearalenone	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 3)

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
10.2. KPH - Không phát hiện. LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử.
10.3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.4. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.5. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 08 tháng 07 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

BỘ Y TẾ/ *MINISTRY OF HEALTH*
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM
Independence - Freedom - Happiness

Số: 51992/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Quẩy xoắn Bobbi chopper vị chà bông trứng muối
2. Mã số mẫu: 05269029/DV.7
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 28/05/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 29/05/2026 - 08/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép, thông tin mẫu viết tay trên túi, 105g/túi.
   Số lượng: 1. Số lô: 01. NSX: 7/5/2026 - HSD: 6/11/2026.
   Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Hàm lượng Cadmi	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	< LOQ (LOQ: 0,010)
9.2*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	< LOQ (LOQ: 0,010)
9.3*	Hàm lượng Thủy ngân	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	KPH (LOD: 0,004)

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
10.2. KPH - Không phát hiện. LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử. LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử.
10.3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.4. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.5. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 08 tháng 07 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

CHI CỤC CHẤT LƯỢNG
CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG
ĐẾN Số: 259
Ngày: 12/7/2026
Chuyển:
Số và ký hiệu HS:

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 15/FAN/2026

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0911.238.358 Fax:

E-mail: thucphamfansipan@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 1001214221

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (ISO 22000:2018): HA590;

Mã số: 590-26-01/00; Ngày chứng nhận: 26/06/2026

Nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: QUẨY XOẮN BOBBICHOPPER VỊ RONG BIỂN

2. Thành phần: Bột mì, bột gạo, bột bắp, muối, dầu thực vật, đường, bột rong biển.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì.

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 50g, 70g, 100g, 120g, 150g, 170g, 200g, 250g..., được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm: Chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft, và các bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của bộ y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

- Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH HAI THÀNH VIÊN MINH TRIỂN.

- Địa chỉ: Lô 34, Thủ Dầu 1 khu công nghiệp Bắc Duyên Hải, phường Duyên Hải, thành phố Lào Cai, tỉnh Lào Cai, Việt Nam.

- Đóng gói và chịu trách nhiệm bởi: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN.

- Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Mẫu nhãn dự thảo đính kèm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Công ty cổ phần sản xuất và xuất khẩu thực phẩm Fansipan sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: **Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 15:2026/FAN.**

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hưng Yên, ngày 10 tháng 07 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

M.S.D.N: 1001214221-C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

(Đính kèm bản Tự công bố số: 15/FAN/2026)

Tên sản phẩm: Quẩy xoắn bobbi chopper vị rong biển

Thành phần: Bột mì, bột gạo, bột bắp, muối, dầu thực vật, đường, bột rong biển.

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì.

Hạn sử dụng (HSD): 6 tháng kể từ ngày sản xuất

Số lô (SL): in trên bao bì

Hướng dẫn bảo quản (HDBQ): Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Hướng dẫn Sử dụng (HDSD): Sản phẩm ăn liền không qua chế biến.

Thông tin cảnh báo (TTCB):

- Không dùng sản phẩm hư hỏng, đã hết hạn, sản phẩm bao bì có dấu hiệu hư hỏng và các bất thường khác.
- Không dùng khi bị dị ứng với các thành phần trên bao bì.

Giá trị dinh dưỡng tính trung bình trong 100g sản phẩm:

TT	Thành phần	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	436
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	6.84
3	Carbohydrate tổng số	g/100g	77.8
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	11.1
5	Natri (Sodium)	mg/100g	100-1500
6	Đường tổng số	g/100g	11.2

(Ghi chú: giá trị dinh dưỡng thực tế không nhỏ hơn 70% giá trị ghi trên nhãn)

Khối lượng tịnh (KLT): xem trên bao bì.

Đóng gói và chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Xuất Xứ: VIỆT NAM

Tự công bố sản phẩm: 15/FAN/2026

Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 15:2026/FAN

M.S.D.N: 0901214221 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 15:2026/FAN

QUẢY XOẮN BOBBICHOPPER VỊ RONG BIỂN

Đơn vị ban hành: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Ban hành lần: 01

Ngày ban hành: 10/07/2026

1. Phạm vi áp dụng

- Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm QUẢY XOẮN BOBBICHOPPER VỊ RONG BIỂN
- Tên cơ sở: công ty CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
- Địa chỉ: thôn Đồng kỷ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.
- Sử dụng để kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm và làm cơ sở cho hồ sơ tự công bố/đánh giá ISO 22000:2018;

2. Tài liệu viện dẫn

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 và các văn bản hướng dẫn thi hành.
- QCVN 8-1:2011/BYT – Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Thông tư số 09/VBHN-BYT ban hành ngày 06 tháng 9 năm 2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều luật an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

- Các tiêu chuẩn/phương pháp thử nghiệm AOAC/ISO/TCVN tương đương (phòng thử nghiệm công nhận ISO/IEC 17025).

3. Mô tả sản phẩm

3.1 Tên sản phẩm: QUẨY XOẮN BOBBICHOPPER VỊ RONG BIỂN

3.2 Thành phần: Bột mì, bột gạo, bột bắp, muối, dầu thực vật, đường, bột rong biển.

3.3 Sản phẩm được chế biến theo công thức trước khi đóng gói.

4. Yêu cầu kỹ thuật và an toàn thực phẩm

Mô tả sản phẩm: sản phẩm được chế biến kiểm tra đạt yêu cầu được đóng gói, bảo quản và phân phối cho khách hàng.

4.1. Chỉ tiêu cảm quan

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng thanh, que, có kèm gia vị theo công thức
2	Màu sắc	Vàng, vàng cam, nâu, xanh, đen.
3	Mùi vị	Mùi đặc trưng; không có mùi lạ (ôi, mốc, hóa chất)
4	Tạp chất	Không lẫn dị vật (đất, cát, kim loại, côn trùng chết)

4.2. Chỉ tiêu an toàn (kim loại nặng)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Chì (Pb)	≤ 0.20	mg/kg
2	Cadimi	≤ 0.10	mg/kg

4.3. Chỉ tiêu vi sinh (mức kiểm soát)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	≤ $5x10^5$	CFU/g
2	Escherichia coli	≤ 5x10	CFU/g
3	Salmonella	Không được phát hiện	/25 g

4.4. Chỉ tiêu độc tố nấm mốc.

Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
Aflatoxin tổng số	≤ 4,0	µg/kg
Aflatoxin B1	≤ 2,0	µg/kg
Ochratoxin A	≤ 0,5	µg/kg
Deoxynivalenol	≤ 200	µg/kg
Zearalenone	≤ 20	µg/kg

4.5. Chỉ tiêu dinh dưỡng.

STT	Thành phần	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	436
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	6.84
3	Carbohydrate tổng số	g/100g	77.8
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	11.1
5	Natri (Sodium)	mg/100g	100-1500
6	Đường tổng số	g/100g	11.2

(Ghi chú: giá trị dinh dưỡng thực tế không nhỏ hơn 70% giá trị ghi trên nhãn)

5. Quy cách bao gói – ghi nhãn

5.1. Bao gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 40g, 50g, 60g, 100g, 110g, 150g, 200g, 250g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg...trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

5.2. Ghi nhãn: - Theo qui định hiện hành về ghi nhãn hàng hóa: Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

6. Vận chuyển và bảo quản

6.1. Bảo quản: Không bảo quản lẫn với các sản phẩm khác, sản phẩm tránh ánh nắng và nước trực tiếp, để nơi khô ráo, thoáng mát.

6.2. Vận chuyển: Phương tiện sạch, khô, không lẫn mùi lạ;

7. Hạn sử dụng

Hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì

8. Phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm

Lấy mẫu đại diện theo lô sản xuất; tần suất tối thiểu: 01 mẫu/lô hoặc theo kế hoạch kiểm soát nội bộ dựa trên đánh giá rủi ro. Thử nghiệm theo các phương pháp AOAC/ISO/TCVN tương đương tại phòng thử nghiệm phù hợp.

9. Quy định về quản lý chất lượng

Sản phẩm xuất xưởng phải được kiểm soát theo kế hoạch an toàn thực phẩm (FSMS/ISO 22000:2018), truy xuất nguồn gốc lô, lưu hồ sơ sản xuất – kiểm nghiệm – giao nhận theo quy định.

10. Hiệu lực

TCCS này có hiệu lực kể từ ngày 10/07/2026 và được xem xét cập nhật khi có thay đổi về sản phẩm/quy trình hoặc quy định pháp luật.

NGƯỜI LẬP (Ký, ghi rõ họ tên)	Giám đốc (Ký, đóng dấu nếu có)
Nguyễn Duy Hiếu	M.S.D.N: 1001214221-C.T.C.P CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH GIÁM ĐỐC Hoàng Văn Minh

Số: 51988/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Quẩy xoắn Bobbi chopper vị rong biển
2. Mã số mẫu: 05269029/DV.3
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 28/05/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 29/05/2026 - 08/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hũ nhựa, thông tin mẫu viết tay trên hũ, 150 g/hũ.
   Số lượng: 1. Số lô: 01. NSX: 4/5/2026 - HSD: 3/11/2026.
   Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Coliforms	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
9.2*	*Escherichia coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
9.3*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25g	Âm tính
9.4*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
9.5*	Tổng số nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10
9.6*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	< 10
9.7*	Độ ẩm	NIFC.02.M.02	g/100 g	3,17
9.8	Hàm lượng Carbohydrat tổng số	NIFC.02.M.06	g/100 g	77,8
9.9*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04	g/100 g	11,1
9.10*	Hàm lượng Chất đạm	NIFC.02.M.03	g/100 g	6,84
9.11*	Hàm lượng Đường tổng số (fructose, glucose, galactose, sucrose, maltose, lactose)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100 g	11,2

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
9.12*	Hàm lượng Tro	NIFC.02.M.05	g/100 g	1,37
9.13	Năng lượng (tính từ Carbohydrat tổng số, chất đạm, chất béo)	NIFC.02.M.06	kcal/100 g	436
9.14*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (Ref. AOAC 2011.14)	mg/100 g	470

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
10.2. Kết quả định lượng "không phát hiện vi sinh vật" được biểu thị là < 1 CFU/mL (với LOD: 1 CFU/mL) hoặc < 10 CFU/g (với LOD: 10 CFU/g).
10.3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.4. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.5. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 08 tháng 07 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

VILAS 203

Số: 51987/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Quẩy xoắn Bobbi chopper vị rong biển
2. Mã số mẫu: 05269029/DV.2
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 28/05/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 29/05/2026 - 08/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hũ nhựa, thông tin mẫu viết tay trên hũ, 150 g/hũ.
   Số lượng: 1. Số lô: 01. NSX: 5/5/2026 - HSD: 4/11/2026.
   Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Hàm lượng Cadmi	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,015
9.2*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,011
9.3*	Hàm lượng Thủy ngân	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	KPH (LOD: 0,004)

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
10.2. KPH - Không phát hiện. LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử.
10.3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.4. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.5. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 08 tháng 07 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

BỘ Y TẾ/ *MINISTRY OF HEALTH*
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM
Independence - Freedom - Happiness

Số: 51986/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Quẩy xoắn Bobbi chopper vị rong biển
2. Mã số mẫu: 05269029/DV.1
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 28/05/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 29/05/2026 - 08/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hũ nhựa, thông tin mẫu viết tay trên hũ, 150 g/hũ.
   Số lượng: 1. Số lô: 01. NSX: 6/5/2026 - HSD: 5/11/2026.
   Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Hàm lượng Aflatoxin B1	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.2*	Hàm lượng Aflatoxin B2	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.3*	Hàm lượng Aflatoxin G1	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.4*	Hàm lượng Aflatoxin G2	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.5*	Hàm lượng Deoxynivalenol	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 60)
9.6*	Hàm lượng Ochratoxin A	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.7*	Hàm lượng Zearalenone	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 3)

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
10.2. KPH - Không phát hiện. LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử.
10.3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.4. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.5. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 08 tháng 07 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

CHI CỤC CHẤT LƯỢNG
CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG
ĐẾN Số: 260
Ngày: 16/7/2026
Chuyển:
Số và ký hiệu HS:

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 16/ FAN/2026

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0911.238.358 Fax:

E-mail: thucphamfansipan@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 1001214221

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (ISO 22000:2018): HA590;

Mã số: 590-26-01/00; Ngày chứng nhận: 26/06/2026

Nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Khô mực xé sợi.

2. Thành phần: Mực 70%, đường, chất điều vị (INS621), tinh bột khoai tây, muối.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì.

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 50g, 70g, 100g, 120g, 150g, 170g, 200g, 250g, ...trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm: Chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft, và các bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của bộ y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm.

- Tên tổ chức, cá nhân sản xuất: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM HOÀNG THỊNH
- Địa chỉ: Tổ 2, Ấp Hải Sơn, Xã Long Hải, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam.

- Đóng gói và chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

- Địa chỉ: Thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm *(đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)*

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty cổ phần sản xuất và xuất khẩu thực phẩm Fansipan sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: TCCS 16:2026/FAN.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hưng Yên, ngày 30 tháng 06 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

Mẫu nhãn bao bì sản phẩm dự kiến

(Đính kèm bản Tự công bố số: 16/FAN/2026)

Tên sản phẩm: Khô mực xé sợi

Thành phần: Mực 70%, đường, chất điều vị (INS621), tinh bột khoai tây, muối.

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì.

Hạn sử dụng (HSD): 9 tháng kể từ ngày sản xuất

Số lô (SL): in trên bao bì

Hướng dẫn bảo quản (HDBQ): Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

Hướng dẫn Sử dụng (HDSD): Sản phẩm ăn liền không qua chế biến.

Thông tin cảnh báo (TTCB):

- Không sử dụng sản phẩm hư hỏng, đã hết hạn, sản phẩm bao bì có dấu hiệu hư hỏng và các bất thường khác.
- Không dùng khi bị dị ứng với các thành phần trên bao bì.

Giá trị dinh dưỡng tính trung bình trong 100g sản phẩm:

TT	Thành phần	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	348
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	19.5
3	Carbohydrate	g/100g	59.7
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	1-6
5	Natri (Sodium)	mg/100g	1950
6	Đường tổng số	g/100g	27.9

(Ghi chú: giá trị dinh dưỡng thực tế không nhỏ hơn 70% giá trị ghi trên nhãn)

Khối lượng tịnh (KLT): xem trên bao bì.

Sản phẩm của: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Xuất Xứ: VIỆT NAM

Tự công bố sản phẩm: 16/FAN/2026.

Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 16:2026/FAN.

M.S.D.N: 0901214221 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 16:2026/FAN

KHÔ MỰC XÉ SỢI

Đơn vị ban hành: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Ban hành lần: 01

Ngày ban hành: 30/06/2026

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm KHÔ MỰC XÉ SỢI được sản xuất tại:

- Tên cơ sở: công ty CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

- Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

- Sử dụng để kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm và làm cơ sở cho hồ sơ tự công bố/đánh giá ISO 22000:2018;

2. Tài liệu viện dẫn

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 và các văn bản hướng dẫn thi hành.

- QCVN 8-1:2011/BYT – Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

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

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Thông tư số 09/VBHN-BYT ban hành ngày 06 tháng 9 năm 2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều luật an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

- Các tiêu chuẩn/phương pháp thử nghiệm AOAC/ISO/TCVN tương đương (phòng thử nghiệm công nhận ISO/IEC 17025).

3. Mô tả sản phẩm

3.1 Tên sản phẩm: KHÔ MỰC XÉ SỢI

3.2 Thành phần: Mực 70%, đường, chất điều vị (INS621), tinh bột khoai tây, muối.

3.3 Sản phẩm được chế biến từ mực, tẩm ướp gia vị và sấy trước khi đóng gói.

4. Yêu cầu kỹ thuật và an toàn thực phẩm

Mô tả sản phẩm: sản phẩm được chế biến kiểm tra đạt yêu cầu được đóng gói, bảo quản và phân phối cho khách hàng.

4.1. Chỉ tiêu cảm quan

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Sợi, có kèm gia vị theo công thức
2	Màu sắc	Vàng, trắng, cam, đỏ.
3	Mùi vị	Mùi đặc trưng; không có mùi lạ (ôi, mốc, hóa chất)
4	Tạp chất	Không lẫn dị vật (đất, cát, kim loại, côn trùng chết)

4.2. Chỉ tiêu an toàn (kim loại nặng)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Chì (Pb)	≤ 0.30	mg/kg
2	Cadimi	≤ 0.05	mg/kg
3	Thủy Ngân	≤ 0.5	mg/kg
4	Methyl thủy ngân (MeHg)	≤ 0.5	mg/kg

4.3. Chỉ tiêu vi sinh (mức kiểm soát)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	$\leq 5x10^5$	CFU/g
2	Escherichia coli	≤ 5x10	CFU/g
3	Salmonella	Không được phát hiện	/25 g

4.4. Chỉ tiêu dinh dưỡng.

STT	**Chỉ tiêu**	**Đơn vị tính**	**Giá trị dinh dưỡng**
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	348
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	19.5
3	Carbohydrate	g/100g	59.7
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	1 – 6
5	Natri (Sodium)	mg/100g	1950
6	Đường tổng số	g/100g	27.9

Giá trị dinh dưỡng thực tế không nhỏ hơn 70% chỉ tiêu dinh dưỡng tiêu chuẩn.

5. Quy cách bao gói – ghi nhãn

5.1. Bao gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 50g, 70g, 100g, 120g, 150g, 200g, 250g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg...trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

5.2. Ghi nhãn:

- Theo qui định hiện hành về ghi nhãn hàng hóa: Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

6. Vận chuyển và bảo quản

6.1. Bảo quản: Không bảo quản lẫn với các sản phẩm khác, sản phẩm tránh ánh nắng và nước trực tiếp, để nơi khô ráo, thoáng mát.

6.2. Vận chuyển: Phương tiện sạch, khô, không lẫn mùi lạ;

7. Hạn sử dụng

Hạn sử dụng: 9 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì

8. Phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm

Lấy mẫu đại diện theo lô sản xuất; tần suất tối thiểu: 01 mẫu/lô hoặc theo kế hoạch kiểm soát nội bộ dựa trên đánh giá rủi ro. Thử nghiệm theo các phương pháp AOAC/ISO/TCVN tương đương tại phòng thử nghiệm phù hợp.

9. Quy định về quản lý chất lượng

Sản phẩm xuất xưởng phải được kiểm soát theo kế hoạch an toàn thực phẩm (FSMS/ISO 22000:2018), truy xuất nguồn gốc lô, lưu hồ sơ sản xuất – kiểm nghiệm – giao nhận theo quy định.

10. Hiệu lực

TCCS này có hiệu lực kể từ ngày 30/06/2026 và được xem xét cập nhật khi có thay đổi về sản phẩm/quy trình hoặc quy định pháp luật.

NGƯỜI LẬP (Ký, ghi rõ họ tên)	Giám đốc (Ký, đóng dấu nếu có)
Nguyễn Duy Hiếu	GIÁM ĐỐC Hoàng Văn Minh

M.S.D.N: 1001214221-C.T.C.P ★ H. QUỲNH ★ CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Số: 44127/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Khô mực xé sợi
2. Mã số mẫu: 05269030/DV.2
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 28/05/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 28/05/2026 - 15/06/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn kín, thông tin mẫu viết tay trên túi, 99 g/túi.
   Số lượng: 1. Số lô: 01. NSX: 5/4/2026 - HSD: 4/1/2027.
   Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Coliform tổng số	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
9.2*	*Escherichia coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
9.3*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25 g	Âm tính
9.4*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
9.5*	Tổng số nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10
9.6*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	$5,0 \times 10^1$
9.7*	Độ ẩm	NIFC.02.M.02	g/100 g	12,5
9.8	Hàm lượng Carbohydrat tổng số	NIFC.02.M.06	g/100 g	59,7
9.9*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04	g/100 g	3,45
9.10*	Hàm lượng Chất đạm	NIFC.02.M.03	g/100 g	19,5
9.11*	Hàm lượng Đường tổng số (Fructose, Glucose, Galactose, Sucrose, Maltose, Lactose)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100 g	27,9
9.12*	Hàm lượng Tro	NIFC.02.M.05	g/100 g	4,83
9.13	Năng lượng (tính từ Carbohydrat tổng số, Chất đạm, Chất béo)	NIFC.02.M.06	kcal/100 g	348
9.14*	Hàm lượng Aflatoxin B1	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.15*	Hàm lượng Aflatoxin B2	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.16*	Hàm lượng Aflatoxin G1	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
9.17*	Hàm lượng Aflatoxin G2	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.18*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (Ref. AOAC 2011.14)	mg/100 g	1,95 × 10^3

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025; (a) - Phép thử được chỉ định bởi cơ quan quản lý.
10.2. (-) Không áp dụng.
10.3. KPH - Không phát hiện; LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử; LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử; POD - Khả năng phát hiện.
10.4. Kết quả định lượng "không phát hiện vi sinh vật" được biểu thị là < 1 CFU/mL (với LOD: 1 CFU/mL) hoặc < 10 CFU/g (với LOD: 10 CFU/g);
Kết quả định lượng được biểu thị là 0 < x < 4 CFU/mL hoặc 0 < x < 40 CFU/g với "x: là kết quả định lượng vi sinh vật nằm trong khoảng từ lớn hơn 0 đến nhỏ hơn 4 CFU/mL hoặc từ lớn hơn 0 đến nhỏ hơn 40 CFU/g".
10.5. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.6. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.7. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 15 tháng 06 năm 2026

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Nguyễn Thành Trung

VILAS 203

BỘ Y TẾ/ *MINISTRY OF HEALTH*
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM
Independence - Freedom - Happiness

Số: 44126/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Khô mực xé sợi
2. Mã số mẫu: 05269030/DV.1
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 28/05/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 28/05/2026 - 15/06/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn kín, thông tin mẫu viết tay trên túi, 94 g/túi.
   Số lượng: 1. Số lô: 01. NSX: 5/4/2026 - HSD: 4/1/2027.
   Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Hàm lượng Cadmi	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,027
9.2*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,010
9.3*	Hàm lượng Thủy ngân	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,027

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025; (a) - Phép thử được chỉ định bởi cơ quan quản lý.
10.2. (-) Không áp dụng.
10.3. KPH - Không phát hiện; LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử; LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử; POD - Khả năng phát hiện.
10.4. Kết quả định lượng "không phát hiện vi sinh vật" được biểu thị là < 1 CFU/mL (với LOD: 1 CFU/mL) hoặc < 10 CFU/g (với LOD: 10 CFU/g);
Kết quả định lượng được biểu thị là 0 < x < 4 CFU/mL hoặc 0 < x < 40 CFU/g với "x: là kết quả định lượng vi sinh vật nằm trong khoảng từ lớn hơn 0 đến nhỏ hơn 4 CFU/mL hoặc từ lớn hơn 0 đến nhỏ hơn 40 CFU/g".
10.5. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.6. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.7. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 15 tháng 06 năm 2026

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Nguyễn Thành Trung

CHI CỤC CHẤT LƯỢNG
CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG
ĐẾN Số: 261
Ngày: 16/7/2026
Chuyển:
Số và ký hiệu HS:

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 17/FAN/2026

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0911.238.358 Fax:

E-mail: thucphamfansipan@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 1001214221

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (ISO 22000:2018): HA590;

Mã số: 590-26-01/00; Ngày chứng nhận: 26/06/2026

Nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

II. Thông tin về sản phẩm.

1. Tên sản phẩm: CÁ THIỀU NƯỚNG SỢI

2. Thành phần: Thịt cá 70%, đường, muối, chất điều vị (INS 621), ớt, tiêu.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì.

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 30g, 40g, 50g, 100g, 150g, 170g, 200g, 250g, 1kg,...trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm: Chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft, và các bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của bộ y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

- Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM HOẰNG THỊNH
- Địa chỉ: Tổ 2, Ấp Hải Sơn, Xã Long Hải, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

- Đóng gói và chịu trách nhiệm bởi: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

- Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, VIỆT NAM.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Mẫu nhãn dự thảo đính kèm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Công ty cổ phần sản xuất và xuất khẩu thực phẩm Fansipan sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: TCCS 17:2026/FAN

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hưng Yên, ngày 10 tháng 07 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

(Đính kèm bản tự công bố số: 17/FAN/2026)

Tên sản phẩm: CÁ THIỀU NƯỚNG SỢI

Thành phần: Thịt cá 70%, đường, muối, chất điều vị (INS 621), ớt, tiêu.

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì.

Hạn sử dụng (HSD): 6 tháng kể từ ngày sản xuất

Số lô (SL): in trên bao bì

Hướng dẫn bảo quản (HDBQ): Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời.

Hướng dẫn Sử dụng (HDSD): Sản phẩm ăn liền không qua chế biến.

Thông tin cảnh báo (TTCB):

Không sử dụng sản phẩm hư hỏng, đã hết hạn, sản phẩm bao bì có dấu hiệu hư hỏng và các bất thường khác.

Không dùng khi bị dị ứng với các thành phần trên bao bì.

Giá trị dinh dưỡng tính trung bình trong 100g sản phẩm:

STT	Thành phần	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	318
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	37.8
3	Carbohydrate	g/100g	38.5
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	0.5-5
5	Natri (Sodium)	mg/100g	1650
6	Đường tổng số	g/100g	25

(Ghi chú: giá trị dinh dưỡng thực tế không nhỏ hơn 70% giá trị ghi trên nhãn)

Khối lượng tịnh (KLT): xem trên bao bì.

Chịu trách nhiệm sản phẩm: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Xuất Xứ: VIỆT NAM

Tự công bố sản phẩm: 17/FAN/2026

Số tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 17:2026/FAN

M.S.D.N: 0012142221-C.T.C.P. CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN H. QUỲNH PHỤ - T. THÁI BÌNH

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 17:2026/FAN

CÁ THIỀU NƯỚNG SỢI

Đơn vị ban hành: CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN

Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Ban hành lần: 01

Ngày ban hành: 10/07/2026

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm CÁ THIỀU NƯỚNG SỢI được sản xuất tại:

- Tên cơ sở: công ty CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
- Địa chỉ: thôn Đồng Cừ, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.
- Sử dụng để kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm và làm cơ sở cho hồ sơ tự công bố/đánh giá ISO 22000:2018;

2. Tài liệu viện dẫn

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 và các văn bản hướng dẫn thi hành.
- QCVN 8-1:2011/BYT – Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Thông tư số 09/VBHN-BYT ban hành ngày 06 tháng 9 năm 2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều luật an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

- Các tiêu chuẩn/phương pháp thử nghiệm AOAC/ISO/TCVN tương đương (phòng thử nghiệm công nhận ISO/IEC 17025).

3. Mô tả sản phẩm

3.1 Tên sản phẩm: CÁ THIỀU NƯỚNG SỢI.

3.2 Thành phần: Thịt cá 70%, đường, muối, chất điều vị (INS 621), ớt, tiêu.

3.3 Sản phẩm được chế biến từ thịt cá, tẩm ướp gia vị và nướng chín trước khi đóng gói.

4. Yêu cầu kỹ thuật và an toàn thực phẩm

Mô tả sản phẩm: sản phẩm được chế biến kiểm tra đạt yêu cầu được đóng gói, bảo quản và phân phối cho khách hàng.

4.1. Chỉ tiêu cảm quan

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Miếng, sợi, có kèm gia vị theo công thức
2	Màu sắc	Vàng, trắng, cam, đen.
3	Mùi vị	Mùi đặc trưng; không có mùi lạ (ôi, mốc, hóa chất)
4	Tạp chất	Không lẫn dị vật (đất, cát, kim loại, côn trùng chết)

4.2. Chỉ tiêu an toàn (kim loại nặng)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Chì (Pb)	≤ 0.30	mg/kg
2	Cadimi	≤ 0.05	mg/kg
3	Thủy Ngân	≤ 0.5	mg/kg
4	Methyl thủy ngân (MeHg)	≤ 0.5	mg/kg

4.3. Chỉ tiêu vi sinh (mức kiểm soát)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Đơn vị
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	≤ $5x10^5$	CFU/g
2	Escherichia coli	≤ 5x10	CFU/g
3	Salmonella	Không được phát hiện	/25 g

4.4. Chỉ tiêu dinh dưỡng.

STT	**Thành phần**	**Đơn vị tính**	**Giá trị dinh dưỡng**
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	318
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	37.8
3	Carbohydrate tổng số	g/100g	38.5
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	0.5-5
5	Natri (Sodium)	mg/100g	1650
6	Đường tổng số	g/100g	25

(Ghi chú: giá trị dinh dưỡng thực tế không nhỏ hơn 70% giá trị ghi trên nhãn)

5. Quy cách bao gói – ghi nhãn

5.1. Bao gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 50g, 70g, 100g, 120g, 150g, 200g, 250g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg...trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…và được hút chân không hoặc được đóng kín. Hoặc được đóng gói với khối lượng, quy cách khác theo nhu cầu thị trường.

5.2. Ghi nhãn:

- Theo qui định hiện hành về ghi nhãn hàng hóa: Nghị Định 37/2026/NĐ-CP-quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

6. Vận chuyển và bảo quản

6.1. Bảo quản: Không bảo quản lẫn với các sản phẩm khác, sản phẩm tránh ánh nắng và nước trực tiếp, để nơi khô ráo, thoáng mát.

6.2. Vận chuyển: Phương tiện sạch, khô, không lẫn mùi lạ;

7. Hạn sử dụng

Hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì

8. Phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm

Lấy mẫu đại diện theo lô sản xuất; tần suất tối thiểu: 01 mẫu/lô hoặc theo kế hoạch kiểm soát nội bộ dựa trên đánh giá rủi ro. Thử nghiệm theo các phương pháp AOAC/ISO/TCVN tương đương tại phòng thử nghiệm phù hợp.

9. Quy định về quản lý chất lượng

Sản phẩm xuất xưởng phải được kiểm soát theo kế hoạch an toàn thực phẩm (FSMS/ISO 22000:2018), truy xuất nguồn gốc lô, lưu hồ sơ sản xuất – kiểm nghiệm – giao nhận theo quy định.

10. Hiệu lực

TCCS này có hiệu lực kể từ ngày 10/07/2026 và được xem xét cập nhật khi có thay đổi về sản phẩm/quy trình hoặc quy định pháp luật.

NGƯỜI LẬP (Ký, ghi rõ họ tên)	Giám đốc (Ký, đóng dấu nếu có)
Nguyễn Duy Hiếu	CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN GIÁM ĐỐC Hoàng Văn Minh

BỘ Y TẾ/ *MINISTRY OF HEALTH*
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM
Independence - Freedom - Happiness

Số: 51989/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Cá thiều nướng sợi
2. Mã số mẫu: 05269029/DV.4
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 28/05/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 29/05/2026 - 08/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép, thông tin mẫu viết tay trên túi, 100 g/túi.
   Số lượng: 1. Số lô: 01. NSX: 2/4/2026 - HSD: 1/10/2026.
   Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Coliforms	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
9.2*	*Escherichia coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
9.3*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25g	Âm tính
9.4*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
9.5*	Tổng số nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10
9.6*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	$2,0 \times 10^4$
9.7*	Độ ẩm	TCVN 3700:1990	g/100 g	17,9
9.8	Hàm lượng Carbohydrat tổng số	NIFC.02.M.06	g/100 g	38,5
9.9*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04	g/100 g	1,42
9.10*	Hàm lượng Chất đạm	TCVN 3705:1990	g/100 g	37,8
9.11*	Hàm lượng Đường tổng số (fructose, glucose, galactose, sucrose, maltose, lactose)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100 g	25,0
9.12*	Hàm lượng Tro	TCVN 5105:2009	g/100 g	4,41
9.13	Năng lượng (tính từ Carbohydrat tổng số, chất đạm, chất béo)	NIFC.02.M.06	kcal/100 g	318
9.14*	Hàm lượng Aflatoxin B1	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.15*	Hàm lượng Aflatoxin B2	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.16*	Hàm lượng Aflatoxin G1	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.17*	Hàm lượng Aflatoxin G2	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
9.18*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (Ref. AOAC 2011.14)	mg/100 g	$1{,}65 \times 10^3$

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
10.2. KPH - Không phát hiện. LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử.
10.3. Kết quả định lượng "không phát hiện vi sinh vật" được biểu thị là < 1 CFU/mL (với LOD: 1 CFU/mL) hoặc < 10 CFU/g (với LOD: 10 CFU/g).
10.4. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.5. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.6. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 08 tháng 07 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

VILAS 203

BỘ Y TẾ/ *MINISTRY OF HEALTH*
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM
Independence - Freedom - Happiness

Số: 51990/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Cá thiều nướng sợi
2. Mã số mẫu: 05269029/DV.5
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
   Địa chỉ: Xóm 10, Thôn Đồng Cừ, Xã Quỳnh An, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 28/05/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 29/05/2026 - 08/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn mép, thông tin mẫu viết tay trên túi, 40 g/túi.
   Số lượng: 1. Số lô: 01. NSX: 2/4/2026 - HSD: 1/10/2026.
   Nhà sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM FANSIPAN
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Hàm lượng Cadmi	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,018
9.2*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,024
9.3*	Hàm lượng Thủy ngân	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,16

10. Ghi chú:

10.1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
10.2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.
10.3. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính xác thực và độ tin cậy.
10.4. Khách hàng có thể yêu cầu xem xét lại/khiếu nại về kết quả kiểm nghiệm đã nhận trong trường hợp có mẫu lưu và trong thời gian 7 ngày tính từ ngày khách hàng nhận Phiếu kết quả kiểm nghiệm; Không nhận yêu cầu xem xét lại/khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Hà Nội, ngày 08 tháng 07 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo