CHI CỤC CHẤT LƯỢNG
CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG
ĐẾN Số: 377
Ngày: 9/01/2026
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: 20/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: NƯỚC SỐT CHẤM

2. Thành phần: Đường trắng, tương ớt, nước quất (nước và cốt quất vắt), muối, chất điều vị (INS621), bột biến tính, ớt, lá chanh, chất diều chỉnh acid (INS330), chất làm dày (INS 415), chất bảo quản (INS202, INS211), màu thực phẩm tổng hợp (INS129).

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: 10g, 15g, 330g, 1kg,...trong bao bì chất liệu nhựa PE, PA, PP, hộp nhựa PET, túi giấy kraft…, đóng gói 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 20:2026/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 29 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 bao bì sản phẩm dự kiến

(Đính kèm bản tự công bố số: 20/FAN/2026)

Tên sản phẩm: NƯỚC SỐT CHẤM

Thành phần: Đường trắng, tương ớt, nước quất (nước và cốt quất vắt), muối, chất điều vị (INS621), bột biến tính, ớt, lá chanh, chất diều chỉnh acid (INS330), chất làm dày (INS 415), chất bảo quản (INS202, INS211), màu thực phẩm tổng hợp (INS129).

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 mặt trời.

Hướng dẫn Sử dụng (HDSD): Lắc đều trước khi sử dụng

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	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	201
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	2,52
3	Carbohydrate tổng số	g/100g	47,5
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	0,0511
5	Natri (Sodium)	mg/100g	3690
6	Đường tổng số	g/100g	43,1

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, Việt Nam

Xuất Xứ: VIỆT NAM

Tự công bố sản phẩm: 20/FAN/2026.

Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 20:2026/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 20:2026/FAN

NƯỚC SỐT CHẤM

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: 29.07.2026

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm NƯỚC SỐT CHẤM 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: NƯỚC SỐT CHẤM

3.2 Thành phần: Đường trắng, tương ớt, nước quất (nước, cốt quất vắt), muối, chất điều vị (INS 621), bột biến tính, ớt, lá chanh, bột mùi tạt, chất làm dày (INS415), chất điều chỉnh độ acid (INS330) chất bảo quản (INS202, INS211), chất tạo màu tổng hợp (INS129).

3.3 Sản phẩm được phối trộn và chế biến 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 lỏng
2	Màu sắc	Vàng, trắng, cam, đỏ, 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)

4.2. Chỉ tiêu dinh dưỡng.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	**Giá trị dinh dưỡng**
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	140,7 – 261,3
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	0.5 – 4
3	Carbohydrate tổng số	g/100g	33,25 – 61,75
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	0.01 - 3
5	Natri (Sodium)	mg/100g	2500 – 4500
6	Đường tổng số	g/100g	30,17 – 56,03

4.3. Chỉ tiêu về vi sinh vật.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
2	E.coli	MPN/g	3
3	Salmonella	Trong 25g	0

4.3. Chỉ tiêu về kim loại nặng.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	1
2	Cadmi (Cd)	mg/kg	1
3	Chì (Pb)	mg/kg	2.0
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0.05

4.4. Chỉ tiêu về độc tố vi nấm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin (B1,B2,G1,G2)	mg/kg	10
2	Aflatoxin B1	mg/kg	5
3	Ochratoxin A	mg/kg	30

5. Quy cách bao gói – ghi nhãn

5.1. Bao gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 10g, 15g, 330g, 1000g hoặc theo yêu cầu của 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 29/07/2026 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: 55593/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

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

1. Tên mẫu: Nước sốt chấm
2. Mã số mẫu: 072612089/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: 07/07/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 07/07/2026 - 18/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa, 340 g/chai.
   Số lượng: 2. Số lô: 01. NSX: 02/07/2026 - HSD: 31/01/2027.
   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*	*Clostridium perfringens*	TCVN 4991:2005	CFU/g	< 10
9.2*	Coliform tổng số	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
9.3*	*Escherichia coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
9.4*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25 g	Âm tính
9.5*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
9.6*	Tổng số nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10
9.7*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	< 10
9.8*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100 g	47,5
9.9*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04	g/100 g	0,0511
9.10*	Hàm lượng Chất đạm	NIFC.02.M.03	g/100 g	2,52
9.11*	Hàm lượng Đường tổng số (Fructose, Glucose, Galactose, Sucrose, Maltose, Lactose)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100 g	43,1
9.12	Năng lượng	NIFC.02.M.06	kcal/100 g	201
9.13*	Hàm lượng Aflatoxin B1	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
9.14*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.15*	Hàm lượng Ochratoxin A	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.16*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (Ref. AOAC 2011.14)	mg/100 g	$3,69 \times 10^3$

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 18 tháng 07 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

Số: 55594/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

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

1. Tên mẫu: Nước sốt chấm
2. Mã số mẫu: 072612089/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: 07/07/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 07/07/2026 - 18/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa, 340 g/chai.
   Số lượng: 1. Số lô: 01. NSX: 02/07/2026 - HSD: 31/01/2027.
   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

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Hàm lượng Arsenic	NIFC.03.M.45 (Ref. AOAC 2015.01)	mg/kg	KPH (LOD: 0,007)
9.2*	Hàm lượng Cadmi	NIFC.03.M.45 (Ref. AOAC 2015.01)	mg/kg	KPH (LOD: 0,004)
9.3*	Hàm lượng Chì	NIFC.03.M.45 (Ref. AOAC 2015.01)	mg/kg	< LOQ (LOQ: 0,010)
9.4*	Hàm lượng Thủy ngân	NIFC.03.M.45 (Ref. AOAC 2015.01)	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 18 tháng 07 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: 578
Ngày: 21/10/2026
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: 21/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: NƯỚC SỐT ƯỚP.

2. Thành phần: Tương ớt, nước, đường trắng, nước mắm, me khô, ớt bột, sả, tỏi, bột biến tính, điều chỉnh acid (INS330), chất làm dày (INS415), chất bảo quản (INS202, INS211), màu thực phẩm tổng hợp (INS129).

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: 330kg, 1kg, 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 21:2026/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 29 tháng 07 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

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

Mẫu nhãn bao bì sản phẩm dự kiến

(Đính kèm bản tự công bố số: 21/FAN/2026)

Tên sản phẩm: NƯỚC SỐT ƯỚP

Thành phần: Tương ớt, nước, đường trắng, nước mắm, me khô, ớt bột, sả, tỏi, bột biến tính, điều chỉnh acid (INS330), chất làm dày (INS415), chất bảo quản (INS202, INS211), màu thực phẩm tổng hợp (INS129).

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 mặt trời.

Hướng dẫn Sử dụng (HDSD): Lắc đều trước khi sử dụng

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	110
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	1,16
3	Carbohydrate	g/100g	21,9
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	1,98
5	Natri (Sodium)	mg/100g	1120
6	Đường tổng số	g/100g	18,7

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: 21/FAN/2026.

Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 21:2026/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. HƯNG YÊN

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

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

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 21:2026/FAN

NƯỚC SỐT ƯỚP

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: 29.07.2026

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm NƯỚC SỐT ƯỚP 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: NƯỚC SỐT ƯỚP

3.2 Thành phần: Tương ớt, nước, đường trắng, nước mắm, me khô, ớt bột, sả, tỏi, bột biến tính, điều chỉnh acid (INS330), chất làm dày (INS415), chất bảo quản (INS202, INS211), màu thực phẩm tổng hợp (INS129).

3.3 Sản phẩm được phối trộn và chế biến 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 lỏng
2	Màu sắc	Vàng, trắng, cam, đỏ, 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 dinh dưỡng.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	**Giá trị dinh dưỡng**
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	77 – 150
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	0,2 - 4
3	Carbohydrate tổng số	g/100g	15,33 – 28,47
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	0,2 - 4
5	Natri (Sodium)	mg/100g	700 – 1600
6	Đường tổng số	g/100g	13,09 – 24,31

4.3. Chỉ tiêu về vi sinh vật.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
2	*E.coli*	MPN/g	3
3	*Salmonella*	Trong 25g	0

4.3. Chỉ tiêu về kim loại nặng.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	1
2	Cadmi (Cd)	mg/kg	1
3	Chì (Pb)	mg/kg	2.0
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0.05

4.4. Chỉ tiêu về độc tố vi nấm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin (B1,B2,G1,G2)	mg/kg	10
2	Aflatoxin B1	mg/kg	5
3	Ochratoxin A	mg/kg	30

5. Quy cách bao gói – ghi nhãn

5.1. Bao gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 10g, 15g, 330g, 1000g hoặc theo yêu cầu của 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 29/07/2026 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: 55596/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

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

1. Tên mẫu: Nước sốt ướp
2. Mã số mẫu: 072612089/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: 07/07/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 07/07/2026 - 18/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa, 340 g/chai.
   Số lượng: 1. Số lô: 01. NSX: 01/07/2026 - HSD: 31/01/2027.
   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

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
9.1*	Hàm lượng Arsenic	NIFC.03.M.45 (Ref. AOAC 2015.01)	mg/kg	< LOQ (LOQ: 0,020)
9.2*	Hàm lượng Cadmi	NIFC.03.M.45 (Ref. AOAC 2015.01)	mg/kg	< LOQ (LOQ: 0,010)
9.3*	Hàm lượng Chì	NIFC.03.M.45 (Ref. AOAC 2015.01)	mg/kg	0,015
9.4*	Hàm lượng Thủy ngân	NIFC.03.M.45 (Ref. AOAC 2015.01)	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 18 tháng 07 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: 55595/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

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

1. Tên mẫu: Nước sốt ướp
2. Mã số mẫu: 072612089/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: 07/07/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 07/07/2026 - 18/07/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa, 340 g/chai.
   Số lượng: 2. Số lô: 01. NSX: 01/07/2026 - HSD: 31/01/2027.
   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*	*Clostridium perfringens*	TCVN 4991:2005	CFU/g	< 10
9.2*	Coliform tổng số	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
9.3*	*Escherichia coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
9.4*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25 g	Âm tính
9.5*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
9.6*	Tổng số nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10
9.7*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	$8,0 \times 10^1$
9.8*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100 g	21,9
9.9*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04	g/100 g	1,98
9.10*	Hàm lượng Chất đạm	NIFC.02.M.03	g/100 g	1,16
9.11*	Hàm lượng Đường tổng số (Fructose, Glucose, Galactose, Sucrose, Maltose, Lactose)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100 g	18,7
9.12	Năng lượng	NIFC.02.M.06	kcal/100 g	110
9.13*	Hàm lượng Aflatoxin B1	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
9.14*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.15*	Hàm lượng Ochratoxin A	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
9.16*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (Ref. AOAC 2011.14)	mg/100 g	$1{,}12 \times 10^3$

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 18 tháng 07 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