CHI CỤC CHẤT LƯỢNG CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG
ĐẾN Số: 229
Ngày: 28/07/2026
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: 22/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 CHẢM CHÉO

2. Thành phần: Nước, đường, bột canh, bột ớt, sả, tỏi, gừng, tiêu, chất điều vị (INS621), mắc khén, lá chanh, chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất làm dày (INS1422, INS415), chất bảo quản (INS202, INS211).

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, 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 22:2026/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 21 tháng 10 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: 22/FAN/2026)

Tên sản phẩm: NƯỚC SỐT CHẤM CHẢM CHÉO

Thành phần: Nước, đường, bột canh, bột ớt, sả, tỏi, gừng, tiêu, chất điều vị (INS621), mắc khén, lá chanh, chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất làm dày (INS1422, INS415), chất bảo quản (INS202, INS211).

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	128
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	2,58
3	Carbohydrate (không xơ)	g/100g	27,9
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	0,672
5	Natri (Sodium)	mg/100g	3880
6	Đường tổng số	g/100g	20,3

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: 22/FAN/2026.

Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 22:2026/FAN.

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

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

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 22:2026/FAN

NƯỚC SỐT CHẤM CHẢM CHÉO

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: 21/10/2026

1. Phạm vi áp dụng

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

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 30/2026/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 CHẢM CHÉO.

3.2 Thành phần: Nước, đường, bột canh, bột ớt, sả, tỏi, gừng, tiêu, chất điều vị (INS621), mắc khén, lá chanh, chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất làm dày (INS1422, INS415), chất bảo quản (INS202, INS211).

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, 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	89,6 – 166,4
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	0,5 – 4
3	Carbohydrate (không xơ)	g/100g	19,53 – 36,57
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	0,1 – 4
5	Natri (Sodium)	mg/100g	2500 – 4700
6	Đường tổng số	g/100g	14,21 – 26,39

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, 1300g, 4000g 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 21/10/2026 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

Số: 92094/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

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

I. THÔNG TIN DO KHÁCH HÀNG CUNG CẤP

Các thông tin do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm

Thông tin mẫu: nước sốt chấm chẩm chéo
Số lô: 01. NSX: 15/09/2026 - HSD: 14/06/2027.
Nhà sản xuất: Công Ty Cổ Phần Sản Xuất Và Xuất Khẩu Thực Phẩm Fansipan

Tên khách hàng: 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

II. THÔNG TIN GHI NHẬN TẠI PHÒNG THÍ NGHIỆM

Mã số mẫu: 092618262/DV.4

Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa, thông tin mẫu đánh máy dán trên chai, 350 g/chai.
Số lượng: 3.

Thời gian lưu mẫu: Theo Hướng dẫn NIFC.01.G.01, không có mẫu lưu

Ngày nhận mẫu: 22/09/2026

Thời gian kiểm nghiệm: 03/10/2026 - 21/10/2026

III. KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM:

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
1*	*Clostridium perfringens*	TCVN 4991:2005	CFU/g	< 10
2*	Coliform tổng số	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
3*	*Escherichia coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
4*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25 g	Âm tính
5*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
6*	Tổng số nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10
7*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	< 10
8*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ)	AOAC 2020.07	g/100 g	27,9
9*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04 (2022)	g/100 g	0,672
10*	Hàm lượng Chất đạm	NIFC.02.M.03 (2023)	g/100 g	2,58
11*	Hàm lượng Đường tổng số (Fructose, Glucose, Galactose, Sucrose, Maltose, Lactose)	NIFC.02.M.13 (2023) (HPLC-RID)	g/100 g	20,3
12	Năng lượng (tính từ Chất đạm, Chất béo, Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ))	NIFC.02.M.06 (2026)	kcal/100 g	128
13*	Hàm lượng Aflatoxin B1	NIFC.04.M.038 (2023) (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
14*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	NIFC.04.M.038 (2023) (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
15*	Hàm lượng Ochratoxin A	NIFC.04.M.038 (2023) (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
16*	Hàm lượng Arsenic	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	<LOQ (LOQ: 0,020)
17*	Hàm lượng Cadmi	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,013
18*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,048
19*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (Ref. AOAC 2011.14)	mg/100 g	$3,88 \times 10^3$
20*	Hàm lượng Thủy ngân	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	KPH (LOD: 0,004)
21*	pH	NIFC.05.M.196 (2022)	-	3,57

Hà Nội, ngày 21 tháng 10 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

Ghi chú:

1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
2. KPH - Không phát hiện. LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử. LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử.
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).
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.
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.
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.

Số: 92098/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

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

I. THÔNG TIN DO KHÁCH HÀNG CUNG CẤP

Các thông tin do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm

Thông tin mẫu: nước sốt chấm chẩm chéo
Số lô: 01. NSX: 15/09/2026 - HSD: 14/06/2027.
Nhà sản xuất: Công Ty Cổ Phần Sản Xuất Và Xuất Khẩu Thực Phẩm Fansipan

Tên khách hàng: 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

II. THÔNG TIN GHI NHẬN TẠI PHÒNG THÍ NGHIỆM

Mã số mẫu: 092618262/DV.4

Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa, thông tin mẫu đánh máy dán trên chai, 350 g/chai.
Số lượng: 3.

Thời gian lưu mẫu: Theo Hướng dẫn NIFC.01.G.01, không có mẫu lưu

Ngày nhận mẫu: 22/09/2026

Thời gian kiểm nghiệm: 03/10/2026 - 21/10/2026

III. KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM:

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
1*	Hàm lượng Kali sorbat	NIFC.02.M.25 (2021) (HPLC)	mg/kg	514
2*	Hàm lượng Natri benzoat	NIFC.02.M.25 (2021) (HPLC)	mg/kg	374

Hà Nội, ngày 21 tháng 10 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

Ghi chú:

1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
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.
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.
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.

CHI CỤC CHẤT LƯỢNG
CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG
ĐẾN Số: 892
Ngày: 28/07/2026
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: 26/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: SỐT MỲ CAY.

2. Thành phần: Đường, nước, ớt bột hàn, muối, chất điều vị (INS621), tỏi, chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất làm dày (INS1422, INS415), 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: 330kg, 1kg, 4kg, 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, 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, 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 26:2026/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 21 tháng 10 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: 26/FAN/2026)

Tên sản phẩm: SỐT MỲ CAY.

Thành phần: Đường, nước, ớt bột hàn, muối, chất điều vị (INS621), tỏi, chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất làm dày (INS1422, INS415), 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 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	196
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	4,04
3	Carbohydrate	g/100g	44,7
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	0,154
5	Natri (Sodium)	mg/100g	4500
6	Đường tổng số	g/100g	41,6

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: 26/FAN/2026.

Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 26:2026/FAN.

GIÁM ĐỐC

Hoàng Văn Minh

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

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 26:2026/FAN

SỐT MỲ CAY

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: 21/10/2026

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm SỐT MỲ CAY 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 30/2026/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: SỐT MỲ CAY.

3.2 Thành phần: Đường, nước, ớt bột hàn, muối, chất điều vị (INS621), tỏi, chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất làm dày (INS1422, INS415), chất bảo quản (INS211, INS202).

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	Đỏ, trắng, đen, cam.
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	137,2 – 254,8
2	Chất đạm (Protein)	g/100g	2 – 6
3	Carbohydrate (không xơ)	g/100g	28 – 56
4	Chất béo (Total Fat)	g/100g	0,01 – 4
5	Natri (Sodium)	mg/100g	3000 - 5700
6	Đường tổng số	g/100g	29,12 – 54,08

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, 1300g, 4000g 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 21/10/2026 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

Số: 92092/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

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

I. THÔNG TIN DO KHÁCH HÀNG CUNG CẤP

Các thông tin do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm

Thông tin mẫu: sốt mỳ cay
Số lô: 01. NSX: 14/09/2026 - HSD: 13/06/2027.
Nhà sản xuất: công ty cổ phần sản xuất và xuất khẩu thực phẩm fansipan

Tên khách hàng: 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

II. THÔNG TIN GHI NHẬN TẠI PHÒNG THÍ NGHIỆM

Mã số mẫu: 092618262/DV.2

Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa, thông tin mẫu đánh máy dán trên chai, 1080 g/chai.
Số lượng: 1.

Thời gian lưu mẫu: Theo Hướng dẫn NIFC.01.G.01, không có mẫu lưu

Ngày nhận mẫu: 22/09/2026

Thời gian kiểm nghiệm: 03/10/2026 - 21/10/2026

III. KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM:

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
1*	*Clostridium perfringens*	TCVN 4991:2005	CFU/g	< 10
2*	Coliform tổng số	TCVN 6848:2007	CFU/g	< 10
3*	*Escherichia coli*	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10
4*	*Salmonella* spp.	TCVN 10780-1:2017	/25 g	Âm tính
5*	*Staphylococcus aureus*	ISO 6888-1:2021	CFU/g	< 10
6*	Tổng số nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10
7*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	$9,0 \times 10^1$
8*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ)	AOAC 2020.07	g/100 g	44,7
9*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04 (2022)	g/100 g	0,154
10*	Hàm lượng Chất đạm	NIFC.02.M.03 (2023)	g/100 g	4,04
11*	Hàm lượng Đường tổng số (Fructose, Glucose, Galactose, Sucrose, Maltose, Lactose)	NIFC.02.M.13 (2023) (HPLC-RID)	g/100 g	41,6
12	Năng lượng (tính từ Chất đạm, Chất béo, Carbohydrat (không bao gồm Chất xơ))	NIFC.02.M.06 (2026)	kcal/100 g	196
13*	Hàm lượng Aflatoxin B1	NIFC.04.M.038 (2023) (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
14*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	NIFC.04.M.038 (2023) (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
15*	Hàm lượng Ochratoxin A	NIFC.04.M.038 (2023) (LC-MS/MS)	µg/kg	KPH (LOD: 0,5)
16*	Hàm lượng Arsenic	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	KPH (LOD: 0,007)
17*	Hàm lượng Cadmi	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	KPH (LOD: 0,004)
18*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	0,012
19*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (Ref. AOAC 2011.14)	mg/100 g	$4{,}50 \times 10^3$
20*	Hàm lượng Thủy ngân	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/kg	KPH (LOD: 0,004)
21*	pH	NIFC.05.M.196 (2022)	-	4,17

Hà Nội, ngày 21 tháng 10 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

Ghi chú:

1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
2. KPH - Không phát hiện. LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử.
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).
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.
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.
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.

Số: 92096/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

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

I. THÔNG TIN DO KHÁCH HÀNG CUNG CẤP

Các thông tin do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm

Thông tin mẫu: sốt mỳ cay
Số lô: 01. NSX: 14/09/2026 - HSD: 13/06/2027.
Nhà sản xuất: công ty cổ phần sản xuất và xuất khẩu thực phẩm fansipan

Tên khách hàng: 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

II. THÔNG TIN GHI NHẬN TẠI PHÒNG THÍ NGHIỆM

Mã số mẫu: 092618262/DV.2

Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa, thông tin mẫu đánh máy dán trên chai, 1080 g/chai.
Số lượng: 1.

Thời gian lưu mẫu: Theo Hướng dẫn NIFC.01.G.01, không có mẫu lưu

Ngày nhận mẫu: 22/09/2026

Thời gian kiểm nghiệm: 03/10/2026 - 21/10/2026

III. KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM:

TT	*Chỉ tiêu kiểm nghiệm*	*Phương pháp kiểm nghiệm*	*Đơn vị*	*Kết quả*
1*	Hàm lượng Kali sorbat	NIFC.02.M.25 (2021) (HPLC)	mg/kg	845
2*	Hàm lượng Natri benzoat	NIFC.02.M.25 (2021) (HPLC)	mg/kg	691

Hà Nội, ngày 21 tháng 10 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TS. Lê Thị Phương Thảo

Ghi chú:

1. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025.
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.
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.
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.