

Số: 02/QĐ-TVT

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành Tiêu chuẩn cơ sở

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29/6/2006;

Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật; Nghị định số 78/2018/NĐ-CP ngày 16/5/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều Luật tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Thông tư số 11/2021/TT-BKHCN ngày 18/11/2021 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ vào hoạt động sản xuất và nhu cầu kinh doanh của đơn vị.

CHỦ CƠ SỞ
TRƯƠNG VĨNH TÁ
QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 01:2023/TVT áp dụng cho sản phẩm Hủ tiêu Sa Đéc Kim Hồng do Hộ kinh doanh TRƯƠNG VĨNH TÁ sản xuất.

Điều 2: Các bộ phận liên quan của Hộ kinh doanh TRƯƠNG VĨNH TÁ chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.


Điều 3: Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu HC.

huyện Cao Lãnh, ngày 24 tháng 7 năm 2023

Chủ hộ


Trương Vĩnh Tá

BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN CƠ SỞ
TCCS 01:2023/TVT

Tên cơ sở: Hộ kinh doanh TRƯỜNG VĨNH TÁ

Địa chỉ: số 255/A tổ 12, ấp 2, xã Mỹ Ngãi, thành phố Cao Lãnh, Đồng Tháp

Điện thoại: 0977.399.995

Email:

CÔNG BỐ

Tên tiêu chuẩn cơ sở (số hiệu và tên tiêu chuẩn): TCCS 01:2023/TVT

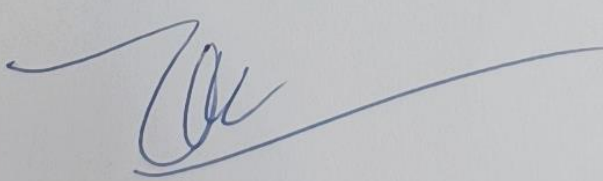
Áp dụng cho sản phẩm, hàng hóa: Hũ tiêu Sa Đéc Kim Hồng do Hộ kinh doanh TRƯỜNG VĨNH TÁ sản xuất.

- Kiểu, loại, mã số
- Nhãn hiệu hàng hóa, mã ký hiệu sản phẩm

Hộ kinh doanh TRƯỜNG VĨNH TÁ cam kết sản xuất, kinh doanh sản phẩm, hàng hóa theo đúng tiêu chuẩn công bố nêu trên.

huyện Cao Lãnh, ngày 24 tháng 7 năm 2023

Chủ hộ



Trương Vĩnh Tá

HỘ KINH DOANH TRƯƠNG VĨNH TÁ

Tên cơ sở: Hộ kinh doanh TRƯƠNG VĨNH TÁ

Địa chỉ: số 255/A tổ 12, ấp 2, xã Mỹ Ngãi, thành phố Cao Lãnh, Đồng Tháp

Điện thoại: 0977.399.995

Email:

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ TCCS 01: 2023/TVT

- Tên sản phẩm, hàng hóa: Hủ tiêu Sa Đéc Kim Hồng
- Kiểu, loại, mã số:
- Nhãn hiệu hàng hóa, mã ký hiệu sản phẩm



MỤC LỤC**Lời nói đầu****1. Thông tin chung****2. Yêu cầu kỹ thuật**

2.1. Các chỉ tiêu dinh dưỡng

2.2. Chỉ tiêu hàm lượng kim loại nặng

2.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

3. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản

3.1. Bao gói

3.2. Ghi nhãn

3.3. Vận chuyển

3.4. Hạn sử dụng

3.5. Hướng dẫn sử dụng

4. Phương pháp thử

4.1. Các chỉ tiêu dinh dưỡng

4.2. Chỉ tiêu hàm lượng kim loại nặng

4.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

5. Phương pháp Lấy mẫu (tham khảo TCVN 5276:1990)

5.1. Tổng quát

5.2. Lấy mẫu dạng bao gói

5.3. Ghi nhãn mẫu

5.4. Lưu mẫu

Lời nói đầu

Các sản phẩm được chế biến từ gạo tại Việt Nam hiện nay rất đa dạng trong đó có hủ tiếu, hủ tiếu là món ăn được nhiều thực khách trong nước và quốc tế ưa chuộng, được sử dụng theo nhu cầu của người dùng trong các bữa ăn chính, phụ, bảo quản dễ, vận chuyển thuận tiện nên được nhiều người tiêu dùng tin chọn. Hiện nay Hủ tiếu Sa Đéc là món ăn được nhiều thực khách lựa chọn và đã trở nên gần gũi với mọi người vì sợi hủ tiếu trong, dai, ngọt, mềm, có hương vị thơm ngon tự nhiên.

Âu cũng là cơ duyên nên có được sản phẩm “Hủ tiếu Sa Đéc Kim Hồng” của ngày hôm nay của Hộ kinh doanh Trương Vĩnh Tá. Bản thân được đào tạo chuyên về cơ khí, khi ra trường cùng với đồng nghiệp lắp ráp máy cắt sợi hủ tiếu, từ đó tìm tòi học hỏi và nhận thấy những tính độc đáo riêng có của hủ tiếu Sa Đéc, nên bản thân đã quyết định khởi nghiệp bằng nghề sản xuất hủ tiếu tươi, từ năm 2009 đến nay và cơ sở ngày càng phát triển, doanh thu tăng theo từng năm và giải quyết việc làm cho 5-10 nhân công tại địa phương và số lượng hủ tiếu sản xuất ra là 30 tấn /tháng và cung cấp cho nhiều đầu mối trong và ngoài tỉnh .

Hủ tiếu Sa Đéc, lẩu chua cá linh bông điên điển – hai loại món ăn đặc sản của tỉnh Đồng Tháp – đã lọt top 100 món ăn đặc sản và top 100 quà tặng Việt Nam 2020-2021 do Tổ chức kỷ lục Việt Nam (Vietkings) công bố.

Các bạn hãy thử một lần hủ tiếu Sa Đéc Kim Hồng của Hộ kinh doanh Trương Vĩnh Tá nhé. Sử dụng sản phẩm của chúng tôi các bạn sẽ yên tâm về chất lượng và giá cả hợp lý, chúng tôi sẽ cố gắng không làm phụ lòng của tất cả thực khách gần xa.

1. Thông tin chung

- **Tên:** HỦ TIẾU SA ĐÉC KIM HỒNG

- **Ký hiệu:** TCCS 01:2023/TVT

- **Phạm vi áp dụng:**

Tiêu chuẩn cơ sở này áp dụng cho sản phẩm Hủ tiếu Sa Đéc Kim Hồng do Hộ kinh doanh TRƯƠNG VĨNH TÁ sản xuất.

- **Nguyên liệu:** Gạo, tinh bột, muối, nước,.....

2. Yêu cầu kỹ thuật:**2.1. Các chỉ tiêu dinh dưỡng chủ yếu**

Số TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cảm quan: + Trạng thái + Màu sắc + Mùi bị		Đặc trưng của sản phẩm
2	Độ ẩm	%	Cơ sở tự công bố
3	Chất bảo quản (Natribenzoat và Acid benzoic)	-	1

2.2. Chỉ tiêu hàm lượng kim loại nặng

Số TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Chì (Pb)*	mg/kg	≤ 1
2	Protein	mg/kg	≤0.2
3	Cadimi	mg/kg	≤0.4

2.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Số TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	≤ 5
2.	OchrAatoxin A	µg/kg	≤ 3
3.	Tổng vi sinh vật hiếu khí *	CFU/g	≤ 10 ⁴
4.	E.Coli*	CFU/g	≤ 10

5.	Coliform*	CFU/g	≤ 10
6.	B.Cereus*	CFU/g	≤ 10
7.	Cl.Perfringens*	CFU/g	≤ 10
8.	S.àureus*	CFU/g	≤ 10
9.	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc*	CFU/g	$\leq 10^2$

3. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản:

3.1. Bao gói:

Bao bì đựng sản phẩm phải sạch, khô, bền chắc và đảm bảo an toàn vệ sinh. Bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp với mục đích sử dụng, đảm bảo an toàn không lây nhiễm, không chứa độc tố.

Khối lượng của sản phẩm tùy theo yêu cầu khách hàng. Sai số cho phép đối với sản phẩm theo Thông tư số 21/2014/TT- BKHCN ngày 15 tháng 7 năm 2014 quy định về đo lường đối với lượng của hàng đóng gói sẵn.

3.2. Ghi nhãn:

Nội dung ghi nhãn bao gồm các thông tin sau:

- Tên sản phẩm;
- Tên và địa chỉ nơi sản xuất;
- Xuất xứ,;
- Thành phần,
- Ngày sản xuất, hạn sử dụng;
- Thông số kỹ thuật, thông tin cảnh báo;
- Hướng dẫn sử dụng;
- Khối lượng tịnh;
- Hướng dẫn bảo quản.

(Theo nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 9/12/2021 của Chính phủ sửa đổi bổ sung Nghị định 43)

3.3. Vận chuyển:

Phương tiện vận chuyển và bảo quản sản phẩm phải khô sạch không có mùi lạ, phải đảm bảo chống ẩm ướt, duy trì được chất lượng của sản phẩm. Không vận

chuyển sản phẩm với các loại hàng hóa khác có thể ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

3.4. Hạn sử dụng

Hạn sử dụng của sản phẩm là 04 ngày kể từ ngày sản xuất.

3.5. Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp

4. Phương pháp thử:

4.1. Các chỉ tiêu hữu cơ

4.2. Chỉ tiêu hàm lượng kim loại nặng

4.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Mẫu được gửi đến các phòng kiểm nghiệm bên ngoài để kiểm nghiệm các chỉ tiêu nói trên. Phòng kiểm nghiệm phải được công nhận theo TCVN ISO/ IEC 17025.

5. Phương pháp lấy mẫu (tham khảo TCVN 5276:1990)

5.1. Tổng quát

Dụng cụ lấy mẫu bao gồm túi chứa mẫu, bao tay, nhãn mẫu.

Trước khi lấy mẫu, cần kiểm tra tình trạng bảo quản mức độ đồng nhất của lô bằng xem ngoại quan của mẫu.

5.2. Lấy mẫu dạng bao gói

Số lượng mẫu được lấy theo bảng sau:

Bảng 1 – Số lượng mẫu lấy theo cỡ lô

Cỡ lô, túi	Số mẫu
16 đến 50	6
51 đến 90	8
91 đến 280	13
281 đến 500	20
501 đến 1.000	32
1.201 đến 3.200	50

Mẫu được lấy ngẫu nhiên từ các bao gói, trộn đều.

5.3. Ghi nhãn mẫu

Dán nhãn và gửi mẫu đi kiểm tra. Nhãn mẫu có các thông tin sau:

- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất;
- Tên sản phẩm;

- Ký hiệu mẫu;
- Khối lượng lô;
- Khối lượng mẫu;
- Thời gian, địa điểm và người lấy mẫu.

5.4. Lưu mẫu

Thời gian lưu mẫu tại cơ sở không quá 01 tháng ở điều kiện nhiệt độ phòng./.