

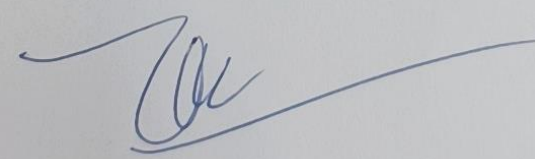
KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: Hủ tiêu Sa Đéc Kim Hồng

TT	Các chỉ tiêu kiểm soát	ĐVT	Tần suất lấy mẫu/cỡ mẫu	Phương pháp thử	Giới hạn cho phép (QCVN 8-2:2011/BYT, QĐ số 46/2007/QĐ-BYT)	Kết quả	Hình thức kiểm
01	Cảm quan: + Trạng thái + Màu sắc + Mùi bị		02 lần/năm	TCVN 5644:2008	Đặc trưng của sản phẩm	+ Dạng đặc trưng của sản phẩm + Màu đặc trưng của sản phẩm + Mùi thơm, vị đặc trưng. Không có mùi vị lạ	Thuê bên ngoài kiểm
02	Độ ẩm	%	-	DTM.07.06	Cơ sở tự công bố	16.4	-
03	Chất bảo quản (Natribenzoat và Acid ben zoic)	-	-	DTM.HPLC/UV.07.08	1	0.94	-
04	Chất béo	-	-	DTM.FF.07.13		0.28	-
05	Cluxid	-		TCVN 4594:1988		78.8	
06	Protein	-		TCVN 5932”1995		4.51	
07	Cadimi	mg/kg		DTM.ICP/MS.07.19	≤ 0.4	<0.14	
08	Chì (Pb)*	mg/kg	-	DTM.ICP/MS.07.19	≤ 0.2	0,025	-
09	Aflatoxin (B1, B2, G1, G2))	µg/kg		DTM.LC/MS/MS.07.95.	≤ 5	KPH	
10	OchrAatoxin A	µg/kg		DTM.LC/MS/MS.07.71	≤ 3	KPH	

11	Tổng vi sinh vật hiếu khí *	CFU/g	-	TCVN 4884-1:2015	$\leq 10^4$	8.5×10^3	-
12	E.Coli*	CFU/g	-	TCVN 7924-2:2008	≤ 10	≤ 10	-
13	Coliform*	CFU/g	-	TCVN 6848-2007	≤ 10	≤ 10	-
14	B.Cereus*	CFU/g	-	TCVN 4992-2005	≤ 10	<10	-
15	Cl.Perfringens*	CFU/g	-	TCVN 4991-2005	≤ 10	<10	-
16	S. aureus*	CFU/g	-	ISO 6888-1:2021	≤ 10	<10	-
17	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc*	CFU/g	-	TCVN 8275-2:2010	$\leq 10^2$	<10	-

Tp Cao Lãnh, ngày 24 tháng 7 năm 2023
Chủ hộ



Trương Vĩnh Tá