

CÔNG TY CỔ PHẦN CAO BẮC FOODS

Địa chỉ: Cồng làng Tư Một, Quốc lộ 31, TDP Tư Một, Phường Phụng Sơn, tỉnh Bắc Ninh.

Điện thoại: 0795.10.20.20

Email: caobacfoods.jsc@gmail.com

Website: caobacfoods.com

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

Số: 01:2026/nemnguacaobac

Lần ban hành: 01

Lần sửa đổi: 00

Ký hiệu tiêu chuẩn thay thế: Không

NEM NGỰA CAO BẮC

	Biên soạn và soát xét	Kiểm tra	
Chữ ký			
Họ và tên	Vũ Đình Thuyên	Vũ Đình Thuyên	Vũ Đình Thuyên
Chức danh	Giám đốc	Giám đốc	Giám đốc
Ngày	20/7/2026	20/7/2026	20/7/2026

LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 01:2026/nemnguacaobac do Công ty Cổ phần Cao Bắc Foods xây dựng và ban hành theo Quyết định số 10/2026/CAOBAC ngày 20/7/2026.

Trong quá trình áp dụng, Tiêu chuẩn này có thể được sửa đổi, bổ sung, thu hồi, hủy bỏ để đảm bảo tính thực tiễn sử dụng và phù hợp với các quy định của pháp luật hiện hành.

Việc sửa đổi, bổ sung, thu hồi, hủy bỏ phải tuân thủ quy định về kiểm soát tài liệu cơ sở.

MỤC LỤC

1. Phạm vi áp dụng	4
2. Thuật ngữ, định nghĩa và từ viết tắt	4
3. Tài liệu viện dẫn	4
4. Yêu cầu kỹ thuật	4
4.1. Các chỉ tiêu cảm quan	4
4.2. Các chỉ tiêu chất lượng	5
4.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật	5
4.4. Các chỉ tiêu kim loại nặng	5
4.5. Các chỉ tiêu không mong muốn	5
5. Tiêu chuẩn ghi nhãn, bao gói, bảo quản và vận chuyển	5
5.1. Bao gói	5
5.2. Ghi nhãn	6
5.3. Vận chuyển	6
5.4. Bảo quản	6
6. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa	6

1. Phạm vi áp dụng:

Tiêu chuẩn này quy định các chỉ tiêu chất lượng cho sản phẩm Nem ngựa Cao Bắc do Công ty Cổ phần Cao Bắc Foods sản xuất và kinh doanh.

2. Thuật ngữ, định nghĩa và từ viết tắt:

Không

3. Tài liệu viện dẫn

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với 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;
- Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
- Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25/9/2023 của Bộ Y tế Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành;
- Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23/01/2026 của Chính phủ Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa;
- Thông tư 30/2026/TT-BYT ngày 09/7/2026 của Bộ trưởng Bộ Y tế Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

4. Yêu cầu kỹ thuật

4.1. Các chỉ tiêu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Màu sắc	Màu nâu hồng đặc trưng của thịt ngựa hấp chín
Mùi	Mùi thơm đặc trưng của thịt ngựa, giềng và tỏi; không có mùi lạ.
Vị	Đậm đà, hài hòa, đặc trưng của sản phẩm.
Trạng thái	Khối nem nguyên vẹn, chắc, dẻo dai vừa phải, không nhót.
Tạp chất	Không có tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường

4.2. Các chỉ tiêu chất lượng

TT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố	Ghi chú
1	Năng lượng	Kcal/100g	134.22	
2	Chất đạm	g/100g	20.02	
3	Carbohydrat	g/100g	2.42	
4	Chất béo	g/100g	4.94	
5	Natri	mg/100g	372.21	

4.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

TT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố	Ghi chú
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 1.4 \times 10^5$	
2	E.coli	CFU/g	KPH	
3	Salmonella	/25g	KPH	
4	Coliform	CFU/g	KPH	
5	Listeria monocytogenes	CFU/g	KPH	

4.4. Các chỉ tiêu kim loại nặng

TT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố	Ghi chú
1	Chì	mg/kg	KPH	
2	Cadimi	mg/kg	KPH	
3	Asen	mg/kg	KPH	
4	Thủy ngân	mg/kg	KPH	

4.5. Các chỉ tiêu không mong muốn

TT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố	Ghi chú
1	Tetracycline	$\mu\text{g/kg}$	KPH	

5. Tiêu chuẩn bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

5.1. Bao gói

- Quy cách đóng gói: 150g; 200g hoặc khối lượng khác theo nhu cầu thực tế của khách hàng và thị trường. Khối lượng tịnh được ghi rõ trên nhãn của từng đơn vị sản phẩm.

- Chất liệu bao gói trực tiếp: Sản phẩm được bao gói trực tiếp bằng lá chuối tươi đã được làm sạch, xử lý bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc bằng hộp nhựa thực phẩm chuyên dụng (PP, PET hoặc vật liệu tương đương) phù hợp quy định về vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. Việc sử dụng lá chuối giúp giữ gìn hương vị truyền thống đặc trưng của sản phẩm, trong khi bao gói bằng hộp nhựa tạo thuận lợi cho quá trình bảo quản, vận chuyển và tiêu thụ sản phẩm.

- Bao bì chứa đựng sản phẩm: Sau khi được bao gói trực tiếp, sản phẩm được chứa đựng trong túi hút chân không làm từ nhựa Polypropylene (PP) hoặc vật liệu bao bì chuyên dùng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, đáp ứng các quy định về an toàn thực phẩm.

5.2. Ghi nhãn sản phẩm: Nhãn sản phẩm được ghi trên bao bì theo quy định tại Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23/01/2026 của Chính phủ Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

5.3. Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ từ 2-8°C. Để nơi sạch sẽ, khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp và các nguồn gây ô nhiễm.

5.4. Vận chuyển: Phương tiện và dụng cụ vận chuyển phải sạch sẽ, khô ráo, không có mùi lạ, không vận chuyển chung với hàng hóa độc hại hoặc hàng hóa có khả năng gây ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm.

6. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

- Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN CAO BẮC FOODS**

- Tên viết tắt: CAO BAC FOODS

- Địa chỉ: Công làng Tư Một, Quốc lộ 31, TDP Tư Một, Phường Phụng Sơn, tỉnh Bắc Ninh.

- Điện thoại: 0795.10.20.20 ;

- Email: caobacfoods.jsc@gmail.com; Website: caobacfoods.com

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 chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.



Phụng Sơn, ngày 20 tháng 7 năm 2026

GIÁM ĐỐC

Vũ Đình Thuyên