

CÔNG TY CỔ PHẦN CAO BẮC FOODS

Địa chỉ: Cổng 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: 02:2026/xucxichnguavimocnguyenban

Lần ban hành: 01

Lần sửa đổi: 00

Ký hiệu tiêu chuẩn thay thế: Không

XÚC XÍCH NGỰA VỊ MỘC NGUYÊN BẢN

	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 02:2026/xucxichnguavimocnguyenban 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 Xúc xích ngựa vị Mộc nguyên bản 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
Cấu trúc	Khối xúc xích săn chắc, có độ đàn hồi tốt, lát cắt mịn, liên kết chặt, không vỡ, không tách lớp mỡ, không rỗng ruột
Màu sắc	Màu hồng đỏ đến đỏ nâu đặc trưng của thịt ngựa sau chế biến, đồng đều trong toàn bộ sản phẩm
Mùi	Mùi thơm đặc trưng của thịt ngựa và gia vị, không có mùi ôi, chua hoặc mùi lạ.
Vị	Vị ngọt tự nhiên của thịt, đậm đà, hài hòa, không có vị lạ.
Trạng thái bên ngoài	Vỏ bao nguyên vẹn, bề mặt sạch, khô ráo, không nhớt, không nứt vỡ hoặc phồng bao
Tạp chất	Không có tạp chất hoặc dị vật 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	216.39	
2	Chất đạm	g/100g	13.67	
3	Carbohydrat	g/100g	10.66	
4	Chất béo	g/100g	13.23	
5	Natri	mg/100g	620.68	

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	$\leq 2.8 \times 10^3$	
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: 225g; 450g 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 bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm: Sản phẩm được đóng gói bằng bao bì nhựa PE, PA hoặc các loại bao bì chuyên dụng dùng cho thực phẩm, phù hợp quy chuẩn kỹ thuật và quy định hiện hành về an toàn thực phẩm; bảo đảm không thôi nhiễm, không làm ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn của sản phẩm trong quá trình bảo quản, vận chuyển và lưu thông.

5.2. Ghi nhãn sản phẩm: Nhãn sản phẩm thể hiện đầy đủ các nội dung theo quy định của pháp luật về ghi nhãn hàng hóa, bao gồm: tên sản phẩm; Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất; thành phần; khối lượng tịnh; ngày sản xuất; hạn sử dụng; hướng dẫn sử dụng; hướng dẫn bảo quản; xuất xứ hàng hóa và các nội dung bắt buộc khác 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 0-4°C. Để nơi sạch sẽ, khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp và các nguồn gây ô nhiễm. Sau khi mở bao bì, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh và sử dụng hết trong vòng 24 giờ.

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 Phương 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./.

Phường Sơn, ngày 20 tháng 7 năm 2026



Vũ Đình Thuyên