HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP HOÀNG VÂN	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 01/2026/HTX	*Hoàng Vân, ngày **10** tháng **7** năm 2026*

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành và công bố áp dụng tiêu chuẩn cơ sở

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP HOÀNG VÂN

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật số 31/VBHN-VPQH ngày 10/12/2018.

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 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Giấy chứng nhận đủ Điều kiện An toàn vệ sinh thực phẩm số: 07/2024/NNPTNT-HTBG ngày 13/6/2024 do phòng Nông nghiệp và PTNT huyện Hiệp Hòa cấp.

Căn cứ yêu cầu hoạt động sản xuất kinh doanh;

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này 2 (hai) Tiêu chuẩn cơ sở (TCCS), gồm:

1. TCCS 01:2026/nepcaihoavang

2. TCCS 02:2026/nhamtram

Điều 2. Công bố việc áp dụng TCCS nói trên cho các sản phẩm tương ứng gồm: **Gạo Nếp cái Hoa vàng Hoàng Vân và Nham trám Hoàng Vân**, do HTX nông nghiệp Hoàng Vân sản xuất và cung ứng.

Điều 3. Các cá nhân và đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thực hiện, đảm bảo sản phẩm do cơ sở sản xuất phù hợp với yêu cầu quy định trong TCCS nói trên.

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận: - Như điều 1 - Lưu;	**GIÁM ĐỐC** HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP HOÀNG VÂN **Tạ Thị Quý**

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP HOÀNG VÂN

Địa chỉ trụ sở chính: Thôn Vân Xuyên, xã Hoàng Vân, tỉnh Bắc Ninh.

Đại diện doanh nghiệp: Bà Tạ Thị Quý, Chức vụ: Giám đốc

Điện thoại: 0386.013.567

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

Số: 02:2026/nhamtram

Lần ban hành: 01

Lần sửa đổi: 00

Ký hiệu tiêu chuẩn thay thế: Không

NHAM TRÁM HOÀNG VÂN

	Biên soạn và soát xét	Kiểm tra	Phê duyệt
Chữ ký			
Họ và tên			**Tạ Thị Quý**
Chức danh			**Giám đốc**
Ngày			

LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 02:2026/nhamtram do HTX nông nghiệp Hoàng Vân xây dựng và ban hành theo Quyết định số 01/2026/HTX ngày 10/7/2026.

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 dinh dưỡng 4

4.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật 5

4.4. Các chỉ tiêu kim loại nặng 5

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

5.1. Bao gói 5

5.2. Ghi nhãn 5

5.3. Vận chuyển 5

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 Nham trám Hoàng Vân do HTX nông nghiệp Hoàng Vân 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 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;

- Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm;

- 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.

4. Yêu cầu kỹ thuật

4.1. Các chỉ tiêu cảm quan

Chỉ tiêu	Yêu cầu
Màu sắc	Màu nâu đen đặc trưng của quả trám chín và các nguyên liệu phối trộn
Mùi	Mùi thơm đặc trưng của trám, cá, thịt, lạc và rau gia vị, không có mùi lạ
Vị	Vị bùi, béo, ngậy đặc trưng, hài hòa, không có vị lạ
Trạng thái	Hỗn hợp đồng nhất, không lẫn tạp chất, không nấm mốc, không hư hỏng.
Cấu trúc	Mềm, tơi, đồng đều, không khô cứng hoặc chảy nước

4.2. Các chỉ tiêu dinh dưỡng

TT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố	Ghi chú
1	Năng lượng	Kcal/100g	225.20	
2	Carbohydrate	g/100g	8.09	
3	Protein	g/100g	13.56	

4	Chất béo toàn phần	g/100g	15.40	
5	Natri (Na)	mg/100g	584.89	

4.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

TT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố	Ghi chú
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$1.4x10^5$	
2	E.coli	CFU/g	KPH	
3	Coliforms	CFU/g	$6.1x10^2$	Tự công bố
4	Salmonella spp	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	≤ 0,2	Tự công bố
2	Cadmi	mg/kg	≤ 0,4	

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

5.1. Bao gói

- Quy cách đóng gói: 300g/hộp; 500g/hộp hoặc các quy cách khác theo nhu cầu thị trường và khách hàng. 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: Bao bì được làm từ nhựa PE, PA hoặc bao bì chuyên dụng dùng cho thực phẩm, đáp ứng yêu cầu về an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

- Bao bì bảo quản và vận chuyển: Sản phẩm được chứa đựng trong hộp nhựa thực phẩm có nắp đậy kín, bảo quản và vận chuyển bằng thùng xốp hoặc thùng bảo ôn phù hợp, duy trì nhiệt độ từ 0°C đến 5°C, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm và không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm trong quá trình 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 sản phẩm ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C, nơi sạch sẽ, tránh ánh nắng trực tiếp và các nguồn gây ô nhiễm. Sau khi mở bao bì, sử dụng ngay và không bảo quản lại.

5.4. Vận chuyển: Sản phẩm được vận chuyển bằng phương tiện sạch sẽ, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm và duy trì nhiệt độ từ 0°C đến 5°C. Không vận chuyển chung với hàng hóa độc hại, hàng hóa có mùi lạ hoặc các tác nhân có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

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

- Cơ sở: **HTX nông nghiệp Hoàng Vân**

- Địa chỉ: Thôn Vân Xuyên, xã Hoàng Vân, tỉnh Bắc Ninh

- Điện thoại: 0386.013.567

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./.

Hoàng Vân, ngày 10 tháng 7 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Tạ Thị Quý