

HỘ SẢN XUẤT KINH DOANH LƯƠNG THỊ PHONG

Địa chỉ: Thôn Ba Lều, xã Biền Động, thành phố Bắc Ninh

Điện thoại: 0353.346.002

Email: matonglocphat@gmail.com

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

Số: 01:2026/matonglocphat

Lần ban hành: 01

Lần sửa đổi: 01

Ký hiệu tiêu chuẩn thay thế: Không

MẬT ONG LỘC PHÁT

	Biên soạn và soát xét	Kiểm tra	Phê duyệt
Chữ ký			
Họ và tên	Lương Thị Phong	Lương Thị Phong	Lương Thị Phong
Chức danh	Chủ hộ	Chủ hộ	Chủ hộ
Ngày	25/10/2026	25/10/2026	25/10/2026

LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS Số: 01:2026/matonglocphat do Hộ sản xuất kinh doanh Lương Thị Phong xây dựng và ban hành ngày 25/10/2026.

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.

4.1. Các chỉ tiêu cơ bản

4.2. Các chỉ tiêu vi sinh

4.3. Hàm lượng kim loại nặng

4.4. Chỉ số nền dinh dưỡng

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

5.1. Bao gói

5.2. Ghi nhãn

5.3. Bảo quản

5.4. Vận chuyển

6. Xử lý về người nhận chịu trách nhiệm về chất lượng

hàng tiêu

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 vi sinh	5
4.3. Hàm lượng kim loại nặng	5
4.4. Chỉ tiêu dinh dưỡng	5
5. Tiêu chuẩn bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển	5
5.1. Bao gói	5
5.2. Ghi nhãn	6
5.3. Bảo quản	6
5.4. Vận chuyển	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 Mật ong Lộc Phát do Hộ sản xuất kinh doanh Lương Thị Phong 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;
- 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;
- Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12605:2019 Mật ong.

4. Yêu cầu kỹ thuật

4.1. Các chỉ tiêu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Màu sắc	Màu vàng nhạt đến vàng hổ phách hoặc nâu hổ phách, đặc trưng theo nguồn hoa; màu sắc đồng đều
Mùi	Thơm tự nhiên, đặc trưng của mật ong; không có mùi lạ, mùi lên men hoặc mùi khét.
Vị	Ngọt thanh hoặc ngọt đậm, đặc trưng của mật ong tự nhiên; không có vị chua, đắng hoặc vị lạ.
Trạng thái	Dạng lỏng sánh hoặc kết tinh tự nhiên; đồng nhất, không phân lớp, không có tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường
Tạp chất	Không có côn trùng, xác ong, sáp ong hoặc tạp chất ngoại lai nhìn thấy bằng mắt thường.

4.2. Các chỉ tiêu vi sinh

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố	Ghi chú
1	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g	6.2×10^3	
2	Salmonella	/25g	KPH	
3	Ecoli	CFU/g	<1	
4	Coliform	CFU/g	KPH	

4.3. Hàm lượng kim loại nặng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố	Quy định
1	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05	
2	Asen (As)	mg/kg	1,0	
3	Chì (Pb)	mg/kg	2,0	
4	Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH	

4.4. Các chỉ tiêu dinh dưỡng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố	Ghi chú
1	Chất rắn không tan trong nước	mg/kg	24	
2	Hàm lượng nước	g/100g	18.6	

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

5.1. Bao gói

- **Quy cách đóng gói:** Sản phẩm được đóng trong chai nhựa hoặc hũ thủy tinh với các quy cách: **250ml; 350ml; 500ml** hoặc các quy cách khác theo nhu cầu thị trường và khách hàng. **Thể tích thực** 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 chứa đựng trong chai nhựa hoặc hũ thủy tinh chuyên dùng cho thực phẩm, nắp kín, bảo đảm không thôi nhiễm các chất ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và an toàn thực phẩm.

- **Bao bì bảo quản, vận chuyển:** Sản phẩm được bảo quản và vận chuyển bằng hộp carton, khay chống sốc hoặc thùng xốp phù hợp, bảo đảm vệ sinh, hạn chế va đập, nứt vỡ 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, thành phần, khối lượng tịnh, ngày sản xuất, hạn sử dụng, hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản, thông tin cơ sở sản xuất 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 nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Đậy kín sau khi sử dụng. Nên để ngăn mát tủ lạnh sau khi mở nắp.

5.4. Vận chuyển: Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch, không có mùi lạ và không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

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

- Tên chủ thể: Hộ sản xuất kinh doanh Lương Thị Phong
- Địa chỉ: Thôn Ba Lều, xã Biền Động, thành phố Bắc Ninh.
- Đại diện: Bà Lương Thị Phong
- Điện thoại: 0353.346.002
- Email: matonglocphat@gmail.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./.

Biền Động, ngày 25 tháng 10 năm 2026

CHỦ HỘ



Lương Thị Phong