HỘ KINH DOANH HUYỀN TÙNG

Địa chỉ: Thôn An Thượng, xã Tam Tiến, thành phố Bắc Ninh.
Điện thoại: 0979.366.535.
Mã số doanh nghiệp: 8126851187-001

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

Số: 01:2026/TH-NEMNGUA

Lần ban hành: 01

Lần sửa đổi: 00

Ký hiệu tiêu chuẩn thay thế: Không

NEM NGỰA TÙNG HUYỀN

	Biên soạn và soát xét	Kiểm tra	Phê duyệt
Chữ ký			
Họ và tên	**Lê Thị Huyền**	**Lê Thị Huyền**	**Lê Thị Huyền**
Chức danh	**Chủ hộ**	**Chủ hộ**	**Chủ hộ**
Ngày	**01/10/2026**	**01/10/2026**	**01/10/2026**

LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 01:2026/TH-NEMNGUA do Hộ kinh doanh Huyền Tùng xây dựng và ban hành ngày 01/10/2026.

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.

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 yêu cầu kỹ thuật, chất lượng, an toàn thực phẩm, bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển đối với sản phẩm Nem ngựa Tùng Huyền do Hộ kinh doanh Huyền Tùng chịu trách nhiệm sản xuất, kinh doanh và chất lượng sản phẩm.

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

Không

3. Tài liệu viện dẫn

- 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 nhớt.
Tạp chất	Không có tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường

4.2. Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g sản phẩm

TT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức yêu cầu	Ghi chú
1	Năng lượng	Kcal/100g	267	
2	Chất đạm	g/100g	15.6	
3	Carbohydrat	g/100g	1.8	
4	Chất béo tổng	g/100g	3.4	
5	Natri	mg/100g	562	

4.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

TT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức yêu cầu	Ghi chú
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^5$	
2	E.coli	CFU/g	≤ 1	
3	Salmonella	/25g	KPH	
4	Coliform	CFU/g	KPH	

4.4. Các chỉ tiêu kim loại nặng

TT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức yêu cầu	Ghi chú
1	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.01	
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	≤ 0.01	
3	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	≤ 0.05	
4	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.03	

4.5. Các chỉ tiêu không mong muốn

TT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức yêu cầu	Ghi chú
1	Hàm lượng Tetracycline	µg/kg	KPH	

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

5.1. Bao gói

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói theo nhiều quy cách khác nhau nhằm đáp ứng nhu cầu của thị trường và người tiêu dùng, bao gồm: 150 g/gói, 180 g/gói, 200 g/gói hoặc các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng. Khối

lượng tịnh của từng đơn vị sản phẩm được ghi rõ trên nhãn hàng hóa theo quy định hiện hành.

- Chất liệu bao gói trực tiếp: Sản phẩm được bao gói bằng lá chuối đã được làm sạch, xử lý bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm và đặt trong túi bao bì chuyên dụng dùng cho thực phẩm để hút chân không. Trong một số quy cách sản phẩm, có thể sử dụng hộp nhựa thực phẩm phù hợp quy định về vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Bao bì chứa đựng sản phẩm: Sản phẩm sau khi bao gói được đóng trong túi hút chân không bằng vật liệu chuyên dụng dùng cho thực phẩm, có độ kín phù hợp, giúp hạn chế sự xâm nhập của vi sinh vật và duy trì chất lượng sản phẩm trong thời hạn sử dụng.

- Bảo quản, vận chuyển: Sản phẩm sau khi đóng gói được bảo quản và vận chuyển trong thùng carton, thùng xốp hoặc các loại bao bì chuyên dụng phù hợp. Trong quá trình bảo quản, sản phẩm được duy trì ở nhiệt độ -18°C hoặc thấp hơn nhằm bảo đảm chất lượng và an toàn thực phẩm. Bao bì bảo quản và vận chuyển phải sạch sẽ, khô ráo, hạn chế va đập, tránh ánh nắng trực tiếp và các tác nhân có thể ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

5.2. Ghi nhãn sản phẩm: Nhãn sản phẩm được ghi theo quy định pháp luật hiện hành về nhãn hàng hóa và an toàn thực phẩm.

5.3. Bảo quản và thời hạn sử dụng:

Bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc thấp hơn.

Thời hạn sử dụng: 30 ngày kể từ ngày sản xuất.

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: **HỘ KINH DOANH HUYỀN TÙNG**

- Địa chỉ: Thôn An Thượng, xã Tam Tiến, thành phố Bắc Ninh.

- Điện thoại: 0979.366.535.

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./.

Tam Tiến, ngày 01 tháng 10 năm 2026

CHỦ CƠ SỞ

