|  |
| --- |
| **HTX NÔNG NGHIỆP VÀ DỊCH VỤ TỔNG HỢP HOÀNG SƠN****Thôn Na Trung, xã Cẩm Thạch, huyện Cẩm Xuyên** |
|  |
|  |
|  |
| **TCCS 01:2024/HTX HOANG SON** |
|  |
| **Lần ban hành: 01** |
| **Lần sửa đổi: 00** |
|  |
|  |
| **BÁNH CHƯNG****Thương hiệu: BỘC NGUYÊN** |
|  |
|  |
|  | **Biên soạn & soát xét** | **Phê duyệt** |
| **Họ và tên** | Nguyễn Công Sơn | Nguyễn Công Sơn |
| **Chức danh** | Giám đốc | Giám đốc |
| **Chữ ký** |  |  |
| **Ngày:** |  |  |

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

**BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM**

**Số:** 01:2024/HTX HOANG SON

**Tên tổ chức:** Hợp tác xã Nông nghiệp và dịch vụ tổng hợp Hoàng Sơn

**Địa chỉ:** Thôn Na Trung, xã Cẩm Thạch, huyện Cẩm Xuyên, Hà Tĩnh, Việt Nam

**CÔNG BỐ**

 Tiêu chuẩn cơ sở số: **01:2024/HTX HOANG SON**

Áp dụng cho sản phẩm: **BÁNH CHƯNG XANH BỘC NGUYÊN**

Xuất xứ (nhà sản xuất và nước xuất xứ): **HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP VÀ DỊCH VỤ TỔNG HỢP HOÀNG SƠN**

**Địa chỉ:** Thôn Na Trung, xã Cẩm Thạch, huyện Cẩm Xuyên, Hà Tĩnh, Việt Nam.

Chúng tôi cam kết sản xuất, kinh doanh sản phẩm theo đúng tiêu chuẩn cơ sở đã công bố trên đây và chịu hoàn toàn trách nhiệm trước người tiêu dùng và cơ quan quản lý nhà nước về những vi phạm đối với những tiêu chuẩn chất lượng đã công bố.

|  |
| --- |
| *Hà Tĩnh, ngày 22 tháng 10 năm 2024***GIÁM ĐỐC****Nguyễn Công Sơn** |

**Lời nói đầu**

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 01:2024/HTX HOANG SON do Giám đốc Hợp tác xã Nông nghiệp và dịch vụ tổng hợp Hoàng Sơn phê duyệt ban hành theo Quyết định số 05/QĐ-HTXngày 22 tháng 10 năm 2024.

Trong quá trình áp dụng, tiêu chuẩn này có thể được sửa đổi, bổ sung, thu hồi, huỷ bỏ cho phù hợp với thực tế và quy định của Pháp luật.

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

**MỤC LỤC**

1. Phạm vi áp dụng 3

2. Thuật ngữ, định nghĩa và từ viết tắt 3

3. Tài liệu viện dẫn 3

4. Yêu cầu kỹ thuật 3

5. Ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển 4

6. Quy trình sản xuất 4

7. Các biện pháp phân biệt thật giả 6

8. Xuất xứ, chịu trách nhiệm về hàng hóa 6

# 1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các chỉ tiêu chất lượng cho sản phẩm bánh chưng thương hiệu Bộc Nguyên do Hợp tác xã Nông nghiệp và dịch vụ tổng hợp Hoàng Sơnsản xuất.

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

**3. Tài liệu viện dẫn:**

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;

Căn cứ Nghị định 15/2018/NĐ-CP của Chính Phủ ngày 02/02/2018 về việc Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

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,

Báo cáo kết quả thử nghiệm sản phẩm số 001009016.00 ngày 20/10/2024 của Trung tâm kiểm nghiệm TSL Hà Nội thuộc Công ty TNHH Khoa học TSL.

# 4. Yêu cầu kỹ thuật

**4.1. Chỉ tiêu cảm quan**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TT** | **Chỉ tiêu** | **Yêu cầu** |
| 1 | Trạng thái | Dạng khối, mềm, dẻo, không có tạp chất |
| 2 |  Màu sắc | Màu đặc trưng của sản phẩm |
| 3 | Mùi | Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ |

**4.2. Chỉ tiêu chất lượng**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Chỉ tiêu** | **ĐVT** | **Mức công bố** |
| 1 | Carbohydrate | % | 33 (±2) |
| 2 | Lipid/ Chất béo | % | 4,3 (± 2) |
| 3 | Sugar/ Đường | % | 0,85 (± 0,2) |

**4.3. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

**4.3.1. Chỉ tiêu độc tố vi nấm**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Chỉ tiêu** | **ĐVT** | **Mức tối đa** |
| 1 | Aflatoxin B | µg/kg | 0,15 |
| 2 | Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2) | µg/kg | 0,15 |
| 3 | Ochratoxin A (\*)(5) | µg/kg | 0,3 |

**4.3.2. Dư lượng kim loại nặng**

Đảm bảo theo QCVN 8-2:2011/BYT- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng và Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế ban hành Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm; cụ thể:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Chỉ tiêu** | **ĐVT** | **Mức tối đa** |
| **1** | **Hàm lượng Chì (Pb** | **mg/kg** | **0,25** |
| **2** | **Hàm lượng Cadimi (Cd)** | **mg/kg** | **0,025** |

**4.4. Chỉ tiêu vi sinh vật**

Đảm bảo theo QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm và Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế ban hành Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm; cụ thể:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Chỉ tiêu** | **ĐVT** | **Mức tối đa** |
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g | 104 |
| 2 | E.coli | CFU/g | 102 |
| 3 | Coliforms | CFU/g | 10 |
| 4 | Clostridium perfringens | CFU/g | 10 |
| 5 | Bacillus cereus | CFU/g | 10 |

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

**5.1. Bao gói**

- Chất liệu: Sản phẩm được gói bằng lá dong tự nhiên.

- Quy cách: 1kg, 0,7kg ... hoặc gói theo yêu cầu.

**5.2. Ghi nhãn**

Nhãn sản phẩm Bánh chưng xanh Bộc Nguyên được ghi trên bao bì theo quy định tại nghị định số 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ về ghi nhãn hàng hoá ban hành ngày 14 tháng 04 năm 2017, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP có hiệu lực thi hành từ ngày 02 tháng 02 năm 2018, Nghị định số 111/2021/NĐ-CP của Chính phủ: Sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

- Định lượng;

- Ngày sản xuất;

- Hạn sử dụng;

- Thành phần hoặc thành phần định lượng;

- Thông tin, cảnh báo;

- Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản.

**5.3. Bảo quản:**

Bảo quản ở điều kiện nhiệt độ thường, hoặc trong tủ lạnh.

Thời hạn sử dụng: 05 ngày trong môi trường bình thường, 15-20 ngày trong ngăn đá tủ lạnh.

**5.4. Vận chuyển:**

Tuân thủ theo quy định của Luật An toàn thực phẩm năm 2010, cụ thể như sau:

a) Phương tiện vận chuyển thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch;

b) Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh;

c) Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hóa độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.

**6. Quy trình sản xuất**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Gạo, đậu xanh |
|  |  |  |  |
|  | Nước |  | Vo, ngâm |
|  |  |  |  |
|  |  |  | Trộn gạo với muối, trộn đậu với gia vị |
|  |  |  |  |
|  |  |  | Sơ chế thịt, tẩm ướp gia vị |
|  |  |  |  |
|  | Chuẩn bị lá dong |  | Gói bánh |
|  |  |  |  |
|  |  |  | Nấu bánh |
|  |  |  |  |
|  |  |  | Để ráo nước |
|  |  |  |  |
|  |  |  | Đóng gói, hoàn thiện sản phẩm |

- Mô tả quy trình sơ chế, chế biến sản phẩm:

| **TT** | **Công đoạn** | **Mô tả** | **Yêu cầu** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Tiếp nhận nguyên liệu | Nguyên liệu nhập về sẽ được bảo quản tại kho một phần, phần còn lại sẽ chuyển đến nơi sơ chế tiến hành các công đoạn tiếp theo. | Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo tiêu chuẩn chất lượng đối với từng loại nguyên liệu |
| 2 | Vo gạo, ngâm gạo, đậu | - Gạo được vo sạch, loại bỏ tạp chất.- Cho thêm nước và tiến hành ngâm gạo trong 30 phút. - Đậu sau khi sàng lọc sẽ đem ngâm khoảng 1 tiếng. Sau đó đem trộn gia vị và tiêu | - Nước: Nước từ nhà máy nước bắc Cẩm Xuyên, đảm bảo chất lượng theo quy định;- Dụng cụ: Vệ sinh sạch sẽ trước và sau khi sử dụng;- Con người: Có đồ bảo hộ, tranh lẫn những vật chất không mong muốn lẫn vào công đoạn này.- Trong quá trình ngâm gạo, đậu phải được che chắn. |
| 3 | Trộn gia vị | - Gạo sau khi ngâm được vớt ra trộn muối.- Đậu sau khi ngâm được vớt ra trộn gia vị, tiêu. |
| 4 | Thái thịt | Thịt ba chỉ sau khi rửa sạch được thái thành từng miếng vừa phải. Sau đó đem ướp gia vị, hành, tiêu | Thịt: loại thịt ba chỉ được chọn lọc và vệ sinh sạch sẽDụng cụ, máy thái thị được vệ sinh đúng tiêu chuẩnTrong quá trình tẩm ướp cần được che chắn tránh côn trùng, bụi bẩn |
| 5 | Chuẩn bị lá dong | Phân loại lá và rửa kỹ với nước sạch | Lá dong được rửa kỹ bằng nước sạch sau đó để ráo nước |
| 6 | Gói bánh | Bánh được gói trực tiếp bằng tay | Nhân công thực hiện bánh phải tuân thủ các yêu cầu an toàn trong quá trình sản xuất.Các dụng cụ, khu vực gói bánh yêu cầu vệ sinh sạch sẽ |
| 7 | Nấu bánh | Bánh sau khi gói sẽ được nấu bằng nồi nấu bằng điện | Nồi nấu bánh: Vệ sinh sạch sẽ trước và sau khi sử dụng;Bàn inox: Vệ sinh sạch sẽ trước khi dùng để vớt bánh raCon người: Có đồ bảo hộ, tránh lẫn những vật chất không mong muốn lẫn vào công đoạn này, tuân thủ các yêu cầu an toàn trong quá trình sản xuất. |
| 8 | Hoàn thiện sản phẩm | - Khu vực đóng gói phải sạch sẽ thông thoáng*-* Bánh chưng sau khi để nguội sẽ được lau khô sạch sẽ và dán tem nhãn. | Con người: Cẩn thận hạn hoàn thiện phải có nhãn mác đầy đủ; Có đồ bảo hộ, tránh lẫn những vật chất không mong muốn lẫn vào công đoạn này, tuân thủ các yêu cầu an toàn trong quá trình sản xuất |

**7. Các biện pháp phân biệt thật giả**

- Có mã QR truy xuất nguồn gốc, khi quét thông tin hiển địa chỉ cụ thể, có thông tin chi tiết và có hình ảnh nhận diện sản phẩm.

- Có mã vạch gồm **893855967333** được Tổng cục Tiêu chuẩn đo lường chất lượng cấp chứng nhận.

**8. Xuất xứ, chịu trách nhiệm về hàng hóa**

Tên tổ chức: Hợp tác xã Nông nghiệp và dịch vụ tổng hợp Hoàng Sơn.

Địa chỉ: Thôn Na Trung, xã Cẩm Thạch, huyện Cẩm Xuyên, tỉnh Hà Tĩnh.

Điện thoại: 0945.56.16.35 – 0981.25.70.78