

**CÔNG TY CỔ PHẦN
HOÀNG GIANG**

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số 09/QĐ-HGC

Hải Phòng, ngày 17 tháng 3 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH

(V/v: Công bố tiêu chuẩn cơ sở số TCCS 02:2026/RVHG)

GIÁM ĐỐC CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG

- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;
- Căn cứ Thông tư số 11/2021/TT-BKHCN ngày 18 tháng 11 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;
- Căn cứ Điều lệ tổ chức và hoạt động của Công ty Cổ phần Hoàng Giang;
- Theo đề nghị của Bộ phận Quản lý chất lượng

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Nay công bố kèm theo Quyết định này Tiêu chuẩn cơ sở:

Số hiệu: TCCS 02:2026/RVHG – Tiêu chuẩn cơ sở bột đậu không thêm đường.

Điều 2. Tiêu chuẩn cơ sở này có hiệu lực kể từ ngày ký và được áp dụng thống nhất trong toàn bộ hoạt động sản xuất, kinh doanh của công ty đối với các sản phẩm **bột đậu không thêm đường**.

Điều 3. Bộ phận Quản lý chất lượng, bộ phận sản xuất chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Nơi gửi:

- Ban lãnh đạo công ty
- Các phòng ban
- Lưu VP



GIÁM ĐỐC

Đào Văn Tiến



CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG

Số: TCCS 02:2026/RVHG

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

BỘT ĐẬU KHÔNG THÊM ĐƯỜNG

(Ban hành kèm theo Quyết định số 09/QĐ-HGC ngày 17 tháng 3 năm 2026)

Phường Thành Đông, Thành phố Hải Phòng, 2026

LỜI NÓI ĐẦU

TCCS 02:2026/RVHG do Bộ phận Quản lý Chất lượng biên soạn, Giám đốc Công ty cổ phần Hoàng Giang phê duyệt và ban hành theo Quyết định số 09/QĐ-HGC ngày 17 tháng 3 năm 2026.

1. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm **Bột đậu không thêm đường** dùng làm thực phẩm, đồ uống do Công ty cổ phần Hoàng Giang sản xuất và phân phối.

2. 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.
- **TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003):** Quy phạm thực hành về vệ sinh thực phẩm.

3. YÊU CẦU KỸ THUẬT

3.1. Yêu cầu về nguyên, phụ liệu:

- **Bột đậu xanh:** Được sản xuất từ hạt đậu xanh có mặt hạt nhẵn, cỡ hạt đều, không bị sâu mọt, không bị mốc.
- **Nguyên liệu bổ sung:** Bột cà rốt, bột sữa dừa nguyên chất, bột nghệ, bột rau má, bột matcha trà xanh phải có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo các tiêu chuẩn về an toàn vệ sinh thực phẩm.
- **Phụ gia thực phẩm (nếu có):** Phải thuộc danh mục được phép sử dụng theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

3.2. Chỉ tiêu cảm quan:

- **Trạng thái:** Dạng bột mịn, toi xốp, không bị vón cục, không lẫn tạp chất lạ.
- **Màu sắc:** Màu sắc tự nhiên đặc trưng theo từng vị
- **Mùi vị:** Thơm mùi đậu xanh rang đặc trưng, hòa quyện tự nhiên với mùi vị của nguyên liệu bổ sung. Vị ngọt thanh, không có mùi vị lạ (chua, mốc, khét).

3.3. Chỉ tiêu Lý - Hóa:

- **Độ ẩm:** $\leq 5,0$ % khối lượng.
- **Hàm lượng Protein:** $\geq 15,0$ % khối lượng.
- **Tỷ lệ tro không tan trong acid:** $\leq 0,1$ % khối lượng.

3.4. Chỉ tiêu Vi sinh vật (Theo Tiêu chuẩn nhà sản xuất):

- **Tổng số vi sinh vật hiếu khí:** $\leq 10^6$ CFU/g
- **Coliforms:** $\leq 10^3$ CFU/g
- **Escherichia coli (E.Coli):** $\leq 10^2$ CFU/g
- **Staphylococcus aureus:** $\leq 10^2$ CFU/g
- **Bacillus cereus:** $\leq 10^2$ CFU/g
- **Clostridium perfringens:** $\leq 10^2$ CFU/g
- **Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc:** $\leq 10^3$ CFU/g



3.5. Chỉ tiêu Kim loại nặng (Tuân thủ QCVN 8-2:2011/BYT):

- **Hàm lượng Chì (Pb):** $\leq 0,2$ mg/kg
- **Hàm lượng Cadimi (Cd):** $\leq 0,1$ mg/kg
- **Hàm lượng Asen (As):** $\leq 0,2$ mg/kg

3.6. Chỉ tiêu Độc tố vi nấm (Tuân thủ QCVN 8-1:2011/BYT):

- **Aflatoxin B1:** $\leq 2,0$ μ g/kg
- **Tổng số Aflatoxin (B1 + B2 + G1 + G2):** $\leq 4,0$ μ g/kg

4. PHƯƠNG PHÁP THỬ

- Lấy mẫu theo TCVN 9027:2011 (Ngũ cốc và đậu đỗ – Lấy mẫu) hoặc phương pháp lấy mẫu tương đương được công nhận.
- Đánh giá cảm quan theo TCVN 3215-79.
- Xác định độ ẩm theo TCVN 4286:2007.
- Các chỉ tiêu vi sinh, kim loại nặng, độc tố vi nấm được xác định theo các TCVN tương ứng hoặc phương pháp thử nghiệm tương đương tại các phòng thử nghiệm được công nhận (VILAS/ISO 17025).

5. BAO GÓI, GHI NHÃN, BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN

5.1. Bao gói:

- Sản phẩm được đóng gói trong bao bì chuyên dụng cho thực phẩm, đảm bảo kín khí, chống ẩm, không làm thay đổi chất lượng sản phẩm trong suốt thời hạn sử dụng.

5.2. Ghi nhãn: Nội dung ghi nhãn tuân thủ Nghị định 37/2026/NĐ-CP, thể hiện đầy đủ các thông tin: Tên sản phẩm, Thành phần cấu tạo, Khối lượng tịnh, Tên và địa chỉ tổ chức chịu trách nhiệm về sản phẩm, Ngày sản xuất, Hạn sử dụng, Hướng dẫn sử dụng, Hướng dẫn bảo quản, Thông tin cảnh báo an toàn (nếu có); Thông tin giá trị dinh dưỡng theo Thông tư 29/2023/TT-BYT.

5.3. Bảo quản & Vận chuyển:

- **Bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Không bảo quản chung với hóa chất độc hại hoặc sản phẩm có mùi vị mạnh.
- **Vận chuyển:** Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch, không có mùi lạ, có mái che che mưa nắng. Bóc xếp nhẹ nhàng, tránh làm rách vỡ bao bì.

