**Sản phẩm**: Ba rọi khô, bò vò viên, chả lụa, khô bò, khô bò giòn, khô heo, lạp xưởng, pate gan, pate, nem tươi, nem, thịt heo chà bông, xúc xích

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Hàm lượng borat |
| 5 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 6 | *E. Coli* |
| 7 | *Salmonella* |
| 8 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 9 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 10 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 11 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Chả giò

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
|  | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
|  | Độ ẩm |
|  | Hàm lượng borat |
|  | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
|  | *E. Coli* |
|  | *Salmonella* |
|  | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
|  | Hàm lượng Chì (Pb) |
|  | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) |
|  | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
|  | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Bánh phồng mì, bánh bích quy, bánh bông lan, bánh hạnh nhân, bánh kẹp, bánh mì ngọt nhân đậu xanh, bánh pía, bánh quy bơ nhân khóm, bánh trung thu chay thập cẩm, bánh trung thu, bánh trung thu đậu xanh, bánh trung thu hạt sen, bánh mì cao cấp bakery, bánh mì nhân bơ đậu xanh

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Bacillus cereus* |
| 8 | *Staphylococcus aureus* |
| 9 | *Clostridium perfringens* |
| 10 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 11 | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) |
| 12 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 13 | Hàm lượng Deoxynivalenol |
| 14 | Hàm lượng Zearalenone |
| 15 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 16 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Bánh cốm, bánh cọng, bánh dẻo, bánh in, bánh quay chèo, bánh tai heo, bánh tráng, bánh tráng bò bía đậu xanh, bánh xà lam

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Bacillus cereus* |
| 8 | *Staphylococcus aureus* |
| 9 | *Clostridium perfringens* |
| 10 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 11 | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) |
| 12 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 13 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Bao tử basa

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 4 | *Escherichia coli* |
| 5 | *Staphylococcus aureus* |
| 6 | *Clostridium perfringens* |
| 7 | *Salmonella* |
| 8 | *Vibrio parahaemolyticus* |
| 9 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 10 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) |
| 11 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 12 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Bắp non đóng hộp, thốt nốt đóng hộp, chôm chôm nhân khóm đóng hộp

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 4 | Hàm lượng Borax |
| 5 | Tỷ lệ cái : nước |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Staphylococcus aureus* |
| 8 | *Clostridium perfringens* |
| 9 | *Clostridium botulinum* |
| 10 | Tổng số bào tử nấm men – mốc |
| 11 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 12 | Hàm lượng Thiếc (Sn) |
| 13 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Basa bắp non, basa cắt miếng còn da, basa muối sả ớt, basa tempura, basa xào nghệ, cá basa phi lê cấp đông, basa tàu hủ, cá viên basa rau củ, cá viên hải sản, chả cá chiên, chả cá tẩm cốm, chả cá thát lát, chả cá trứng cút, chả hấp hải sản, chả miếng, chả quế basa tươi, chạo cá basa tẩm cà ri, chạo sả basa, há cảo (sản phẩm thủy sản), ốc nhồi, ốc nhồi basa, tàu hủ basa rau củ, tàu hủ basa tươi, tôm viên

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 4 | *Escherichia coli* |
| 5 | *Staphylococcus aureus* |
| 6 | *Clostridium perfringens* |
| 7 | *Salmonella* |
| 8 | *Vibrio parahaemolyticus* |
|  | Hàm lượng chì (Pb) |
| 9 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 10 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) |
| 11 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 12 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Bột bánh in, bột đậu nành, bột gạo lứt 5 thứ đậu, bột nưa

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 4 | *Coliforms* |
| 5 | *Escherichia coli* |
| 6 | *Bacillus cereus* |
| 7 | *Staphylococcus aureus* |
| 8 | *Clostridium perfringens* |
| 9 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 10 | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) |
| 11 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 12 | Hàm lượng Deoxynivalenol |
| 13 | Hàm lượng Zearalenone |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 15 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Bột mủ trôm

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 4 | *Coliforms* |
| 5 | *Escherichia coli* |
| 6 | *Staphylococcus aureus* |
| 7 | *Streptococci faecal* |
| 8 | *Pseudomonas aeruginosa* |
| 9 | *Clostridium perfringens* |
| 10 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 11 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 12 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 14 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) |
| 15 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 16 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Cá đóng hộp

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Hàm lượng Borax |
| 4 | Tỷ lệ cái : nước |
| 5 | *Escherichia coli* |
| 6 | *Staphylococcus aureus* |
| 7 | *Clostridium perfringens* |
| 8 | *Clostridium botulinum* |
| 9 | Tổng số bào tử nấm men – mốc |
| 10 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 11 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 12 | Hàm lượng Thủy ngân (Hg) |
| 13 | Hàm lượng Thiếc (Sn) |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 15 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Thịt đóng hộp

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Hàm lượng Borax |
| 4 | Tỷ lệ cái : nước |
| 5 | *Escherichia coli* |
| 6 | *Staphylococcus aureus* |
| 7 | *Clostridium perfringens* |
| 8 | *Clostridium botulinum* |
| 9 | Tổng số bào tử nấm men – mốc |
| 10 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 11 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 12 | Hàm lượng Thiếc (Sn) |
| 13 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Cá lóc chà bông

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Staphylococcus aureus* |
| 8 | *Clostridium perfringens* |
| 9 | *Salmonella* |
| 10 | *V. parahaemolyticus* |
| 11 | Tổng số bào tử nấm men – mốc |
| 12 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 13 | Hàm lượng Thủy ngân (Hg) |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 15 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Cà na đường, cà na muối

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 4 | *Coliforms* |
| 5 | *E. Coli* |
| 6 | *Clostridium perfringens* |
| 7 | *Bacillus cereus* |
| 8 | Tổng số bào tử nấm men – mốc |
| 9 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 10 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 11 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 12 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Cà phê bột, cà phê phin túi lọc, cà phê rang

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Hàm lượng caffein |
| 4 | Hàm lượng tro tổng |
| 5 | Phẩm màu |
| 6 | Tổng số vi khuẩn hiếu khí |
| 7 | *Coliforms* |
| 8 | *Escherichia coli* |
| 9 | *Clostridium perfringens* |
| 10 | *Bacillus cereus* |
| 11 | Tổng số bào tử nấm men – mốc |
| 12 | Hàm lượng Arsen (As) |
| 13 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 14 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 15 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) |
| 16 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 17 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 18 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Cà rốt sấy, dừa sấy giòn, hành lá sấy, mít sấy, trái cây sấy dẻo, xoài sấy, chuối sấy, khoai sấy

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Tổng số vi khuẩn hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Clostridium perfringens* |
| 8 | *Bacillus cereus* |
| 9 | Tổng số bào tử nấm men – mốc |
| 10 | Hàm lượng Arsen (As) |
| 11 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 12 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 13 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Chả bó đòn chay, chả chay (dạng viên), đùi gà chay

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Định tính Borax |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Clostridium perfringens* |
| 8 | *Bacillus cereus* |
| 9 | *Staphylococcus aureus* |
| 10 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 11 | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) |
| 12 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 13 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Chai nhựa PET chứa nước

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Ngoại quan |
| 2 | Định danh bao bì nhựa sử dụng |
| 3 | Lượng KMnO4 sử dụng ở 60 oC trong 30 phút (Thử thôi nhiễm) |
| 4 | Hàm lượng cặn khô trong nước (Thử thôi nhiễm) |
| 5 | Hàm lượng Antimony trong acid acetic 4% ở 60 oC trong 30 phút (Thử thôi nhiễm) |
| 6 | Hàm lượng Germani trong acid acetic 4% ở 60 oC trong 30 phút (Thử thôi nhiễm) |
| 7 | Hàm lượng Chì (Thử thôi nhiễm) |
| 8 | Hàm lượng Chì (Thử vật liệu) |
| 9 | Hàm lượng Cadimi (Thử vật liệu) |
| 10 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 11 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Chao

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Tỷ lệ cái : nước |
| 5 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 6 | *Coliforms* |
| 7 | *Escherichia coli* |
| 8 | *Staphylococcus aureus* |
| 9 | *Clostridium perfringens* |
| 10 | *Salmonella* |
| 11 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 12 | Hàm lượng Arsen (As) |
| 13 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 14 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 15 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) |
| 16 | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) |
| 17 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 18 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 19 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Tương hột, mắm nêm chay, kho quẹt chay

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Phẩm màu |
| 5 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 6 | *Coliforms* |
| 7 | *Escherichia coli* |
| 8 | *Staphylococcus aureus* |
| 9 | *Clostridium perfringens* |
| 10 | *Salmonella* |
| 11 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 12 | Hàm lượng Arsen (As) |
| 13 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 14 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 15 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) |
| 16 | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) |
| 17 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 18 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 19 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Cơm cháy chà bông, đậu hủ, đậu nành rang, đậu phộng rang muối, kẹo đậu phộng, kẹo dừa đậu phộng giòn, hạt điều rang muối, cốm mì chà bông, cốm gạo

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Bacillus cereus* |
| 8 | *Staphylococcus aureus* |
| 9 | *Clostridium perfringens* |
| 10 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 11 | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) |
| 12 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 13 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Cốm bắp

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Bacillus cereus* |
| 8 | *Staphylococcus aureus* |
| 9 | *Clostridium perfringens* |
| 10 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 11 | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) |
| 12 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 13 | Hàm lượng Zearalenone |
| 14 | Hàm lượng Fumonisin |
| 15 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 16 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Đậu nành rau

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Staphylococcus aureus* |
| 8 | *Clostridium perfringens* |
| 9 | *Salmonella* |
| 10 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 11 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 13 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Dưa cóc, dưa kiệu chua ngọt, dưa xoài, kim chi thập cẩm

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 4 | Tỷ lệ cái:nước |
| 5 | Phẩm màu |
| 6 | Định tính Borax |
| 7 | Tổng số vi khuẩn hiếu khí |
| 8 | *Coliforms* |
| 9 | *Escherichia coli* |
| 10 | *Clostridium perfringens* |
| 11 | *Bacillus cereus* |
| 12 | Tổng số bào tử nấm men – mốc |
| 13 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 14 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 15 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 16 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Dưa mắm, mắm ruốc, mắm tôm chua

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 5 | Phẩm màu |
| 6 | Định tính Borax |
| 7 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 8 | *Coliforms* |
| 9 | *Escherichia coli* |
| 10 | *Staphyloccoccus aureus* |
| 11 | *Clostridium perfringens* |
| 12 | *Salmonella* |
|  | *V. parahaemolyticus* |
|  | Tổng số bào tử nấm mốc-men |
| 13 | Hàm lượng chì (Pb) |
|  | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 14 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) |
| 15 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 16 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Đường phèn, đường thốt nốt (dạng tán, dạng bột, dạng chảy), đường tán (sản xuất từ đường cát)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 4 | Tổng số bào tử nấm mốc - men |
| 5 | Hàm lượng Arsen (As) |
| 6 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 7 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 8 | Hàm lượng Thủy ngân (Hg) |
| 9 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 10 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Gạo đồ, gạo

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Bacillus cereus* |
| 8 | *Staphylococcus aureus* |
| 9 | *Clostridium perfringens* |
| 10 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 11 | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) |
| 12 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 13 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 15 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Kem hương …., kem chuối

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 4 | Phẩm màu |
| 5 | *Enterobacteriaceae* |
| 6 | *Salmonella* |
| 7 | Hàm lượng Asen (As) |
| 8 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 9 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 10 | Hàm lượng Thủy ngân (Hg) |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 15 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Mì sợi

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
|  | Hàm lượng borat |
|  | Phẩm màu |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Bacillus cereus* |
| 8 | *Staphylococcus aureus* |
| 9 | *Clostridium perfringens* |
| 10 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 11 | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) |
| 12 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 15 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Muối ớt, muối tiêu, tương ớt

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia Coli* |
| 7 | *Staphylococus aureus* |
| 8 | *Salmonella* |
| 9 | Tổng số bào tử nấm mốc – men |
| 10 | Hàm lượng Arsen (As) |
| 11 | Hàm lượng chì (Pb) |
| 12 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 13 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) |
| 14 | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) |
| 15 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 18 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 19 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Tiêu sạch

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia Coli* |
| 7 | *Staphylococus aureus* |
| 8 | *Salmonella* |
| 9 | Tổng số bào tử nấm mốc – men |
| 10 | Hàm lượng Arsen (As) |
| 11 | Hàm lượng chì (Pb) |
| 12 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 13 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) |
| 14 | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) |
| 15 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 16 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 17 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Mật ong

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Staphylococcus aureus* |
| 8 | *Streptococci faecal* |
| 9 | *Pseudomonas aeruginosa* |
| 10 | *Clostridium perfringens* |
| 11 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 12 | Hàm lượng Asen (As) |
| 13 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 14 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) |
| 15 | Hàm lượng chì (Pb) |
| 16 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 17 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Mứt bí, mứt chanh, mứt dừa, mứt gấc, mứt gừng, mứt me, mứt thốt nốt

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Tổng số vi khuẩn hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Clostridium perfringens* |
| 8 | *Bacillus cereus* |
| 9 | Tổng số bào tử nấm men – mốc |
| 10 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 11 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 12 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Nước mắm chay, nước tương

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Hàm lượng protein thô |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Hàm lượng 3 - MCPD |
| 5 | Chất bảo quản (E211) |
| 6 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 7 | *Coliforms* |
| 8 | *Escherichia coli* |
| 9 | *Staphylococcus aureus* |
| 10 | *Clostridium perfringens* |
| 11 | *Salmonella* |
| 12 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 13 | Hàm lượng Arsen (As) |
| 14 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 15 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 16 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) |
| 17 | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) |
| 18 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 19 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 20 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Nước mắm

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Phẩm màu |
| 3 | Hàm lượng Nitơ tổng |
| 4 | Hàm lượng Nitơ axit amin |
| 5 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 6 | *Coliforms* |
| 7 | *Escherichia coli* |
| 8 | *Staphylococcus aureus* |
| 9 | *Clostridium perfringens* |
| 10 | *Salmonella* |
| 11 | *V. parahaemolyticus* |
| 12 | Hàm lượng Arsen (As) |
| 13 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 14 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 15 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) |
| 16 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 17 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Nước màu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia Coli* |
| 7 | *Staphylococus aureus* |
| 8 | *Salmonella* |
| 9 | Tổng số bào tử nấm mốc – men |
| 10 | Hàm lượng Arsen (As) |
| 11 | Hàm lượng chì (Pb) |
| 12 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 13 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) |
| 18 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 19 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Nước ngọt không gas

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Staphylococcus aureus* |
| 8 | *Streptococci faecal* |
| 9 | *Pseudomonas aeruginosa* |
| 10 | *Clostridium perfringens* |
| 11 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 12 | Hàm lượng chì (Pb) |
| 13 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Nước thốt nốt, siro thốt nốt

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 3 | Độ Brix |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Staphylococcus aureus* |
| 8 | *Streptococci faecal* |
| 9 | *Pseudomonas aeruginosa* |
| 10 | *Clostridium perfringens* |
| 11 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 12 | Hàm lượng chì (Pb) |
| 13 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Nước linh chi đóng chai

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Staphylococcus aureus* |
| 8 | *Streptococci faecal* |
| 9 | *Pseudomonas aeruginosa* |
| 10 | *Clostridium perfringens* |
| 11 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 12 | Hàm lượng chì (Pb) |
| 13 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Nước uống đóng chai/bình

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Hàm lượng Stibi |
| 3 | Hàm lượng Arsen |
| 4 | Hàm lượng Bari |
| 5 | Hàm lượng Bor |
| 6 | Hàm lượng Bromat |
| 7 | Hàm lượng Cadimi |
| 8 | Hàm lượng Clor |
| 9 | Hàm lượng Clorat |
| 10 | Hàm lượng Clorit |
| 11 | Hàm lượng Crom |
| 12 | Hàm lượng Đồng |
| 13 | Hàm lượng Cyanid |
| 14 | Hàm lượng Fluorid |
| 15 | Hàm lượng Chì |
| 16 | Hàm lượng Mangan |
| 17 | Hàm lượng Thủy ngân |
| 18 | Hàm lượng Molybden |
| 19 | Hàm lượng Nicken |
| 20 | Hàm lượng Nitrat |
| 21 | Chỉ tiêu bắt buộc | Hàm lượng Nitrit |
| 22 | Hàm lượng Selen |
| 23 | *Coliforms tổng cộng* |
| 24 | *Escherichia coli* |
| 25 | *Streptococci feacal* |
| 26 | *Pseudomonas aeruginosa* |
| 27 | *Bào tử vi khuẩn kị khí khử sulfite* |
| 28 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 29 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Rượu ba kích, rượu cà na, rượu đậu, rượu đinh lăng, rượu hồng sâm, rượu la hán quả, rượu nếp than, rượu ô môi, rượu quách, rượu sâm cúc, rượu sầu đâu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 3 | Độ rượu (hàm lượng Etanol) |
| 4 | Hàm lượng Methanol |
| 5 | Hàm lượng Aldehyde |
| 6 | Hàm lượng este |
| 7 | Phẩm màu |
| 8 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 9 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Rượu thốt nốt, rượu trắng

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 3 | Độ rượu (hàm lượng Etanol) |
| 4 | Hàm lượng Methanol |
| 5 | Hàm lượng Aldehyde |
| 6 | Hàm lượng este |
| 8 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 9 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Rau….. cấp đông, quả …. cấp đông

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
|  | Phẩm màu |
| 2 | Độ ẩm |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Staphylococcus aureus* |
| 8 | *Clostridium perfringens* |
| 9 | *Salmonella* |
| 10 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 11 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 13 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Sữa bắp

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Staphylococcus aureus* |
| 8 | *Streptococci faecal* |
| 9 | *Pseudomonas aeruginosa* |
| 10 | *Clostridium perfringens* |
| 11 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 12 | Hàm lượng chì (Pb) |
| 13 | Hàm lượng Aflatoxin tổng |
| 14 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 15 | Hàm lượng Zearalenone |
| 16 | Hàm lượng fumonisin |
| 17 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 18 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Sữa chua

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 3 | Hàm lượng Protein |
| 4 | *Enterobacteriaceae* |
| 5 | *Lesteria monocytogens* |
| 6 | Hàm lượng chì (Pb) |
| 7 | Hàm lượng thiếc (Sn) |
| 8 | Aflatoxin M1 |
| 9 | Benzyl penicilin |
| 10 | Procain benzylpeniciline |
| 11 | Chlortetracycline |
| 12 | Oxytetracycline |
| 13 | Tetracycline |
| 14 | Dihydro streptomycin |
| 15 | Gentamycine |
| 16 | Spiramycine |
| 17 | Endosulfan |
| 18 | Aldrin và Dielrin |
| 19 | Cyfluthrin |
| 20 | DDT |
| 21 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 22 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Sữa đậu nành

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Staphylococcus aureus* |
| 8 | *Streptococci faecal* |
| 9 | *Pseudomonas aeruginosa* |
| 10 | *Clostridium perfringens* |
| 11 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 12 | Hàm lượng chì (Pb) |
| 13 | Hàm lượng Aflatoxin tổng |
| 14 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 15 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 16 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Sữa tươi thanh trùng

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Hàm lượng Protein (% khối lượng) |
| 3 | Tỷ trọng ở 20oC |
| 4 | Hiệu quả thanh trùng (thử phosphate) |
| 5 | *Enterobacteriaceae* |
| 6 | *Listeria monocytogens* |
| 7 | Hàm lượng chì (Pb) |
| 8 | Aflatoxin M1 |
| 9 | Benzyl penicilin |
| 10 | Procain benzylpeniciline |
| 11 | Chlortetracycline |
| 12 | Oxytetracycline |
| 13 | Tetracycline |
| 14 | Dihydro streptomycin |
| 15 | Streptomycin |
| 16 | Gentamycine |
| 17 | Spiramycine |
| 18 | Endosulfan |
| 19 | Aldrin và Dielrin |
| 20 | Cyfluthrin |
| 21 | DDT |
| 22 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 23 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Tàu hủ ky

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Bacillus cereus* |
| 8 | *Staphylococcus aureus* |
| 9 | *Clostridium perfringens* |
| 10 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 11 | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) |
| 12 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 13 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Thạch dừa, nước ép trái cây nha đam

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Tỷ lệ cái/nước |
| 5 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 6 | *Coliforms* |
| 7 | *Escherichia coli* |
| 8 | *Streptococci faecal* |
| 9 | *Pseudomonas aeruginosa* |
| 10 | *Staphylococcus aureus* |
| 11 | *Clostridium perfringens* |
| 12 | Tổng số nấm men và nấm mốc |
| 13 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 15 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Trà hoa…, trà hương …., trà túi lọc chùm ngây, trà đông trùng hạ thảo

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 4 | Hàm lượng tro tổng |
| 5 | Phẩm màu |
| 6 | Tổng số vi khuẩn hiếu khí |
| 7 | *Coliforms* |
| 8 | *Escherichia coli* |
| 9 | *Clostridium perfringens* |
| 10 | *Bacillus cereus* |
| 11 | Tổng số bào tử nấm men – mốc |
| 12 | Hàm lượng Arsen (As) |
| 13 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 14 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 15 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) |
| 16 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 17 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Trứng vịt lạc, trứng vịt lộn, trứng vịt muối

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 4 | *Coliforms* |
| 5 | *Escherichia coli* |
| 6 | *Staphylococcus aureus* |
| 7 | *Salmonella* |
| 8 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 9 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Xôi phồng

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
|  | Hàm lượng Natri benzoate |
| 3 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 4 | *Coliforms* |
| 5 | *Escherichia coli* |
| 6 | *Bacillus cereus* |
| 7 | *Staphylococcus aureus* |
| 8 | *Clostridium perfringens* |
| 9 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 10 | Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2) |
| 11 | Hàm lượng Ochratoxin A |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 15 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Yến khô, yến tươi, tổ yến thô, tổ yến làm sạch

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 4 | *Coliforms* |
| 5 | *Escherichia coli* |
| 6 | *Clostridium perfringens* |
| 7 | *Staphylococcus aureus* |
| 8 | *Streptococci faecal* |
| 9 | *Pseudomonas aeruginosa* |
| 10 | Tổng số bào tử nấm men-mốc |
| 11 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 12 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 13 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) |
| 14 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 15 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Kẹo hương …….

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Độ ẩm |
| 3 | Phẩm màu |
| 4 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí |
| 5 | *Coliforms* |
| 6 | *Escherichia coli* |
| 7 | *Staphylococcus aureus* |
| 8 | *Clostridium perfringens* |
| 9 | *Salmonella* |
| 10 | *B. cereus* |
| 11 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 12 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |

**Sản phẩm**: Rau mầm

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Loại chỉ tiêu | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
| 1 | Chỉ tiêu bắt buộc | Cảm quan |
| 2 | Hàm lượng nước |
| 3 | *Salmonella* |
| 4 | Hàm lượng Chì (Pb) |
| 5 | Hàm lượng Cadimi (Cd) |
| 6 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nhãn sản phẩm và yêu cầu của nhà sản xuất | Chỉ tiêu chất lượng |
| 7 | Chỉ tiêu tùy thuộc vào nguyên liệu và quy trình sản xuất thực tế | Phụ gia sử dụng trong quá trình sản xuất |