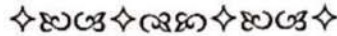


**BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM**  
**SỐ: 01:2023/CBTC – CTYTNHHTHUCPHAMNOOM**



Doanh nghiệp: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**

Địa chỉ trụ sở: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam.

Điện thoại : 0985.948.158

Fax:

Email : [buihongoanh@gmail.com](mailto:buihongoanh@gmail.com)

Website: <http://www.noomfood.com>

**CÔNG BỐ**



Tiêu chuẩn cơ sở : **TCCS 01:2023/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM**

Áp dụng cho sản phẩm : **BÚN TRẮNG THƠM RẰNG THƠM**

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.

Quảng Nam, ngày 14 tháng 04 năm 2023



**Bùi Thị Hồng Thu**

# CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

## TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 01:2023/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM

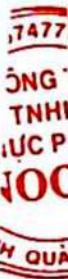
Áp dụng cho sản phẩm: BÚN TRẮNG THƠM RẰNG THƠM



*Quảng Nam, 2023*

LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở **TCCS 01:2023/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom công bố để áp dụng cho sản phẩm **BÚN TRẮNG THƠM RĂNG THƠM** do Công ty sản xuất và lưu hành tại Việt Nam.



## 1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về chất lượng, an toàn vệ sinh và bao gói sản phẩm **BÚN TRẮNG THƠM RẰNG THƠM** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom sản xuất và lưu hành tại Việt Nam.

## 2. Tài liệu viện dẫn:

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

- Cảm quan – Phương pháp xác định cảm quan;
- ISO 712:2009 – Phương pháp xác định hàm lượng ẩm;
- VNT.H.03.Fo.98 (2022) – Phương pháp xác định Arsen (As);
- TCVN 8126:2009 – Phương pháp xác định hàm lượng Cadimi (Cd), Chì (Pb);
- TCVN 4884-1:2015 – Phương pháp xác định Tổng số vi sinh vật hiếu khí;
- TCVN 6848:2007 – Phương pháp xác định *Coliforms*;
- TCVN 7924-2:2008 – Phương pháp xác định *Escherichia coli*;
- TCVN 4830-1:2005 – Phương pháp xác định *Staphylococcus aureus*;
- TCVN 4991:2005 – Phương pháp xác định *Clostridium perfringens*;
- TCVN 4992:2005 – Phương pháp xác định *Bacillus cereus*;
- TCVN 8275-2:2010 – Phương pháp xác định Tổng số bào tử nấm - men nấm mốc;
- VNT.H.03.Fo.181(2021) – Phương pháp xác định Zearalenone;
- VNT.H.03.Fo.78 (2021) (Ref. AOAC 994.08) – Phương pháp xác định Aflatoxin;
- VNT.H.03.Fo.79 (2021) – Phương pháp xác định Ochratoxin A;
- VNT.H.03.Fo.180 (2021) – Phương pháp xác định Deoxynivalenol.

## 3. Yêu cầu về kỹ thuật

### 3.1. Chỉ tiêu cảm quan

Yêu cầu về cảm quan sản phẩm được quy định trong Bảng 1.

**Bảng 1: Các chỉ tiêu cảm quan của sản phẩm**

| STT | Chỉ tiêu   | Yêu cầu  |
|-----|------------|--|
| 1   | Trạng thái | Dạng sợi nhỏ, không gãy vụn, khô giòn.                 |
| 2   | Màu sắc    | Sản phẩm có màu trắng đục.                             |
| 3   | Mùi vị     | Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm. Không có mùi lạ, vị lạ |

### 3.2. Các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm

Yêu cầu về các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm được quy định trong Bảng 2

**Bảng 2: Các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm**

| STT | Chỉ tiêu  | ĐVT   | Giới hạn tối đa | Phương pháp thử       |
|-----|-----------|-------|-----------------|-----------------------|
| 1   | Asen (As) | mg/kg | 1,0             | VNT.H.03.Fo.98 (2022) |

|    |  |       |                 |   |
|----|--|-------|-----------------|---|
| 2  | Cadimi (Cd)  | mg/kg | 0,4             | TCVN 8126:2009                              |
| 3  | Chì (Pb)   | mg/kg | 0,2             | TCVN 8126:2009                              |
| 4  | Ochratoxin A   | µg/kg | 3               | VNT.H.03.Fo.79 (2021)                       |
| 5  | Zearalenone  | µg/kg | 75              | VNT.H.03.Fo.181(2021)                       |
| 6  | Deoxynivalenol   | µg/kg | 750             | VNT.H.03.Fo.180 (2021)                      |
| 7  | Aflatoxin B <sub>1</sub>   | µg/kg | 5               | VNT.H.03.Fo.78 (2021)<br>(Ref. AOAC 994.08) |
| 8  | Aflatoxin tổng số<br>(B <sub>1</sub> ,B <sub>2</sub> ,G <sub>1</sub> ,G <sub>2</sub> ) | µg/kg | 10              |   |
| 9  | Tổng số vi sinh vật hiếu khí   | CFU/g | 10 <sup>6</sup> | TCVN 4884-1:2015                            |
| 10 | <i>Coliforms</i>   | CFU/g | 10 <sup>3</sup> | TCVN 6848:2007                              |
| 11 | <i>Escherichia coli</i>  | CFU/g | 10 <sup>2</sup> | TCVN 7924-2:2008                            |
| 12 | <i>Staphylococcus aureus</i>   | CFU/g | 10 <sup>2</sup> | TCVN 4830-1:2005                            |
| 13 | <i>Clostridium perfringens</i>   | CFU/g | 10 <sup>2</sup> | TCVN 4991:2005                              |
| 14 | <i>Bacillus cereus</i>   | CFU/g | 10 <sup>2</sup> | TCVN 4992:2005                              |
| 15 | Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc   | CFU/g | 10 <sup>3</sup> | TCVN 8275-2:2010                            |
| 16 | Độ ẩm  | %     | 15              | ISO 712:2009                                |

4. Nguyên liệu: Gạo trắng thuần chủng và nước.

5. Đóng gói, ghi nhãn, bảo quản:

5.1. Quy cách bao gói:

- Sản phẩm được đóng vào túi PE/PET hoặc theo yêu cầu của khách hàng;
- Quy cách đóng gói: 500 g, 1 kg, 1,5 kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

5.2. Ghi nhãn: Việc ghi nhãn sản phẩm được thực hiện theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa, Nghị định 111/2021/NĐ-CP về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

5.3. Hạn dùng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

5.4. Bảo quản:

- Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Trữ bịch kín, để bên ngoài cần theo dõi và tốt nhất trữ ngăn mát tủ lạnh.

6. Hướng dẫn sử dụng: Ngâm vào nước sôi rồi vớt ra chế biến món ăn như bún tươi.

Quảng Nam, ngày 14 tháng 04 năm 2023



Số: 01/2023/QĐ-CBTCCS

Quảng Nam, ngày 14 tháng 04 năm 2023

**QUYẾT ĐỊNH**  
**Về việc Công bố Tiêu chuẩn cơ sở**

**GIÁM ĐỐC CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**

- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29/6/2006;
- Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa năm 2007;
- Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ngày 29/6/2006;
- Căn cứ Thông tư 11/2021/TT-BKHCN ngày 18 tháng 11 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc Quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Về việc ban hành "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm";
- Căn cứ nhu cầu sản xuất và kinh doanh của công ty, nay công ty quyết định ban hành Tiêu chuẩn sơ sở đối với sản phẩm **BÚN TRẮNG THƠM RẰNG THƠM**.

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1:** Ban hành tiêu chuẩn cơ sở: **TCCS 01:2023/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM** – Áp dụng cho sản phẩm **BÚN TRẮNG THƠM RẰNG THƠM**.

**Điều 2:** Các bộ phận liên quan của Công ty chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

**Điều 3:** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký

**Nơi nhận:**

- Như Điều 2;
- Lưu HC.



**Bùi Thị Hồng Thu**

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 01/CTYTNNHHTHUCPHAMNOOM/2023

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm**

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**

Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam, Việt Nam.

Điện thoại: 0985.948.158

Fax: .....

E-mail: [buihonganh@gmail.com](mailto:buihonganh@gmail.com)

Mã số doanh nghiệp: 4001074770

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 04/2023/GCNATTP-SCT do Sở Công thương tỉnh Quảng Nam cấp ngày 24/04/2023, có hiệu lực đến ngày 24/4/2026.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **BÚN TRẮNG THƠM RẰNG THƠM**

2. Thành phần: Gạo trắng thuần chủng và nước.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: 500g; 1kg; 1,5kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng;
- Chất liệu bao bì: túi PE/PET hoặc bao gói khác theo yêu cầu của khách hàng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

**III. Mẫu nhãn sản phẩm** (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;



- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”;
- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 01:2023/CTYTNNHHTHUCPHAMNOOM đính kèm.

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 và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Quảng Nam, ngày 27 tháng 04 năm 2023

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



**Bùi Thị Hồng Thu**







# BÚN TRẮNG

## THƠM RĂNG THƠM

Dried White Vermicelli

No salt added, heritage rice,  
natural cultivation & manufacture

TL:



### THÀNH PHẦN

Gạo thuần chủng xát dối và nước.

### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Ngâm vào nước 7 phút, luộc 2 phút.  
Xả lại nước lạnh hoặc cho bún vào tô,  
chan nước lèo và thưởng thức.

### CHÚ Ý BẢO QUẢN

Trữ bịch kín, để bên ngoài cần theo dõi  
và tốt nhất trữ ngăn mát tủ lạnh.

### SẢN XUẤT TẠI

#### CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy,

xã Bình Giang, huyện Thăng Bình,

tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

Website: noomfood.com

Hotline chăm sóc khách hàng: 0354 902 326

**HSD:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

**NSX:**



Mã số/ Code: DV230405.03/01

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

### I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM  
*Customer's Name*
2. Địa chỉ/ : Tổ 17, Thôn Bình Túy, Xã Bình Giang, Huyện Thăng Bình, Tỉnh Quảng Nam.  
*Address*
3. Tên mẫu thử/ : BÚN TRẮNG THƠM RẰNG THƠM  
*Name of Sample*
4. Mô tả mẫu/ : Mẫu đựng trong túi kín  
*Sample Description*
5. Ngày nhận mẫu/ : 05/04/2023  
*Date sample received*
6. Thời gian lưu mẫu/ : Không có mẫu lưu  
*Sample retention time*
7. Ngày thử nghiệm/ : 05/04/2023-12/04/2023  
*Date of test*
8. Ngày trả kết quả/ : 12/04/2023  
*Date of issue*

### II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

| STT No. | Chỉ tiêu Parameter(s)                  | Đơn vị Unit | Kết quả Result(s)   | Phương pháp thử Test Method                 |
|---------|--|-------------|---|---|
| 1       | Cảm quan (Màu sắc, trạng thái, mùi vị) |             | Sản phẩm có dạng sợi nhỏ, không gãy vụn, khô giòn, màu trắng đục.<br>Không có mùi mốc, hoặc mùi lạ. | Cảm quan                                    |
| 2       | Độ ẩm                                  | %           | 10,65   | ISO 712:2009                                |
| 3       | Arsen (As)*                            | mg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,05)   | VNT.H.03.Fo.98 (2022)                       |
| 4       | Cadimi (Cd)*                           | mg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,01)   | TCVN 8126:2009                              |
| 5       | Chì (Pb)*                              | mg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,025)  | TCVN 8126:2009                              |
| 6       | Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)*    | µg/kg       | KPH<br>(LOD = 1,2)  | VNT.H.03.Fo.78 (2021)<br>(Ref. AOAC 994.08) |
| 7       | Aflatoxin B1*                          | µg/kg       | KPH<br>(LOD = 1,2)  | VNT.H.03.Fo.78 (2021)<br>(Ref. AOAC 994.08) |
| 8       | Ochratoxin A (OTA)*                    | µg/kg       | KPH<br>(LOD = 0,5)  | VNT.H.03.Fo.79 (2021)                       |

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractor (\*\*).
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC & KỸ THUẬT VIỆT NAM  
VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTEST

VNTEST INSTITUTE FOR QUALITY TESTING AND INSPECTION

Đc: Số 07, Ngách 168/21, Đường Nguyễn Xiển, P. Hạ Đình, Q. Thanh Xuân, TP. Hà Nội

Điện thoại: 024.66.86.76.38- Email: info@vntest.vn - Website: www.vntest.vn



Mã số/ Code: DV230405.03/01

| STT No. | Chỉ tiêu<br>Parameter(s)      | Đơn vị<br>Unit | Kết quả<br>Result(s)  | Phương pháp thử<br>Test Method |
|---------|-------------------------------|----------------|-----------------------|--------------------------------|
| 9       | Zearalenone (ZEN)*            | µg/kg          | KPH<br>(LOD = 3)      | VNT.H.03.Fo.181(2021)          |
| 10      | Deoxynivalenol (DON)*         | µg/kg          | KPH<br>(LOD = 30)     | VNT.H.03.Fo.180(2021)          |
| 11      | Tổng số vi sinh vật hiếu khí* | CFU/g          | 1,3 x 10 <sup>2</sup> | TCVN 4884-1:2015               |
| 12      | Tổng số nấm men - nấm mốc*    | CFU/g          | KPH<br>(LOD = 10)     | TCVN 8275-2:2010               |
| 13      | Coliforms*                    | CFU/g          | KPH<br>(LOD = 10)     | TCVN 6848:2007                 |
| 14      | E. coli*                      | CFU/g          | KPH<br>(LOD = 10)     | TCVN 7924-2:2008               |
| 15      | Staphylococcus aureus*        | CFU/g          | KPH<br>(LOD = 10)     | TCVN 4830-1:2005               |
| 16      | Clostridium perfringens*      | CFU/g          | KPH<br>(LOD = 10)     | TCVN 4991:2005                 |
| 17      | Bacillus cereus*              | CFU/g          | KPH<br>(LOD = 10)     | TCVN 4992:2005                 |

**Ghi chú/ Note:**

- KPH: Không phát hiện / Not detected.

- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp / Limit of detection of method.

**PHÒNG KIỂM NGHIỆM**  
QC Manager

**VŨ THỊ KIM THANH**

**VIỆN TRƯỞNG**  
DIRECTOR



**TRỊNH CÔNG SƠN**



- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractor (\*\*).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.