Mẫu số 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 28/NOOM/2026

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 Thăng An, Thành phố Đà Nẵng, Việt Nam

Email: *admin@noomfood.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: **DẦU LẠC ÉP LẠNH**
2. Thành phần: 100% dầu lạc ép lạnh từ nhân lạc hữu cơ trồng tại Việt Nam.
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: 500ml, 1900ml, 2000ml, 4600ml hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
   - Sản phẩm được đóng vào chai nhựa PET/ thuỷ tinh theo yêu cầu khách hàng, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
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:

- QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- TCVN 7597:2018 – Dầu thực vật.
- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 28:2026/NOOM 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./.

Đà Nẵng, ngày 04 tháng 02 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N: 4001074770 - C.T.N.H.H - CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM - TỈNH QUẢNG NAM

Bùi Thị Hồng Thu

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN



Số/*No.*: 2601150-1/KQ
Trang/ *Page*: 1/4

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Code* : 2512268/KG
Mã số mẫu/ *Sample Code* : 2512789

Tên khách hàng/ *Customer* : **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**

Địa chỉ/ *Address* : Tổ 17, Thôn Bình Túy, Xã Thăng An, Thành phố Đà Nẵng, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ *Date of receiving* : 19/12/2025 Ngày trả kết quả/ *Date of issue* : 13/01/2026

Thời gian thử nghiệm/ *Testing time* : 19/12/2025 – 10/01/2026

Tên mẫu/ *Name of sample* : **DẦU LẠC ÉP LẠNH**

Tình trạng mẫu/ *State of sample* : **- Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.**
- Mẫu thực phẩm đựng trong chai thủy tinh kín.

PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG *Quality Manager*	TỔNG GIÁM ĐỐC *General Director*
Nguyễn Thị Thanh Hằng	**ThS. Hồ Phùng Tâm**

NEWCENLAB

Mã số/ Code : 2512268/KG
Mã số mẫu/ Sample Code : 2512789

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Cảm quan - Trạng thái - Màu sắc - Mùi vị	-	QTTN/KT3 234:2019	Dạng lỏng sánh Màu vàng Đặc trưng của sản phẩm
2	Tạp chất không tan	%	TCVN 6125:2020	KPH (LOD = 0,05)
3	Hàm lượng xà phòng	%	AOCS Cc 17-95 (97)	KPH (LOD = 0,006)
4	Độ ẩm và chất bay hơi ở 105^{0}C	g/100g	TCVN 6120:2018	KPH (LOD = 0,07)
5	Trị số peroxit	mEq(O_2)/kg	TCVN 6121:2018	3,95
6	Trị số acid	mgKOH/g	TCVN 6127:2010	1,50
7	Chỉ số xà phòng	mgKOH/g	TCVN 6126:2015	184
8	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
9	Asen (As)	mg/kg	AOAC 986.15 (*)	KPH (LOD = 0,05)
10	Đồng (Cu)	mg/kg	AOAC 999.11	KPH (LOD = 0,3)
11	Sắt (Fe)	mg/kg	AOAC 999.11	KPH (LOD = 0,06)
12	Chỉ số Iod	gIod/100g	TCVN 6122:2015 (ISO 3961:2013)	98,1
13	Thuốc bảo vệ thực vật Chlor			
13.1	Alpha-HCH	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.2	Beta-HCH	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.3	Hexachlorobenzene	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.4	Gamma-HCH	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.5	Delta-HCH	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.6	Chlorothalonil	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.7	Heptachlor	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.8	Heptachlor-Exo-Epoxide	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)

Mã số/ *Code* : **2512268/KG**
Mã số mẫu/ : **2512789**
Sample Code

STT *No.*	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM *PARAMETERS*	ĐƠN VỊ *UNIT*	PHƯƠNG PHÁP THỬ *TEST METHOD*	KẾT QUẢ *RESULT*
13.9	Chlordane-oxy	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.10	Chlordane-trans	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.11	Chlordane-cis	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.12	2,4'-DDD	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.13	4,4'-DDD	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.14	2,4'-DDE	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.15	2,4'-DDT	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.16	4,4'-DDT	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.17	Dieldrin	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.18	Beta-endosulfan	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.19	Endosulfan-sulfate	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.20	4,4'-DDE	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.21	Endrin	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.22	Alpha-endosulfan	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
13.23	Aldrin	µg/kg	SOP.01-205:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
14	Thuốc bảo vệ thực vật họ Cúc			
14.1	Bifenthrin	µg/kg	SOP.01-208:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 0,3)
14.2	Phenothrin	µg/kg	SOP.01-208:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
14.3	Permethrin	µg/kg	SOP.01-208:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 5)
14.4	Cyfluthrin	µg/kg	SOP.01-208:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 4)
14.5	Cypermethrin	µg/kg	SOP.01-208:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 4)

Mã số/ Code : 2512268/KG
Mã số mẫu/ Sample Code : 2512789

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
14.6	Fenvalerate	µg/kg	SOP.01-208:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 3)
14.7	Deltamethrin	µg/kg	SOP.01-208:2020 (Ref. AOAC 2007.01)	KPH (LOD = 4)
15	*Salmonella spp*	/25g	TCVN 10780-1:2017 (*)	KPH
16	*Escherichia coli dương tính β-glucuronidase*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (*)	<10
17	*Coliforms*	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
18	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	AOAC 975.55	<10
19	Tổng số vi sinh hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	<10
20	Nấm men và nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- *Chỉ tiêu thử nghiệm số 1, 3, 12-14, 18 thực hiện bởi thầu phụ/ Items No số 1, 3, 12-14, 18 are tested by subcontractor.*
- *Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng "không phát hiện" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding "Not detected" when the dishes examined contain no colonies.*
- *Newcenlab không chịu trách nhiệm với thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp/ Newcenlab is not responsible for sample information provided by customers.*
- *Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.*

CÔNG TY TNHH **THỰC PHẨM NOOM**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**
---	---
Số: 28/2026/QĐ-CBTCCS	*Đà Nẵng, ngày 04 tháng 02 năm 2026*

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;*
- *Căn cứ Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2023 về Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn 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 cơ sở đối với sản phẩm **DẦU LẠC ÉP LẠNH.***

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở: **TCCS 28:2026/NOOM** – Áp dụng cho sản phẩm **DẦU LẠC ÉP LẠNH.**

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.*

GIÁM ĐỐC

M.S.D.N: 4001074770 C.T.T.N.H.H. CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM TỈNH QUẢNG NAM

Bùi Thị Hồng Thu

BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Số: 28:2026/CBTC – NOOM

✧ᘓ ✧ᘒ ✧ᘓ ✧

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

Địa chỉ trụ sở: Tổ 17, Thôn Bình Túy, Xã Thăng An, Thành phố Đà Nẵng

Email : *admin@noomfood.com* Website: *http://www.noomfood.com*

CÔNG BỐ

-------✧✧✧✧✧✧✧----

Tiêu chuẩn cơ sở : **TCCS 28:2026/NOOM**

Áp dụng cho sản phẩm : **DẦU LẠC ÉP LẠNH**

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.

Đà Nẵng, ngày 04 tháng 02 năm 2026

GIÁM ĐỐC

M.S.D.N: 4001074770 - C.T.N.H.H - CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM - TỈNH QUẢNG NAM

Bùi Thị Hồng Thu

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ:

TCCS 28:2026/NOOM

Áp dụng cho sản phẩm:

DẦU LẠC ÉP LẠNH

Đà Nẵng, 2026

LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở **TCCS 28:2026/NOOM** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom công bố để áp dụng cho sản phẩm **DẦU LẠC ÉP LẠNH** 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 **DẦU LẠC ÉP LẠNH** 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).

3. Yêu cầu về kỹ thuật

- QTTN/KT3 234:2019 - Phương pháp xác định Cảm quan;
- AOAC 986.15 – Phương pháp xác định hàm lượng Asen;
- AOAC 999.11 – Phương pháp xác định hàm lượng Chì;
- AOAC 999.11 – Phương pháp xác định hàm lượng Cu;
- AOAC 999.11 – Phương pháp xác định hàm lượng Sắt;
- TCVN 4884-1:2025 - 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 10780-1:2017 – Phương pháp xác định *Salmonella spp.*;
- TCVN 8275-2:2010 – Phương pháp xác định Tổng số nấm men nấm mốc;
- AOAC 975.55 - Phương pháp xác định *S.aureus*
- TCVN 6120:2018 - Phương pháp xác định Độ ẩm và chất bay hơi ở 105 °C
- TCVN 6125:2020 - Phương pháp xác định Tạp chất không tan
- AOCS Cc 17-95 (97) - Phương pháp xác định Hàm lượng xà phòng
- TCVN 6127:2010 - Phương pháp xác định Chỉ số axit
- TCVN 6121:2018 - Phương pháp xác định Chỉ số peroxit
- TCVN 6126:2015 - Phương pháp xác định Chỉ số xà phòng hóa
- TCVN 6122:2015 - Phương pháp xác định Chỉ số I- ốt

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 lỏng sánh
2	Màu sắc	Màu vàng
3	Mùi vị	Đặc trưng của sản phẩm

3.2 Chỉ tiêu an toàn

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	*Arsen (As)*	mg/kg	0,1	AOAC 986.15
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,1	AOAC 999.11
3	Đồng (Cu)	mg/kg	5	AOAC 999.11
4	Sắt (Fe)	mg/kg	0,4	AOAC 999.11
5	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^3	TCVN 4884-1:2025
6	*Coliforms*	CFU/g	10	TCVN 6848:2007
7	*Escherichia coli*	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008
8	*Salmonella spp.*	/25g	Không phát hiện	TCVN 10780-1:2017
9	Tổng số nấm men nấm mốc	CFU/g	10	TCVN 8275-2:2010
10	*S.aureus*	CFU/g	10	AOAC 975.55
11	Độ ẩm và chất bay hơi ở 105 °C	% khối lượng	0,2	TCVN 6120:2018
12	Tạp chất không tan	% khối lượng	0,05	TCVN 6125:2020
13	Hàm lượng xà phòng	% khối lượng	0,005	AOCS Cc 17-95 (97)
14	Chỉ số axit	mg KOH/g dầu	4,0	TCVN 6127:2010
15	Chỉ số peroxit	meq O2/kg	15	TCVN 6121:2018
16	Chỉ số xà phòng hóa	Mg KOH/g dầu	187 - 196	TCVN 6126:2015
17	Chỉ số I- ốt	glod/100g	86-107	TCVN 6122:2015 (ISO 3961:2013)

4. Thành phần: 100% dầu lạc ép lạnh từ nhân lạc hữu cơ trồng tại Việt Nam.

5. Đóng gói, ghi nhãn, bảo quản:

5.1 Quy cách bao gói:

- Quy cách đóng gói : 500ml, 1900ml, 2000ml, 4600ml hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
- Sản phẩm được đóng vào chai nhựa PET/ thuỷ tinh theo yêu cầu khách hàng, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

5.1 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 và 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.

5.2 Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

5.3 Bảo quản: Để nhiệt độ thấp, tránh ánh sáng, vặn chặt nắp sau khi dùng. Nếu mở nắp, tốt nhất trữ tủ lạnh.

6. Hướng dẫn sử dụng: Dùng để nấu ăn, chiên, xào, kho, làm bánh.

7. Thông tin cảnh báo: Ngưng sử dụng khi sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng hoặc không phù hợp.

Đà Nẵng, ngày 04 tháng 02 năm 2026

GIÁM ĐỐC

M.S.D.N: 4001074770 - C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM
TỈNH QUẢNG NAM

Bùi Thị Hồng Thu