

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 31/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.

E-mail : admin@noomfood.com

Mã số doanh nghiệp: 4001074770

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 531/GCNATTP-CCATTP do Chi Cục An Toàn Thực Phẩm Đà Nẵng cấp ngày 08/05/2026, có hiệu lực đến ngày 08/05/2029.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **DẦU MÈ ĐEN ÉP LẠNH**

2. Thành phần: Dầu ép lạnh từ mè đen 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:

- Sản phẩm được đóng vào chai thủy tinh, chai nhựa PET hoặc theo yêu cầu của khách hàng
- Quy cách đóng gói: 100ml, 350ml, 500ml, 2L, 4.6L hoặc theo yêu cầu khách hàng được ghi rõ trên nhãn sản phẩm.

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;

- Số 46/2007/QĐ-BYT Quyết định Về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”

- TCCS 32:2026/NOOM Tiêu chuẩn cơ sở 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 22 tháng 06 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



(Ký tên, đóng dấu)

GIÁM ĐỐC

Bùi Thị Hồng Thu



MẪU NHẬN SẢN PHẨM DỰ KIẾN



noom
trust your taste

DẦU MÈ ĐEN ÉP LẠNH

Virgin Cold Pressed Black Sesame Oil

Mechanical cold pressed, unrefined,
non chemical used in
cultivation & manufacture

Thể tích thực
100ml



Central Union
Certifications
CU 894035



Thành phần

Dầu ép lạnh từ mè đen hữu cơ
trồng tại Việt Nam

Hướng dẫn sử dụng

Dùng để uống ăn trực tiếp, trộn salad,
kho, làm bánh, thêm vào món ăn dặm,
cháo, soup... Lưu ý: Ngừng sử dụng khi
sản phẩm có dấu hiệu bị hư hỏng
hoặc không phù hợp

Chú ý bảo quản

Để nơi tối, lạnh, vẫn chất nắp sau khi
sử dụng. Nếu mở nắp, tốt nhất trữ tủ lạnh

Sản xuất tại

Công ty TNHH Thực phẩm Noom

Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Thăng An,
Thành phố Đà Nẵng, Việt Nam

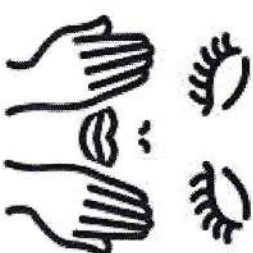
Xuất xứ: Việt Nam

Website: noomtood.com

Certified Organic by Control Union
CU894035

HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
NSX & Số LOT: In trên bao bì

" Là dầu nền nhẹ
có tính dưỡng và ẩm "



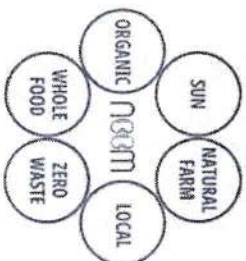
Hotline CSKH



301 01210



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN



DẦU MÈ ĐEN ÉP LẠNH

Virgin Cold Pressed Black Sesame Oil

Mechanical cold pressed, unrefined,
non chemical used in cultivation & manufacture

Thể tích thực
350ml



Thành phần
Dầu ép lạnh từ mè đen hữu cơ
trồng tại Việt Nam

Hướng dẫn sử dụng
Dùng để uống ăn trực tiếp, trộn salad, kho,
lào banch, thêm vào món ăn hầm, cháo, soup...
Lưu ý: Không sử dụng khi sản phẩm có
dầu hiệu bị hư hỏng hoặc không phù hợp

Chú ý bảo quản
Để nơi tối, lạnh, vận chuyển nắp sau khi
sử dụng. Nếu mở nắp, tốt nhất trữ tủ lạnh

Sản xuất tại

Công ty TNHH Thực phẩm Noom

Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Thăng An,

Thành phố Đà Nẵng, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam

Website: noomfood.com

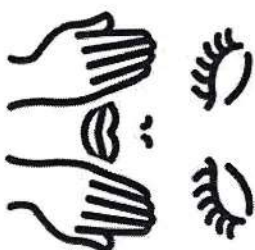
Certified Organic by Control Union

CUS94035

HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

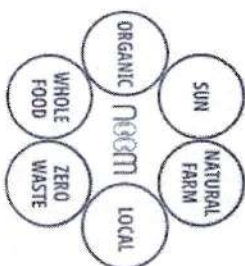
NSX & SỔ LOT: In trên bao bì

"Là dầu nền nhẹ
có tính dưỡng và ấm"





MÀU NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN



noom
trust your taste

DẦU MÈ ĐEN ÉP LẠNH

Virgin Cold Pressed Black Sesame Oil

Mechanical Cold Pressed,
Unrefined, Non Chemical used
in Cultivation & Manufacture

Thể tích thực
500ml



Thành phần

Dầu ép lạnh từ mè đen hữu cơ
trồng tại Việt Nam

Hướng dẫn sử dụng

Dùng để uống ăn trực tiếp, trộn salad,
kho, làm bánh, thêm vào món ăn đậm,
cháo, soup... Lưu ý: Ngưng sử dụng
khi sản phẩm có dấu hiệu bị hư hỏng
hoặc không phù hợp

Chú ý bảo quản

Để nơi tối, lạnh, vẫn chất nắp sau khi
sử dụng. Nếu mở nắp, tốt nhất trữ tủ lạnh

Sản xuất tại

Công ty TNHH Thực Phẩm Noom

Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Thắng An,
Thành phố Đà Nẵng, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam

Website: noomfood.com

Certified Organic by Control Union
CU894035

HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
NSX & Số LOT: In trên bao bì



Hotline CSKH



"Đây là dầu ăn
bình thường"



30101250



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

“Đây là dầu ăn
bình thường”



noom
trust your taste

DẦU MÈ ĐEN ÉP LẠNH

Virgin Cold Pressed
Black Sesame Oil

Mechanical Cold Pressed, Unrefined,
Non Chemical used in Cultivation & Manufacture

Thể tích thực: 2L



30101220



Thành phần
Dầu ép lạnh từ mè đen hữu cơ
trồng tại Việt Nam

Hướng dẫn sử dụng
Dùng để uống ăn trực tiếp, trộn salad, kho,
làm bánh, thêm vào món ăn đậm, cháo, soup...
Lưu ý: Ngưng sử dụng khi sản phẩm có
dấu hiệu bị hư hỏng hoặc không phù hợp

Chú ý bảo quản
Để nơi tối, lạnh, vẫn chất nắp sau khi
sử dụng, mở nắp, tốt nhất trữ tủ lạnh

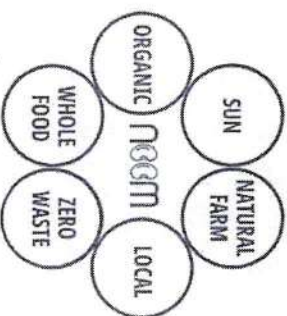
Sản xuất tại
Công ty TNHH Thực Phẩm Noom
Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Thăng An,
Thành phố Đà Nẵng, Việt Nam
Xuất xứ: Việt Nam
Website: noomfood.com
Certified Organic by Control Union
CU894035

HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
NSX & SỐ LOT: In trên bao bì





MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN



DẦU MÈ ĐEN ÉP LẠNH

Virgin Cold Pressed Black Sesame Oil

Mechanical Cold Pressed, Unrefined,
Non Chemical used in Cultivation & Manufacture

The tích thực 4.6L



Thành phần
Dầu ép lạnh từ mè đen hữu cơ
tổng tại Việt Nam

Hướng dẫn sử dụng
Dùng để uống ăn trực tiếp, trộn salad, kho,
làm bánh, thêm vào món súp, cháo, soup...
Lưu ý: Không sử dụng khi sản phẩm có
dầu hiệu bị hư hỏng hoặc không phù hợp

Chú ý bảo quản
Để nơi tối, lạnh, vận chuyển nhẹ nhàng
sử dụng, mở nắp, tốt nhất trữ tủ lạnh

Sản xuất tại
Công ty TNHH Thực Phẩm Noom
Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Thành An,
Thị trấn Phố Mới, Quảng Nam

Website: noomfood.com
Certified Organic by Control Union
CU894035

HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
MSX & S6 LOT: In trên bao bì.

"Đây là dầu ăn
bình thường"



Số/ No.: VLAB0-260520-015/1-V1/2

Ngày phát hành/ Issue date : 29/05/2026
Trang/ Page : 1/3

Tên khách hàng/ Company⁽¹⁾: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**
Địa chỉ/ Address⁽¹⁾: **Tổ 17, Thôn Bình Túy, Xã Thăng An, Thành phố Đà Nẵng, Việt Nam**
Ngày nhận mẫu/ Date of sample receipt: **20/05/2026**
Thời gian thử nghiệm/ Testing period: **20/05/2026 đến 29/05/2026**
Tên mẫu/ Sample Name⁽¹⁾: **Dầu mè đen ép lạnh**
Mô tả mẫu/ Sample description: **Mẫu chứa trong bao bì kín/ Samples in sealed packaging.**

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULTS
[Xem trang kế/ See next page (s)]

Ghi chú/ Notes:

⁽¹⁾ Thông tin do khách hàng cung cấp/ ⁽¹⁾ Information provided by client.

(a) Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (a) Parameter is accredited to ISO/IEC 17025:2017.

(b) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật/ (b) Parameter is designated by the Department of Crop Production and Plant Protection.

(c) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn nuôi và Thú y/ (c) Parameter is designated by the Department of Livestock Production and Veterinary.

(d) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường/ (d) Parameter is designated by the National Authority for Agro-Forestry-Fishery Quality, Processing and Market Development.

(e) Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Công thương/ (e) Parameter is designated by the Ministry of Industry and Trade.

(s) Chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ (s) Parameter was performed by the subcontractor.

Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử/ The test results are valid only on submitted sample.

- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of quantification.

- KPH/ ND: Không phát hiện/ Not detected.

- Thời gian lưu mẫu 07 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Sample storage time: 07 days from the date of result issuance.

Tất cả các chỉ tiêu (ngoại trừ chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ) được thực hiện bởi Chi nhánh Công ty Cổ phần Công nghệ VietLabs – Trung tâm phân tích/ All parameters (except subcontracted items) were performed by the Branch of VietLabs Technology JSC – Analysis Center.

Báo cáo thử nghiệm này là một thể thống nhất, không được sao chép một phần báo cáo này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VietLabs/ Test Report is a unified whole, no part of this test report may be reproduced without the written consent of VietLabs.

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of Laboratory



Phạm Lê Tiến Khánh

Tổng giám đốc
General Director



Nguyễn Quốc Toàn

Ngày hiệu lực/ Effective date: 25/03/2026

VLAB-QM-LOP-023/F01

Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs
VietLabs Technology Joint Stock Company

Số 60 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
60 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City
Điện thoại/Tel: (+84) 283 622 1669

Trung tâm phân tích/ Testing Center

Ho Chi Minh Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
62 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City
Can Tho Lô số LK5-12 đường Nguyễn Văn Cừ, Phường Long Xuyên, Thành phố Cần Thơ
LK5-12 Nguyen Van Cu Street, Long Tuyen Ward, Can Tho City
Bac Lieu Số 479 đường Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trạch, Tỉnh Cà Mau
479 Cao Van Lau Street, Vinh Trach Ward, Ca Mau Province
Ca Mau Số 214B đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường Lý Văn Lâm, Tỉnh Cà Mau
214B Nguyen Dinh Chieu Street, Ly Van Lam Ward, Ca Mau Province

Số/ No.: VLAB0-260520-015/1-V1/2

Ngày phát hành/ Issue date : 29/05/2026
Trang/ Page : 2/3

Kết quả/ result

TT No.	Chỉ tiêu Parameter	Phương pháp phân tích Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	LOQ
1.	Định lượng Tổng vi sinh vật hiếu khí/Enumeration of aerobic microorganism	ISO 4833-1:2013/ Amd.1:2022(a)	CFU/g	<10	-
2.	Định lượng E.coli dương tính với β-glucuronidase/Enumeration Escherichia coli β-glucuronidase positive	TCVN 7924-2: 2008 (ISO 16649-2: 2001)(a)	CFU/g	<10	-
3.	Định lượng Coliforms/Enumeration of Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)(a)	CFU/g	<10	-
4.	Định lượng Staphylococcus aureus/Enumeration of Staphylococcus aureus	AOAC 975.55(a)	CFU/g	<10	-
5.	Định lượng nấm men và nấm mốc/Enumeration of yeasts and moulds	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)(a)	CFU/g	<10	-
6.	Phát hiện Salmonella spp./Detection of Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020(a)	/25g	KPH/ND	-
7.	Trạng thái/Appearance	Cảm quan	-	Dạng lỏng	-
8.	Màu sắc/Color	Cảm quan	-	Màu vàng nâu	-
9.	Mùi vị/Odor, Taste	Cảm quan	-	Mùi thơm, vị béo đặc trưng	-
10.	Độ ẩm/Moisture content	TCVN 6120:2018(a)	%	KPH/ND	0,03
11.	Chỉ số axit/Acid value	TCVN 6127: 2010(a)	mgKOH/g	3,83	-
12.	Chỉ số Peroxide/Peroxide Value	TCVN 6121:2018(a)	meq/kg	KPH/ND	-
13.	Tạp chất không hòa tan/Insoluble impurities content	TCVN 6125:2020(a)	%	KPH/ND	0,1
14.	Chỉ số Iot/Iodine value	TCVN 6122:2015(a)	g/100g	111	-
15.	Chỉ số Xà phòng/Saponification Value	TCVN 6126:2015(a)	mgKOH/g	191	-

Ngày hiệu lực/ Effective date: 25/03/2026

VLAB-QM-LOP-023/F01

Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs
VietLabs Technology Joint Stock Company

Số 60 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
60 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City
Điện thoại/Tel: (+84) 283 622 1669

Trung tâm phân tích/Testing Center

Hồ Chí Minh Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
62 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City
Cần Thơ Lô số LK5-12 đường Nguyễn Văn Cừ, Phường Long Tuyền, Thành phố Cần Thơ
LK5-12 Nguyen Van Cu Street, Long Tuyen Ward, Can Tho City
Bạc Liêu Số 479 đường Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trạch, Tỉnh Cà Mau
479 Cao Van Lau Street, Vinh Trach Ward, Ca Mau Province
Cà Mau Số 214B đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường Lý Văn Lâm, Tỉnh Cà Mau
214B Nguyen Dinh Chieu Street, Ly Van Lam Ward, Ca Mau Province

Số/ No.: VLAB0-260520-015/1-V1/2

Ngày phát hành/ Issue date : 29/05/2026
Trang/ Page : 3/3

TT No.	Chỉ tiêu Parameter	Phương pháp phân tích Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	LOQ
16.	Hàm lượng Chì (Pb)/Lead (Pb) content	AOAC 2015.01(a)	mg/kg	KPH/ND	0,05
17.	Hàm lượng Asen (As)/Arsenic (As) content	AOAC 2015.01(a)	mg/kg	KPH/ND	0,03
18.	Hàm lượng xà phòng	AOCS Cc 17-95 (2017)(s)	%	0,004	-

Ghi chú/ Remark(s): Đối với phương pháp thử nghiệm vi sinh – kỹ thuật đổ đĩa với hệ số pha loãng là 10, kết quả không phát hiện khuẩn lạc được báo cáo kết quả <10 CFU/g. / For the microbiological testing method – pour-plate technique with a dilution factor of 10, result of not detected colonies is reported as <10 CFU/g.

[Kết thúc báo cáo/ End of report]

VietLabs
Your Trusted Partner

Ngày hiệu lực/ Effective date: 25/03/2026

VLAB-QM-LOP-023/F01

Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs
VietLabs Technology Joint Stock Company

Số 60 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
60 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City
Điện thoại/Tel: (+84) 283 622 1669

Trung tâm phân tích/Testing Center

Ho Chi Minh Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
62 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City
Can Tho Lô số LK5-12 đường Nguyễn Văn Cừ, Phường Long Xuyên, Thành phố Cần Thơ
LK5-12 Nguyen Van Cu Street, Long Tuyen Ward, Can Tho City
Bac Lieu Số 479 đường Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trạch, Tỉnh Cà Mau
479 Cao Van Lau Street, Vinh Trach Ward, Ca Mau Province
Ca Mau Số 214B đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường Lý Văn Lâm, Tỉnh Cà Mau
214B Nguyen Dinh Chieu Street, Ly Van Lam Ward, Ca Mau Province



VietLabs

Your Trusted Partner

Ngày hiệu lực/ Effective date: 25/03/2026

VLAB-QM-LOP-023/F01

Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs
VietLabs Technology Joint Stock Company

Số 60 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
60 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City
Điện thoại/Tel: (+84) 283 622 1669

Trung tâm phân tích/Testing Center

Ho Chi Minh	Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh 62 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City
Can Tho	Lô số LK5-12 đường Nguyễn Văn Cừ, Phường Long Tuyền, Thành phố Cần Thơ LK5-12 Nguyen Van Cu Street, Long Tuyen Ward, Can Tho City
Bac Lieu	Số 479 đường Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trạch, Tỉnh Cà Mau 479 Cao Van Lau Street, Vinh Trach Ward, Ca Mau Province
Ca Mau	Số 214B đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường Lý Văn Lâm, Tỉnh Cà Mau 214B Nguyen Dinh Chieu Street, Ly Van Lam Ward, Ca Mau Province

**CÔNG TY TNHH
THỰC PHẨM NOOM**

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

Số: 31/2026/QĐ-CBTCCS

Đà Nẵng, ngày 12 tháng 06 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 21/2007/TT-BKHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc Hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;
- 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 quốc gia TCVN 7597:2018 dầu thực vật.
- 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 MÈ ĐEN ÉP LẠNH**

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở: **TCCS 31:2026/NOOM** – Áp dụng cho sản phẩm **DẦU MÈ ĐEN 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.



Bùi Thị Hồng Thu

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 31:2026/NOOM

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 31:2026/NOOM

Áp dụng cho sản phẩm: DẦU MÈ ĐEN ÉP LẠNH

Đà Nẵng, 2026

LỜI NÓI ĐẦU

901
C
TH
N
INH

Tiêu chuẩn cơ sở **TCCS 31:2026/NOOM** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom công bố để áp dụng cho sản phẩm **DẦU MÈ ĐEN 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 MÈ ĐEN 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).

- Phương pháp xác định Cảm quan;
- TCVN 6121:2018 – Phương pháp xác định Chỉ số peroxide (PV);
- TCVN 6127:2010(a) – Phương pháp xác định Chỉ số axit;
- TCVN 6120:2018 (a) - Phương pháp xác định độ ẩm
- AOAC 2015.01 (a) – Phương pháp xác định hàm lượng Asen;
- AOAC 2015.01 (a) – Phương pháp xác định hàm lượng Chì;
- ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022 (a) – Phương pháp xác định Tổng số vi sinh vật hiếu khí;
- TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (a) – Phương pháp xác định *Coliforms*;
- TCVN 7924-2:2008 ((ISO 16649-2:2001) (a) – Phương pháp xác định *Escherichia coli*;
- AOAC 975.55 (a) – Phương pháp xác định *Staphylococcus aureus*.
- ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020 (a) – Phương pháp xác định *Salmonella spp.*;
- VLAB-MI-TP-125 (Ref. TCVN 8275-1:2010) – Phương pháp xác định Tổng số nấm men nấm mốc;

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 lỏng
2	Màu sắc	Màu vàng nâu
3	Mùi vị	Mùi thơm, vị béo đặc trưng

3.2. Các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm

Yêu cầu về các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm được quy định trong Bảng 2

Bảng 2: Các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm.

STT	Chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn tối đa
1	Chỉ số axit	mg KOH/g dầu	4,0
2	Chỉ số peroxide	meq/kg	15
3	Độ ẩm	% khối lượng	0,2

3.3. Hàm lượng kim loại nặng

Yêu cầu về hàm lượng kim loại nặng của sản phẩm được quy định trong Bảng 3

Bảng 3: Các chỉ tiêu kim loại nặng của sản phẩm.

STT	Chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	0,1
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,1

3.4. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Yêu cầu về các chỉ tiêu vi sinh vật của sản phẩm được quy định trong Bảng 4

Bảng 4: Các chỉ tiêu vi sinh vật của sản phẩm.

Stt	Chỉ tiêu	Đvt	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ³
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	3
4	<i>S.aureus</i>	CFU/g	Không có
5	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	Không có
6	Tổng số nấm men nấm mốc	CFU/g	Không có

4. Thành phần

- Dầu ép lạnh từ mè đen hữu cơ trồng tại Việt Nam.

5. Đóng gói, ghi nhãn, bảo quản

5.1. Quy cách bao gói

- Sản phẩm được đóng vào chai thủy tinh, chai nhựa PET hoặc theo yêu cầu của khách hàng
- Thể tích đóng gói: 100ml, 350ml, 500ml, 2L, 4.6L 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 37/2026/NĐ-CP của Chính phủ: Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

5.3. Hạn dùng

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

5.4. 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

- Ăn hoặc uống trực tiếp, trộn salad, kho, làm bánh, cháo, soup...

7. Thông tin cảnh báo

- Ngưng sử dụng khi sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng hoặc không phù hợp

Đà Nẵng, ngày 22 tháng 06 năm 2026



GIÁM ĐỐC

Bà Thị Hồng Thu



