

Số: 20/TMBG-VDD

Hà Nội, ngày 01 tháng 02 năm 2024

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Về việc cung cấp báo giá nguyên vật liệu, gia công, kiểm nghiệm sản phẩm dinh dưỡng 6 tháng đầu năm 2024

Kính gửi: Quý công ty, đơn vị cung cấp nguyên vật liệu; gia công, kiểm nghiệm.

Viện Dinh dưỡng xin thông báo đến Quý Công ty có đủ điều kiện và năng lực tham gia báo giá, chào giá cạnh tranh nguyên vật liệu, gia công cho hoạt động sản xuất sản phẩm dinh dưỡng 06 tháng đầu năm 2024

Danh mục báo giá: Chi tiết theo mẫu đính kèm.

Lưu ý: Báo giá đã bao gồm thuế, phí lệ phí (nếu có).

Báo giá bằng giá tiền đồng Việt Nam.

Mục đích báo giá: Làm cơ sở xây dựng dự toán kinh phí gói thầu.

Hình thức báo giá: 01 bản cứng và bản mềm scan PDF (Đã đóng dấu và gửi qua Email).

Thông tin xin gửi về: Phòng Vật tư - Quản trị; Viện Dinh dưỡng. Địa chỉ: 48B Tăng Bạt Hổ, Phường Phạm Đình Hổ, Quận Hai Bà Trưng, Tp Hà Nội.

Thời gian gửi báo giá: Trước 14 giờ 30 Ngày 05 tháng 02 năm 2024.

Thông tin liên hệ: Bà Lý Thị Tuyền, phòng Vật tư - Quản trị.

Số điện thoại 0989664052; Email: thauvtqt.nin@gmail.com.

Xin trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Đăng: Website Viện;
- Lưu VT, VTQT, TCKT.

VIỆN TRƯỞNG
VIỆN
DINH DƯỠNG
Trần Thanh Dương

PHỤ LỤC 1
DANH MỤC NGUYÊN VẬT LIỆU, GIA CÔNG YÊU CẦU BÁO GIÁ
(Kèm theo Công văn số: 20/TMBG-VDD ngày 05 tháng 02 năm 2024)

TT	Tên nguyên vật liệu, gia công	Đơn vị đóng gói/đo lường	Số lượng	Hạn sử dụng
1	Hỗn hợp vitamin và khoáng chất (tương đương Premix Hebi)	Kg	50	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
2	Sữa bột (sữa bột nguyên kem)	Kg	525	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
3	Whey protein concentrate	Kg	500	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
4	Chất béo thực vật dạng bột hàm lượng chất béo 78-82% (tương đương bột béo 80)	Kg	400	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
5	Maltodextrin	Kg	1.675	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
6	Hỗn hợp vitamin và khoáng chất (tương đương Premix VM 13460)	Kg	100	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
7	Đậu xanh (đậu xanh tách vỏ)	Kg	1.000	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
8	Đỗ tương	Kg	900	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
9	Đường tinh luyện	Kg	600	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
10	Gạo tẻ	Kg	375	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
11	Canxi cacbonate (CaCO_3)	Kg	75	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
12	Di kalihydrophosphat (K_2HPO_4)	Kg	300	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
13	Hỗn hợp vitamin và khoáng chất (tương đương Premix Multinutri)	Kg	100	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
14	Dầu hạt cải	Lít	984	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
15	Shortening	Kg	750	$\geq 2/3$ thời gian kể từ ngày sản xuất
16	Khay nhựa (tương đương khay HEBI)	Cái	76.000	

17	Màng phức hợp (tương đương màng in BIBOMIX)	m2	5.000		
18	Túi phức hợp (tương đương túi Hebi)	Cái	70.000		
19	Túi phức hợp (tương đương túi nilon ngoài Bibomix)	Cái	60.000		
20	Tem chống hàng giả loại nhỏ	Cái	13.031		
21	Thùng carton (tương đương thùng cattong Hebi)	Cái	800		
22	Tấm lót carton	Cái	2.000		
23	Nẹp góc carton	Cái	4.000		
24	Hộp giấy và tờ đơn (tương đương hộp Bibomix và tờ đơn Bibomix)	Cái	7.000		
25	Hộp giấy và tờ đơn (tương đương hộp Davinmama và tờ đơn Davinmama)	Cái	7.000		
26	Gia công sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng y học HEBI)	viên	600.000		
27	Gia công sản phẩm Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Davinmama	viên	193.500		
28	Gia công sản phẩm Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Bibomix	gói	402.000		
29	Dịch vụ kiểm nghiệm	gói	1		

PHỤ LỤC 2
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ NGUYÊN VẬT LIỆU, GIA CÔNG YÊU CẦU BẢO GIÁ
(Kèm theo Công văn số: **20** /TMBG-VDD ngày **05** tháng **02** năm 2024)

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
1	Hỗn hợp vitamin và khoáng chất (tương đương Premix Hebi)	Màu		Màu trắng ngà đến vàng nhạt
		Mùi		Mùi đặc trưng của các vitamin và khoáng, không có mùi lạ
		Vị		Vị đắng và tanh nhẹ của khoáng chất.
		Trạng thái		Hạt mịn, đồng nhất, không vón cục, không có tạp chất.
		Chỉ tiêu hoá lý (Theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất)		
		Kẽm (dạng ZnSO ₄ .1 H ₂ O)	mg/g	31,5 - 40,3
		Đồng (dạng CuSO ₄)	mg/g	4,05 - 5,2
		Sắt (sắt pyrophosphate)	mg/g	29,7 - 38,0
		Iot (dạng Kali Iodide)	mcg/g	282 - 382
		Vitamin E (Vitamin E acetat)	mg/g	87,2 - 111,5
		Vitamin B ₁ (Thiamine mononitrat)	mg/g	1,7 - 2,3
		Vitamin B ₆ (Pyridoxin hydrochlorid)	mg/g	1,7 - 2,3

Handwritten signature

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Vitamin B ₂ (Riboflavin)	mg/g	5,2 – 6,7
		Vitamin C (Natri Ascorbat)	mg/g	168 – 216
		Acid Folic (anhydrous)	mcg/g	708 – 906
		Vitamin B ₃ (Niacinamid)	mg/g	16,2 – 20,7
		Vitamin B ₅ (D- canxi pantothenat)	mg/g	11,1 – 14,3
		Selen (Natri selenite trong maltodextrin)	mcg/g	76 – 103
		Vitamin K ₁ (Phylloquinon)	mcg/g	67,9 – 86,9
		Vitamin B ₁₂ (Cyanocobalamin)	mcg/g	4,8 – 7,8
		Biotin (D- Biotin)	mcg/g	204 – 262
		Vitamin A (Vitamin A acetat)	IU/g	7999 – 10822
		Vitamin D ₃ (Cholecalciferol)	IU/g	1928 – 2465
	Chỉ tiêu vi sinh (theo QCVN 8-3: 2012/BYT, mục 5.3)	Samonella	CFU/25g	Không phát hiện
		Enterobacteriaceae	CFU/g	Không phát hiện
	Hàm lượng kim loại nặng (Theo QCVN 8-2/2011/BYT, thực phẩm bổ sung)	Chì	mg/kg	≤ 3
		Cadimi	mg/kg	≤ 1,0
		Thủy ngân	mg/kg	≤ 0,1

plus

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật
				Tiêu chuẩn/Hàm lượng
	Yêu cầu khác	Bao gói		- Bao bì gồm 2 lớp: bên trong bao gói bằng túi màng phức hợp, bên ngoài là thùng carton. - Khối lượng tịnh 20kg/thùng Bên ngoài có dán nhãn gồm các thông tin sau: - Tên sản phẩm - Lô sản xuất - Ngày sản xuất - Hạn sử dụng - Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ - Khối lượng/thể tích đóng gói
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
		Hạn sử dụng còn lại		$\geq 2/3$ Hạn sử dụng in trên bao bì
2	Sữa bột (sữa bột nguyên kem)			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Trắng sữa hoặc kem nhạt
		Mùi vị		Thơm, ngọt đặc trưng của sữa bột, không có mùi, vị lạ
		Trạng thái		Hạt mịn rời không vón cục.
		Protein	%	$\geq 23,5$
	Chỉ tiêu hoá lý	Chất béo	%	26 -42
		Độ ẩm	%	≤ 5

Hand

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
	Chỉ tiêu vi sinh (Theo QCVN 5-2:2010/BYT)	Salmonella spp.	CFU/25g	Không phát hiện
		Enterobacteriaceae	CFU/g	≤10
		Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	≤10
		L. monocytogenes	CFU/g	≤100
	Hàm lượng kim loại nặng (Theo QCVN 8-2/2011/BYT, thực phẩm bổ sung)	Chì	mg/kg	≤ 3
		Cadimi	mg/kg	≤ 1,0
		Thủy ngân	mg/kg	≤ 0,1
	Yêu cầu khác			- Bao bì gồm 2 lớp: bên trong bao gói bằng túi PE, bên ngoài là bao giấy. - Khối lượng tịnh 20 - 25 kg/bao
		Bao gói		Bên ngoài có dán nhãn gồm các thông tin sau: - Tên sản phẩm - Lô sản xuất - Ngày sản xuất - Hạn sử dụng - Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ - Khối lượng/thể tích đóng gói
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
		Hạn sử dụng còn lại		≥ 2/3 Thời gian hạn sử dụng in trên bao bì

phục

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật
				Tiêu chuẩn/Hàm lượng
3	Whey Protein Concentrate			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Trắng sữa hoặc kem nhạt
		Mùi vị		Thơm, ngọt nhẹ đặc trưng của sữa bột.
		Trạng thái		Hạt mịn, đồng nhất, không vón cục, không có tạp chất.
	Chỉ tiêu hoá lý (tiêu chuẩn nhà sản xuất)	Protein	%	≥ 80
		Độ ẩm	%	≤ 6,5
		Chất béo	%	≤ 10
		Chất tro	%	≤ 8
		pH		≤ 7,2
	Chỉ tiêu vi sinh (Theo QCVN 5-2:2010/BYT)	Salmonella spp.	CFU/25g	Không phát hiện
		Enterobacteriaceae	CFU/g	≤ 10
		Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	≤ 10
		L. monocytogenes	CFU/g	≤ 100
		Chì	mg/kg	≤ 3
	Hàm lượng kim loại nặng (Theo QCVN 8-2/2011/BYT, thực phẩm bổ sung)	Cadimi	mg/kg	≤ 1,0
		Thủy ngân	mg/kg	≤ 0,1

mm

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
	Yêu cầu khác	Bao gói		- Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bao gói bằng túi PE, bên ngoài là bao giấy - Khối lượng tịnh 20 -25kg/ bao Bên ngoài có dán nhãn gồm các thông tin sau: - Tên sản phẩm - Lô sản phẩm - Ngày sản xuất - Hạn sử dụng - Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ - Khối lượng đóng gói
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
		Hạn sử dụng còn lại		$\geq 2/3$ Thời Hạn sử dụng in trên bao bì
4	Chất béo thực vật dạng bột hàm lượng chất béo 78-82%(tương đương bột béo 80)			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Trắng ngà hoặc vàng nhạt
		Mùi vị		Mùi thơm nhẹ của sữa, vị béo ngậy
		Trạng thái		Hạt mịn rời, không vón cục
	Chỉ tiêu hoá lý (theo tiêu chuẩn nhà sản xuất)	Chất béo	%	78 – 82

pus

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Cacbohydrat	%		≤14,5
		Protein	%		≤5
		Chất tro	%		≤2,5
		Độ ẩm	%		≤2
		Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g		≤10000
		Coliform	MPN/g		≤10
		E. coli	MPN/g		Không phát hiện
		S.aureus	CFU/g		≤3
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g		≤100
		Salmonella spp.	CFU/25g		Không phát hiện
		Chì	mg/kg		≤3
		Cadimi	mg/kg		≤1,0
		Thủy ngân	mg/kg		≤0,1
					Bao bì gồm 2 lớp: bên trong bao gói bằng túi PE, bên ngoài là bao giấy.
					Khối lượng tịnh 20 - 25 kg/ bao
					Trên bao bì có ghi nhãn thông tin
					- Tên sản phẩm
					- Lô sản phẩm
					- Ngày sản xuất
					- Hạn sử dụng
	Yêu cầu khác	Bao gói			

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
				- Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ - Khối lượng đóng gói
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
		Hạn sử dụng còn lại		$\geq 2/3$ Thời hạn sử dụng in trên bao bì
5	Maltodextrin			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Màu trắng
		Mùi vị		Không mùi. Vị ngọt nhẹ
		Trạng thái		Dạng bột mịn, tơi xốp, không vón cục
	Chỉ tiêu hoá lý (theo tiêu chuẩn nhà sản xuất)	Chỉ số DE		10-20
		pH dung dịch 20%		4,0 – 6,5
		Độ ẩm	%	≤ 5
		SO ₂	mg/kg	≤ 10
		E. coli	MPN/g	Không phát hiện
		Salmonella spp.	CFU/25g	Không phát hiện
	Chỉ tiêu vi sinh vật (theo tiêu chuẩn nhà sản xuất)	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	≤ 100
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤ 10000

gms

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
	Hàm lượng kim loại nặng (Theo QCVN 8- 2/2011/BYT, thực phẩm bổ sung)	Chì	mg/kg	≤ 3
		Cadimi	mg/kg	≤ 1,0
		Thủy ngân	mg/kg	≤ 0,1
		Hạn sử dụng		≥ 2/3 Thời gian hạn sử dụng in trên bao bì.
	Yêu cầu khác			
		Bao gói		Bao bì: Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bằng túi PE, bên ngoài là bao giấy. Khối lượng tịnh: 20 kg – 25 kg/bao. Trên bao bì có ghi nhãn thông tin
				- Tên sản phẩm
				- Lô sản phẩm
				- Ngày sản xuất
				- Hạn sử dụng
				- Thông tin nhà sản xuất
				- Xuất xứ
				- Khối lượng đóng gói
	Cơ sở sản xuất			Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
				≥ 2/3 Hạn sử dụng in trên bao bì
6	Hỗn hợp vitamin và khoáng chất (tương			

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
	đương Premix VM 13460)			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu		Màu vàng nhạt
		Mùi		Mùi đặc trưng của các vitamin và khoáng
		Vị		Vị đắng và tanh nhẹ của khoáng chất.
		Trạng thái		Hạt mịn, đồng nhất, không vón cục, không có tạp chất
	Chỉ tiêu hoá lý (theo tiêu chuẩn nhà sản xuất)	Vitamin A(Retinol Acetate)	mcg/g	2050 – 2950
		Vitamin D3	mcg/g	25,63 - 36,88
		Vitamin E acetate	mg/g	23,61 - 31,94
		Vitamin B ₁ (Thiamine Hydrochlorid)	mg/g	2,59 - 3,38
		Riboflavin	mg/g	2,50 - 3,38
		Vitamin B ₃	mg/g	28,33 - 38,33
		Pyridoxine	mg/g	2,50 - 3,40
		Vitamin B ₁₂	mcg/g	4,34 - 6,25
		Vitamin C	mg/g	158,5 - 194,2
		Axit Folic	mcg/g	796,8 - 1078,3
		Sắt (Iron pyrophosphat)	mg/g	45 – 55

Hand

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Iot (Kali Iodid)	mcg/g	382,5 - 517,5
		Đồng (Copper sulfate)	mg/g	2,38 - 3,22
		Kẽm (Zinc)	mg/g	18,45 - 22,55
		Selen (Natri selenite)	mcg/g	68,00 - 102,00
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤1000
		Samonella spp.	CFU/25g	Không phát hiện
		Coliform	MPN/g	Không phát hiện
		E. coli	MPN/g	Không phát hiện
		Cl. perfringens	CFU/g	≤10
		S. aureus	CFU/g	Không phát hiện
		Tổng số bào tử nấm men nấm mốc	CFU/g	< 200
		Enterobacteriaceae	CFU/g	<10
		Chì	mg/kg	≤ 3
		Cadimi	mg/kg	≤ 1,0
		Thủy ngân	mg/kg	≤ 0,1
	Yêu cầu khác	Bao bì		Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bao gói bằng màng phức hợp, bên ngoài là thùng carton

11/11/2

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
				Khối lượng tịnh: 20 kg/thùng Bên ngoài có dán nhãn gồm các thông tin sau: - Tên sản phẩm - Lô sản phẩm - Ngày sản xuất - Hạn sử dụng - Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ - Khối lượng đóng gói
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
		Hạn sử dụng		$\geq 2/3$ Thời hạn sử dụng in trên bao bì
7	Đậu xanh (đậu xanh tách vỏ)			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu		Hạt đậu xanh sống, đã tách vỏ, màu vàng sáng, không lẫn các hạt khác.
		Mùi vị		Có mùi tự nhiên của đậu xanh, không có mùi vị lạ hay bất cứ mùi nào chứng tỏ bị hư hỏng (mùi mốc, thối, cháy...).
		Trạng thái		Hạt đồng đều, không bị vón cục.
		Còn trùng sống nhìn thấy bằng mắt thường		Không được có.
	Thành phần	Đậu xanh tách vỏ	%	100
		Độ ẩm (%)		$\leq 13,50$

Mus

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
	Chỉ tiêu hoá lý (theo TCVN 8797: 2011, Đậu xanh hạt)	Tỉ lệ tạp chất (%)		< 1,0
	Yêu cầu khác	Bao gói		Bao bì gồm hai lớp: lớp trong bao gói bằng túi PE, bên ngoài là bao tải dứa sạch, khô, bền chắc không bị bục thủng, không có mùi ảnh hưởng đến sản phẩm. Khối lượng tịnh: 30 kg/ bao. Khối lượng lẻ: đựng trong bao nilon, bên ngoài là bao tải dứa Bên ngoài có dán nhãn các thông tin như sau: -Tên sản phẩm -Ngày đóng bao -Đơn vị đóng bao - Khối lượng đóng gói
8	Đỗ tương			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu		Đậu tương nguyên hạt, màu vàng sáng đặc trưng của đậu tương; không lẫn các hạt có màu khác.
		Mùi		Mùi đặc trưng của đậu tương sống; không có mùi mốc hoặc mùi lạ.
		Vị		Vị tanh, ngái của đậu tương sống
		Trạng thái		Đậu tương phải nguyên hạt, mẩy, đồng đều về kích thước
		Côn trùng sống nhìn bằng mắt thường		Không được có

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
	Chỉ tiêu hoá lý (Theo TCVN 4849: 1989, đồ tương)	Tỉ lệ hạt vỡ, mốc, hạt sâu mọt, tạp chất	%	< 1
		Độ ẩm	%	≤ 13
	Độc tố vi nấm (QCVN 8-1:2011/BYT)	Aflatoxin B1	mcg/kg	≤ 8
		Aflatoxin tổng số	mcg/kg	≤ 15
	Yêu cầu khác	Bao bì		Bao bì gồm hai lớp: lớp trong bao gói bằng túi PE, bên ngoài là bao tải dứa sạch, khô, bền chắc không bị bục thủng. Khối lượng tịnh 30 kg/bao. Khối lượng lẻ: lớp trong bao gói bằng túi PE, bên ngoài là bao tải dứa. Nội dung ghi nhãn có thể in trực tiếp trên bao bì hoặc in trên chất liệu khác rồi khâu dán trên bao. -Tên sản phẩm -Ngày đóng bao -Đơn vị đóng bao -Khối lượng đóng gói
9	Đường tinh luyện			
	Chỉ tiêu cảm quan	Loại đường		Đường saccharoza được tinh chế và kết tinh, loại A
		Màu sắc		Tinh thể màu trắng, khi pha trong nước cất cho dung dịch trong
		Mùi vị		Tinh thể đường hoặc dung dịch đường trong nước có vị ngọt, không có mùi vị lạ.

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Ngoại hình			Tinh thể màu trắng, kích thước tương đối đồng đều, tơi khô, không vón cục.
	Chỉ tiêu hóa lý (theo tiêu chuẩn nhà sản xuất)	Độ phân cực	$^{\circ}\text{S}$ hoặc $^{\circ}\text{Z}$	$\geq 99,7$	
		Hàm lượng đường khử	%	$\leq 0,1$	
		Tro dẫn điện	%	$\leq 0,07$	
		Độ ẩm	%	$\leq 0,06$	
		Độ màu	ICUMSA	≤ 160	
		Dư lượng SO_2	mg/kg	≤ 20	
	Hàm lượng kim loại nặng (TCVN 7270 : 2003)	Asen (As)	mg/kg	≤ 1	
		Đồng (Cu)	mg/kg	≤ 2	
		Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,5$	
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤ 200	
	Chỉ tiêu vi sinh (TCVN 7270 : 2003)	Tổng số bào tử nấm men	CFU/g	≤ 10	
		Tổng số bào tử nấm mốc	CFU/g	≤ 10	
	Yêu cầu khác	Bao bì		- Bao bì gồm 2 lớp: lớp bên trong là túi PE, bên ngoài là bao tải dứa sạch, khô, bền chắc không bị bục thủng. - Khối lượng tịnh: 50 kg/bao Nội dung ghi nhãn có thể in trực tiếp trên bao bì hoặc in trên chất liệu khác rồi khâu dán trên bao.	
				- Tên sản phẩm - Lô sản phẩm	

amur

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/kỹ thuật
				- Ngày sản xuất - Hạn sử dụng - Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ - Khối lượng đóng gói
		Hạn sử dụng còn lại		≥ 2/3 Hạn sử dụng in trên bao bì.
10	Gạo tẻ			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu		Màu trắng ngà đặc trưng của gạo
		Mùi vị		Mùi thơm đặc trưng, không có mùi vị lạ.
		Côn trùng sống nhìn bằng mắt thường		Không được có
	Chủng loại gạo	Chủng loại gạo		Gạo tám
	Chỉ tiêu hoá lý (theo TCVN 11888: 2017, gạo trắng)	Tỷ lệ hạt nguyên	%	> 60
		Tỷ lệ tấm (chiều dài 0,5 L – 0,8 L, L là chiều dài trung bình của hạt gạo)	%	< 4
		Độ ẩm	%	≤ 14
		Tỉ lệ tạp chất	%	≤ 0,05
	Độc tố vi nấm (QCVN 8-1:2011/BYT, gạo, ngũ cốc)	Aflatoxin B ₁	mcg/kg	≤ 5
		Aflatoxin tổng số	mcg/kg	≤ 10

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Ochratoxin A	mcg/kg	≤3
		Deoxynivalenol	mcg/kg	≤750
		Zearalenone	mcg/kg	≤75
	Hàm lượng kim loại nặng (Theo QCVN 8- 2/2011/BYT, gạo trắng)	Chì	mg/kg	≤0,2
		Cadimi	mg/kg	≤0,4
				Bao bì gồm 2 lớp: lớp bên trong là túi PE, bên ngoài là bao tải dứa sạch, khô, bền chắc không bị bục thủng.
				khối lượng tịnh: 30 kg/ bao.
				Khối lượng lẻ: lớp bên trong là túi PE, bên ngoài là bao tải dứa.
				Nội dung ghi nhãn có thể in trực tiếp trên bao bì hoặc in trên chất liệu khác rồi khâu dán trên bao.
				-Tên sản phẩm
				-Ngày đóng bao
				-Đơn vị đóng bao
				-Khối lượng đóng gói
		Xuất xứ		Việt Nam
11	Canxi Cacbonat (CaCO ₃)			
	Chỉ tiêu cảm quan	Trạng thái		Dạng bột mịn, toí xốp, không vón cục
		Màu		Màu trắng

2023

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Mùi vị		Không mùi, có vị chất nhẹ
	Chủng loại	Chủng loại		Canxi cacbonat, dạng light
		Độ ẩm	%	≤2
	Chỉ tiêu hóa lý (tiêu chuẩn nhà sản xuất)	Mật độ khối (Bulk density)	g/l	≤ 400
		CaCO ₃ (tính theo chất khô)	%	≥ 98
		Sắt (Fe)	%	≤ 0,02
	Kim loại nặng (tiêu chuẩn nhà sản xuất)	Hàm lượng Asen	%	≤ 0,0003
	Yêu cầu khác			- Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong là túi nilon PE, bên ngoài là bao giấy.
				- Khối lượng tịnh 25 kg/bao.
				Trên bao bì có ghi nhãn thông tin
				- Tên sản phẩm
				- Lô sản phẩm
		Bao gói		- Ngày sản xuất
				- Hạn sử dụng
				- Thông tin nhà sản xuất
				- Xuất xứ
				- Khối lượng đóng gói
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
		Hạn sử dụng		Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
				≥ 2/3 Thời hạn sử dụng in trên bao bì

1008

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
12	Di kalihydrophosphat (K_2HPO_4)			
	Chỉ tiêu cảm quan			
		Màu		Màu trắng
		Mùi vị		Không mùi
		Trạng thái		Dạng bột mịn, không vón cục
	Chỉ tiêu hoá lý (tiêu chuẩn nhà sản xuất)	K_2HPO_4	%	≥ 98
		Sắt (Fe)	mg/kg	≤ 10
		Độ ẩm	%	≤ 2
	Hàm lượng kim loại nặng (tiêu chuẩn nhà sản xuất)	Hàm lượng Asen	%	$\leq 0,0003$
	Yêu cầu khác			
	Bao gói			- Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bằng màng phức hợp, bên ngoài là bao giấy. - Khối lượng tịnh 25kg/ bao Trên bao bì có ghi nhãn thông tin - Tên sản phẩm - Lô sản phẩm - Ngày sản xuất - Hạn sử dụng - Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ
	Cơ sở sản xuất			Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

11/11/2023

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Hạn sử dụng còn lại		≥ 2/3 Hạn sử dụng in trên bao bì
13	Hỗn hợp vitamin và khoáng chất (tương đương Premix Multinutri)			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu		Màu trắng ngà đến vàng nhạt
		Mùi		Mùi đặc trưng của các vitamin và khoáng, không có mùi lạ
		Vị		Vị đắng và tanh nhẹ của khoáng chất.
		Trạng thái		Hạt mịn, đồng nhất, không vón cục, không có tạp chất.
	Chỉ tiêu hoá lý (Theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất)			
		Kẽm (dạng ZnSO ₄ .1 H ₂ O)	mg/g	31,5 - 40,3
		Đồng (dạng CuSO ₄)	mg/g	4,05 - 5,2
		Sắt (sắt pyrophosphate)	mg/g	29,7 - 38,0
		Iot (dạng Kali Iodide)	mcg/g	282 - 382
		Vitamin E (Vitamin E acetat)	mg/g	87,2 - 111,5
		Vitamin B ₁ (Thiamine mononitrat)	mg/g	1,7 - 2,3
		Vitamin B ₆ (Pyridoxin hydrochlorid)	mg/g	1,7 - 2,3
		Vitamin B ₂ (Riboflavin)	mg/g	5,2 - 6,7

Amos

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Vitamin C (Natri Ascorbat)	mg/g		168 – 216
		Acid Folic (anhydrous)	mcg/g		708 – 906
		Vitamin B ₃ (Niacinamid)	mg/g		16,2 – 20,7
		Vitamin B ₅ (D- canxi pantothenat)	mg/g		11,1 – 14,3
		Selen (Natri selenite trong maltodextrin)	mcg/g		76 – 103
		Vitamin K ₁ (Phylloquinon)	mcg/g		67,9 – 86,9
		Vitamin B ₁₂ (Cyanocobalamin)	mcg/g		4,8 – 7,8
		Biotin (D- Biotin)	mcg/g		204 – 262
		Vitamin A (Vitamin A acetat)	IU/g		7999 – 10822
		Vitamin D ₃ (Cholecalciferol)	IU/g		1928 – 2465
	Chỉ tiêu vi sinh (theo QCVN 8-3: 2012/BYT, mục 5.3)	Samonella	CFU/25g		Không phát hiện
		Enterobacteriaceae	CFU/g		Không phát hiện
	Hàm lượng kim loại nặng (Theo QCVN 8-2/2011/BYT, thực phẩm bổ sung)	Chì	mg/kg		≤ 3
		Cadimi	mg/kg		≤ 1,0

nmr

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Thủy ngân	mg/kg	≤ 0,1
	Yêu cầu khác			- Bao bì gồm 2 lớp: bên trong bao gói bằng túi màng phức hợp, bên ngoài là thùng carton.
				- Khối lượng tịnh 20kg/thùng
				Bên ngoài có dán nhãn gồm các thông tin sau:
		Bao gói		- Tên sản phẩm
				- Lô sản xuất
				- Ngày sản xuất
				- Hạn sử dụng
				- Thông tin nhà sản xuất
				- Xuất xứ
				Khối lượng/thể tích đóng gói
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
				Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
		Hạn sử dụng còn lại		≥ 2/3 Hạn sử dụng in trên bao bì
14	Dầu hạt cải			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Vàng sáng
		Mùi vị		Không mùi hoặc trung tính, không có mùi ôi, khét
		Trạng thái		Lỏng, không có cặn hoặc khối đông lẩn trong dung dịch
	Thành phần	Thành phần		100% dầu hạt cải nguyên chất, vitamin A palmitat

June

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
	Chỉ tiêu hoá lý (tiêu chuẩn nhà sản xuất)	Chỉ số axit	mg KOH/g		$\leq 0,6$
		Hàm lượng nước và chất dễ bay hơi ở 105°C	%		$\leq 0,2$
		Tạp chất không tan	%		$\leq 0,05$
		Chỉ số i ốt	g i ốt/100g		105-126
		Chất béo toàn phần	%		$\geq 99,5$
		Chỉ số peroxit	MeqO ₂ /kg		≤ 10
		Năng lượng	KCal/100g		900
		Omega-3	g/100g		≥ 5
		Omega-6	g/100g		≥ 18
		Omega-9	g/100g		≥ 55
		Chất béo bão hòa	g/100g		≤ 12
		Chất béo không bão hòa	g/100g		≥ 88
		Vitamin E	mg/100g		≥ 20
		Cholesterol	g/100g		0
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml		≤ 1000
	Chỉ tiêu vi sinh vật (theo 46/2007/QĐ-BYT, dầu mỡ)	Coliforms	MPN/ml		≤ 10
		E. coli	MPN/ml		≤ 3
		S. aureus	CFU/ml		Không phát hiện

mm

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Salmonella spp.	CFU/25ml	Không phát hiện
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/ml	≤ 100
	Hàm lượng kim loại nặng (Theo QCVN 8- 2/2011/BYT, dầu thực vật)	Asen	mg/kg	≤ 0,1
		Chì	mg/kg	≤ 0,1
	Yêu cầu khác	Bao gói		Bao bì: Dầu ăn được đóng chai nhựa 1 lít x 12 chai đựng trong thùng carton Trên bao bì có ghi nhãn thông tin - Tên sản phẩm - Lô sản phẩm - Ngày sản xuất - Hạn sử dụng - Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ - Khối lượng/thể tích đóng gói
		Hạn sử dụng còn lại		≥ 2/3 Thời gian hạn sử dụng in trên bao bì
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
15	Shortening			
	Chỉ tiêu cảm quan	Màu sắc		Màu trắng ngà
		Mùi vị		Mùi vị đặc trưng, không có mùi ôi khét

mm

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật
		Trạng thái		Dạng rắn
	Thành phần	Thành phần		Dầu Stearin cò tinh luyện và chất chống oxy hóa
	Chỉ tiêu hoá lý (theo tiêu chuẩn nhà sản xuất)	Chỉ số axit	mg KOH/g	≤ 0,6
		Tạp chất không tan	%	≤ 0,05
		Hàm lượng các chất dễ bay hơi ở 105°C	%	≤ 0,2
		Chỉ số Iot	g I ₂ /100g	≤ 48
		Chỉ số peroxit	MeqO ₂ /kg	≤ 10
		Nhiệt độ nóng chảy	°C	≤ 44
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤ 1000
		Coliforms	MPN/g	≤ 10
		E. coli	MPN/g	≤ 3
		S.aureus	CFU/g	Không phát hiện
		Salmonella spp.	CFU/25g	Không phát hiện
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	≤ 100
	Hàm lượng kim loại nặng	Hàm lượng Asen	mg/kg	≤ 0,1
	(Theo QCVN 8-2/2011/BYT, dầu thực vật)	Hàm lượng Chì	mg/kg	≤ 0,1

mm

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
	Yêu cầu khác	Bao gói		- Bao bì gồm 2 lớp: Bên trong bằng túi PE, bên ngoài là thùng carton. - Khối lượng tịnh: 25kg/thùng. Bên ngoài có dán nhãn gồm các thông tin sau: - Tên sản phẩm - Lô sản phẩm - Ngày sản xuất - Hạn sử dụng - Thông tin nhà sản xuất - Xuất xứ - Khối lượng/thể tích đóng gói
		Hạn sử dụng		$\geq 2/3$ Thời gian hạn sử dụng in trên bao bì
		Cơ sở sản xuất		Đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
16	Khay nhựa (Khay HEBI)			
		Kích thước	mm	Chiều dài : 104mm Chiều rộng: 34 mm Chiều cao : 34mm
		Chất liệu		Nhựa PET 3z, đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định hiện hành.
		Cảm quan Bên ngoài		- Hình dạng theo mẫu của chủ đầu tư. - Khay không bị rách, bẩn, méo mó bao bì bên ngoài.

Handwritten signature

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
				-Màu trắng trong.
		Quy cách bao gói		+Các khay nhựa xếp thành từng chồng, mỗi chồng 200 cái. +Các chồng được xếp vào bên trong là túi nilon, bên ngoài là bao tải dứa. +Số lượng 4000 cái/ bao tải.
		Ghi nhãn trên bao bì		Nội dung ghi nhãn có thể in trực tiếp trên bao bì đựng hoặc in trên chất liệu khác rồi khâu dính ở miệng mỗi bao: -Tên sản phẩm -Ngày đóng bao: -Số lượng: -Xác nhận KCS:
17	Màng phức hợp (tương đương màng in BIBOMIX)			
		Quy cách	mm	Khổ màng x Bước cắt (mm): 95x65; cuộn dài 500m
		Chất liệu		Chất liệu: PET/Al/CPP, đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định hiện hành Độ dày: 90 $\mu\text{m} \pm 5\%$ Màu in: 06 màu, có cán bóng.
		Cảm quan bên ngoài		-Màu sắc, chữ viết phải rõ ràng, không mờ, nhòe, cường độ nét -Nội dung in trên bao bì màng phải đúng với thiết kế đã được phê duyệt.
		Quy cách bao gói		-Bao bì màng được cuộn thành từng cuộn. Kích thước (500m/cuộn)

mm

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
				+Các cuộn được xếp vào túi PE và đặt trong thùng carton
		Ghi nhãn trên bao bì		Nội dung ghi nhãn có thể in trực tiếp trên bao bì hoặc in trên chất liệu khác rồi dính ở mỗi thùng: -Tên sản phẩm -Ngày đóng thùng: -Số lượng: -Xác nhận KCS:
18	Túi phức hợp (tương đương túi Hebi)			
		Kích thước		- Chiều dài : 170 mm - Chiều rộng: 39 mm - Chiều cao: 35 mm - Độ rộng mép hàn lưng :10 mm - Độ rộng mép hàn đáy :10 mm
		Chất liệu		Chất liệu BOPP/MCPP, đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định hiện hành Dày 60 $\mu\text{m} \pm 5\%$
		Cảm quan bên ngoài		In 2 màu, màu sắc in rõ nét, không mờ nhòe, đúng với thiết kế đã được phê duyệt.
		Quy cách bao gói		+Túi in phức hợp được bó thành từng bó mỗi bó 100 cái. +Các bó được xếp vào túi PE và đặt trong thùng carton.

muor

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
				+Số lượng 5.000 cái/ thùng.
		Ghi nhãn trên bao bì		Nội dung ghi nhãn có thể in trực tiếp trên bao bì hoặc in trên chất liệu khác rồi dính ở mỗi thùng: -Tên sản phẩm -Ngày đóng thùng: -Số lượng: -Xác nhận KCS:
19	Túi phức hợp (tương đương túi nilon ngoài Bibomix)			
		Kích thước cắt túi		Chiều dài: 5,5 cm Chiều rộng: 2,5 cm Chiều cao: 11,0 cm Độ rộng mép hàn: 1 cm
		Chất liệu		BOPP mờ/MCPP. đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định hiện hành Đày 50 $\mu\text{m} \pm 5\%$
		Cảm quan bên ngoài		- In 6 màu, màu sắc in rõ nét, không mờ nhòe, đúng với thiết kế đã được phê duyệt
		Quy cách bao gói		+Túi bibomix được bó thành từng bó mỗi bó 100 cái. +Các bó được xếp vào túi PE và đặt trong thùng carton

muab

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn kỹ thuật
				Tiêu chuẩn/Hàm lượng
				+Số lượng 5000 cái/ thùng
		Ghi nhãn trên bao bì		Nội dung ghi nhãn có thể in trực tiếp trên bao bì hoặc in trên chất liệu khác rồi dính ở mỗi thùng: -Tên sản phẩm -Ngày đóng thùng: -Số lượng: -Xác nhận KCS:
20	Tem chống hàng giả loại nhỏ			
		Quy cách		Tem tròn, Kích thước 18x 28 (mm)
		Chất liệu		Decal UPM
		Cảm quan bên ngoài		Màu sắc, nội dung theo file mẫu đã được thiết kế
		Quy cách bao gói		Tem được đóng gói trong túi nilon và được đặt trong thùng carton
21	Thùng carton (tương đương thùng cattong Hebi)			
		Kích thước lòng thùng		Dài x Rộng x Cao: 422 mm x 358 mm x 215 mm
		Chất liệu		Giấy kraf, 2 mặt màu nâu
		Quy cách		Thùng ép 5 lớp, sóng AB/BC, in 1 màu đỏ theo thông tin thiết kế đã được phê duyệt
		Cảm quan bên ngoài		-Màu sắc, chữ viết phải rõ ràng, không mờ, nhòe.

muas

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/kỹ thuật
				Tiêu chuẩn/Hàm lượng
				-Nội dung in trên bao bì phải đúng như trên market thiết kế được duyệt.
		Quy cách bao gói		-Bao bì carton được bó thành từng bó -Số lượng 5 cái /bó.
22	Tấm lót carton			
		Quy cách		Dài x Rộng x độ dày: 395 mm x 348 mm, carton 3 lớp sóng B
		Chất liệu giấy		Giấy kraf, 1 mặt nâu
		Quy cách bao gói		Tấm lót carton được bó thành từng bó. Số lượng 50 cái /bó
23	Nẹp góc carton			
		Quy cách		Nẹp góc dạng V, cao 190 mm; 2 cạnh V: 50 mm x 50 mm; độ dày: 4 mm
		Chất liệu giấy		Kết cấu giấy kraf dl 150 + keo bồi carton
		Quy cách bao gói		Nẹp góc được bó thành từng bó. Số lượng 25 cái /bó
24	Hộp giấy và tờ đơn (tương đương hộp Bibomix và tờ đơn Bibomix)			
		Kích thước hộp		14 cm x 6,5 cm x 9 cm 2 nắp 14 cm x 6,5 cm,
		Chất liệu		Giấy Ivory : 350 g/m2
		Quy cách		In theo bản thiết kế được duyệt của Viện Dinh dưỡng, cán, bẻ, gia công 2 nắp. Hộp in kèm tờ hướng dẫn sử dụng kích thước : + Chiều dài: 9,5 ± 0,2 cm

Handwritten signature

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
				+ Chiều rộng: $20 \pm 0,2$ cm + Chất liệu giấy: Giấy Bãi Bằng, in 1 màu.
		Cảm quan bên ngoài		Màu sắc in rõ nét, không mờ nhòe, đúng với thiết kế đã được phê duyệt
		Đóng gói		Đóng 50 hộp/bó, xếp vào thùng carton. Bên ngoài có dán nhãn các thông tin: + Loại bao bì: + Số lượng: + Ngày đóng gói:
25	Hộp giấy và tờ đơn (tương đương hộp Davinmama và tờ đơn Davinmama)			
		Kích thước hộp		11,5 cm x 6,5 cm x 9 cm 1 nắp và 1 đáy gài: 11,5 cm x 6,5 cm
		Chất liệu		Giấy Ivory: 350 g/m ²
		Quy cách		In theo bản thiết kế được duyệt của Viện Dinh dưỡng, cán, bẻ, gia công 1 nắp, 1 đáy gài. Hộp in kèm tờ hướng dẫn sử dụng kích thước: + Chiều dài: $9,4 \pm 0,2$ cm + Chiều rộng: $20 \pm 0,2$ cm + Chất liệu giấy: Giấy Bãi Bằng, in 1 màu.
		Cảm quan bên ngoài		Màu sắc in rõ nét, không mờ nhòe, đúng với thiết kế đã được phê duyệt
		Đóng gói		Đóng 50 hộp/bó, xếp vào thùng carton. Bên ngoài có dán nhãn các thông tin: + Loại bao bì: + Số lượng: + Ngày đóng gói:

Phuoc

Tiêu chuẩn kỹ thuật				
STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
26	Gia công sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng y học HEBI	Mô tả sản phẩm		Sản phẩm dinh dưỡng cao năng lượng, có thể sử dụng để thay thế bữa ăn. Dạng viên khối chữ nhật (11,5g/viên). kích thước 22 mm x 17 mm x 26 mm $\pm$ 7%, xếp khay nhựa 8 viên/khay; Khối lượng tịnh mỗi khay: 92g $\pm$ 4,5g/khay; 1 khay/gói, 150 gói/thùng.
		Các công đoạn chế biến chính		Sơ chế (đậu tương, đậu xanh sấy, rang chín; gạo tám ép đùn) $\rightarrow$ Nghiền mịn (nghiền đậu tương, đậu xanh, phôi bông ép đùn, đường) $\rightarrow$ Phối trộn (các nguyên liệu dạng bột) $\rightarrow$ Phối trộn các nguyên liệu dạng bột với nguyên liệu dạng lỏng $\rightarrow$ Dập viên khối chữ nhật $\rightarrow$ Xếp khay $\rightarrow$ Vào túi $\rightarrow$ Xếp thùng.
		Yêu cầu về cơ sở sản xuất		Cơ sở sản xuất có đủ trang thiết bị để sản xuất theo các công đoạn chế biến chính của sản phẩm và có ít nhất 3 năm kinh nghiệm sản xuất thực phẩm bổ sung, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, đạt được một trong các tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm sau: Chứng nhận ISO 22000:2018; Chứng nhận FSSC 22000; Chứng nhận GMP sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe.
27	Gia công sản phẩm Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Davinmama	Mô tả sản phẩm		Sản phẩm dạng viên nén, bổ sung vitamin và khoáng chất. Khối lượng viên: 845 $\pm$ 84,45 mg/viên - Hình dạng viên: Viên nén bao phim màu tím, hình oval. - Dập vỉ: 10 viên/vỉ - Xếp hộp: 3 vỉ/hộp kèm tờ đơn. Xếp thùng: 180 hộp/thùng

Hand

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Các công đoạn chế biến chính		Xát hạt → Dập viên → Bao film → dập vỉ → Xếp hộp → Xếp thùng.
		Yêu cầu về cơ sở sản xuất		Cơ sở sản xuất có đủ trang thiết bị để sản xuất theo các công đoạn chế biến chính của sản phẩm, có ít nhất 3 năm kinh nghiệm sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe và đạt được chứng nhận GMP sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe.
28	Gia công sản phẩm Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Bibomix			
		Mô tả sản phẩm		Sản phẩm bổ sung hỗn hợp vitamin và khoáng chất dạng bột. - Khối lượng đóng gói: 1g ± 5% theo kiểu túi 4 cạnh. - Kích thước túi: dài x rộng = 47,5 mm x 65 mm. - Độ rộng mép hàn: ≥ 5 mm - Xếp túi: 10 gói/túi - Xếp hộp: 6 túi/hộp kèm tờ đơn. - Xếp thùng: 60 hộp/thùng
		Các công đoạn chế biến chính		Phối trộn → đóng gói → Xếp túi → Xếp hộp → Xếp thùng.
		Yêu cầu về cơ sở sản xuất		Cơ sở sản xuất có đủ trang thiết bị để sản xuất theo các công đoạn chế biến chính của sản phẩm, có ít nhất 3 năm kinh nghiệm sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe và đạt được chứng nhận GMP sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe.
29	Dịch vụ Kiểm nghiệm			

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	Tiêu chuẩn kỹ thuật		
		Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn/Hàm lượng
		Năng lực hoạt động		- Có giấy chứng nhận đăng ký hoạt động thử nghiệm phân tích theo Nghị định 107/2016/NĐ-CP ngày 01/07/2016 của Bộ Khoa học và công nghệ - Có chỉ định còn hiệu lực là cơ sở kiểm nghiệm Thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm do Bộ chuyên ngành theo phạm vi cấp.
		Số lượng mẫu, chỉ tiêu kiểm nghiệm, phương pháp kiểm nghiệm		- Theo danh mục đính kèm

**DANH MỤC KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM BẢO VỆ SỨC KHỎE,
THỰC PHẨM DINH DƯỠNG Y HỌC**

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp phân tích	Số lượng mẫu
1	Độ ẩm	Phương pháp trọng lượng (Gravimetry method)	3
2	Chì	Phương pháp ICP-MS; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 0,02mg/kg	3
3	Cadimi	Phương pháp ICP-MS; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 0,01mg/kg	3
4	Hg	Phương pháp ICP-MS; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 0,01mg/kg	3
5	Asen	Phương pháp ICP-MS; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 0,02mg/kg	1
6	Hàm lượng Afaltxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	Phương pháp LC-MS/MS; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 1,5mg/kg	1
7	Melamine	Phương pháp LC-MS/MS; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 0,15mg/kg	1
8	Năng lượng		1
9	Carbohydrate	AOAC 986.25	1
10	Lipid	Phương pháp Soxhlet	1
11	Protein	Phương pháp Kjeldah	1
12	Tro tổng số	Phương pháp trọng lượng (Gravimetry method)	1
13	Omega 6	Phương pháp GC-MS, GC-FID	1
14	Omega 3	Phương pháp GC-MS, GC-FID	1
15	Xơ thô	TCVN 5103:1990	1
16	Tổng số chất béo Trans	Phương pháp GC-MS, GC-FID	1
17	Kali	Phương pháp ICP - OES; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 45mg/kg	1
18	Phospho	Phương pháp ICP - OES; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 20mg/kg	1
19	Canxi	Phương pháp ICP - OES; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 40mg/kg	1
20	Natri	Phương pháp ICP - OES; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 25mg/kg	1
21	Magie	Phương pháp ICP - OES; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 30mg/kg	1
22	Vitamin C	Phương pháp HPLC - PDA	3
23	Vitamin E	Phương pháp LC-MS/MS; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 0,06mg/100g	3
24	Kẽm	Phương pháp ICP - OES; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 15 mg/kg	3
25	Sắt	Phương pháp ICP - OES; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 10 mg/kg	3
26	Vitamin B3	Phương pháp HPLC - PDA; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 6,1mg/kg	3

muut

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp phân tích	Số lượng mẫu
27	Vitamin B5	Phương pháp HPLC - PDA; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 6,1 mg/kg	1
28	Đồng	Phương pháp ICP - OES; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 0,25 mg/kg	3
29	Vitamin B2	Phương pháp HPLC - PDA; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 1,7mg/kg	3
30	Vitamin B1	Phương pháp HPLC - PDA; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 1,7mg/kg	3
31	Vitamin A	Phương pháp LC-MS/MS; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 3mcg/100g	3
32	Vitamin B6	Phương pháp HPLC - PDA; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 1,7mg/kg	3
33	Vitamin B9	Phương pháp HPLC - PDA; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 1,7mg/kg	3
34	Iot	Phương pháp ICP-MS; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 0,26mg/kg	3
35	Vitamin B7	Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ (LC-MS/MS) Giới hạn định lượng (LOQ) của phép đo: 3mcg/100g	1
36	Selen	Phương pháp đo phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS); Giới hạn định lượng (LOQ) của phép đo: 0,03mg/kg	3
37	Vitamin D3	Phương pháp LC-MS/MS; Giới hạn định lượng (LOQ) của phéo đo: 0,3mcg/100g	3
38	Vitamin K1	Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ (LC-MS/MS) Giới hạn định lượng (LOQ) của phép đo: 2mcg/100g	1
39	Vitamin B12	Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ (LC-MS/MS) Giới hạn định lượng (LOQ) của phép đo: 0,4mcg/100g	3
40	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	TCVN 4884-1: 2015	7
41	S.aureus	ISO 6888-1:2021	7
42	E.coli	TCVN 6846:2007	7
43	Cl.perfringens	TCVN 4991:2005	7
44	B.cereus	TCVN 7903: 2008	7
45	Coliforms	TCVN 6848:2007	7
46	Salmonella	TCVN 10780-1:2017	6
47	Enterobacteria sakazaki	TCVN 7850:2018	4
48	Listeria monocytogene	TCVN 7700-1:2007	4
49	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	TCVN 8275-2:2010	3

muu