



## HỢP TÁC XÃ MUỒNG VIỆT

Địa chỉ: Thôn Trung Hạ, xã Yên Thủy, tỉnh Phú Thọ



# HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM: HÀNH TẮM MUỐI YÊN THỦY

### *Hồ sơ gồm có:*

1. Bản tự công bố chất lượng sản phẩm
2. Tiêu chuẩn cơ sở
3. Mẫu nhãn và bao bì sản phẩm
4. Kết quả kiểm nghiệm mẫu sản phẩm (bản sao chứng thực)
5. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP
6. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
**Số: 01/MUONGVIET/2026**

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

Tên tổ chức, cá nhân: **HỢP TÁC XÃ MUỜNG VIỆT**

Địa chỉ: Thôn Trung Hạ, xã Yên Thủy, tỉnh Phú Thọ.

Điện thoại: 0356.102.169

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

Mã số doanh nghiệp: 5400572787

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 01 ; cấp ngày 29/9/2026;  
nơi cấp: UBND xã Yên Thủy, tỉnh Phú Thọ.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **Hành tằm muối Yên Thủy**

2. Thành phần: Củ hành tằm 57%, nước muối 43%.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất và được ghi trên bao bì sản phẩm.

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng trong lọ thủy tinh, hộp nhựa hoặc túi zipper với khối lượng tịnh 350g và theo yêu cầu của khách hàng. (Sai số định lượng phù hợp quy định thông tư số 21/2014/TT-BKHCN của Bộ Khoa học và Công nghệ).

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm đóng trong lọ thủy tinh, hộp nhựa hoặc túi zipper sau đó được đóng trong hộp giấy. Cam kết bao bì sử dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

**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 số:

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



+ QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

+ QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- Tiêu chuẩn cơ sở số TCCS 01:2026/HTXMV ban hành ngày 29 /9/2026

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./.

Phú Thọ, ngày 12 tháng 10 năm 2026

  
Vũ Văn Xuân



HỢP TÁC XÃ  
MƯỜNG VIỆT

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

Số 01/QĐ-HTXMV

Phủ Thọ, ngày 12 tháng 10 năm 2026

**QUYẾT ĐỊNH**  
**Về việc ban hành tiêu chuẩn cơ sở**

**GIÁM ĐỐC HỢP TÁC XÃ MƯỜNG VIỆT**

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 35/2018/QH14 và Luật số 70/2025/QH15;

Căn cứ Thông tư số 13/2026/TT-BKHCN ngày 09 tháng 04 năm 2026 của Bộ khoa học và Công nghệ quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn.

Căn cứ Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã đăng ký lần đầu, ngày 24/7/2026 được cấp bởi Phòng Kinh tế xã Yên Thủy, tỉnh Phú Thọ;

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này tiêu chuẩn cơ sở về sản phẩm: Hành tằm muối Yên Thủy

Ký hiệu: **TCCS 01:2026/HTXMV** (Có bản thông tin chi tiết về sản phẩm kèm theo).

**Điều 2.** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành.

**Điều 3.** Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh sản phẩm của Hợp tác xã Mường Việt chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 3;
- Lưu: Hồ sơ.



**Vũ Văn Xuân**

**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ**  
**TCCS 01:2026/HTXMV**  
**HÀNH TẮM MUỐI YÊN THỦY**

**1. Phạm vi áp dụng**

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm “HÀNH TẮM MUỐI YÊN THỦY” do Hợp tác xã Mường Việt tổ chức sản xuất và kinh doanh. Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về chất lượng, vệ sinh an toàn, bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển áp dụng cho sản phẩm Hành tắm muối Yên Thủy do Hợp tác xã Mường Việt sản xuất, kinh doanh.

**2. Tài liệu viện dẫn**

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH15;
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23/01/2026 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;
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Các văn bản pháp luật khác về an toàn thực phẩm có liên quan.

**3. Thuật ngữ và định nghĩa**

Trong tiêu chuẩn này sử dụng định nghĩa sau đây:

Hành tắm muối Yên Thủy: là sản phẩm tạo thành từ củ hành tắm ngâm trong nước muối với tỷ lệ muối phù hợp và đóng gói trong lọ thủy tinh, hộp nhựa hoặc túi zipper.

**4. Yêu cầu kỹ thuật**

**4.1 Nguyên liệu và phụ liệu**

**4.1.1 Nguyên liệu:**

- Củ hành tắm được lựa chọn, sàng lọc, bảo đảm chất lượng và đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.



- Đối với sản phẩm đóng trong lọ thủy tinh: Thành phần theo khối lượng gồm củ hành tằm 57%, nước muối 43%

4.1.2 Phụ liệu (bao bì sản phẩm):

- Sản phẩm được đóng gói trong lọ thủy tinh, hộp nhựa hoặc túi zipper phù hợp để tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải bảo đảm an toàn, không gây ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. Sản phẩm có thể được đóng thêm trong hộp giấy bên ngoài.

4.2. Yêu cầu về cảm quan đối với Hành tằm muối Yên Thủy

Các chỉ tiêu cảm quan của Hành tằm muối Yên Thủy được qui định trong Bảng 1.

| STT | Tên chỉ tiêu | Yêu cầu                                                                                   |
|-----|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Trạng thái   | Củ hành tằm ngâm trong nước muối và đóng gói trong lọ thủy tinh, túi zipper hoặc lọ nhựa. |
| 2   | Màu sắc      | Củ hành tằm trắng, dung dịch nước muối trong.                                             |
| 3   | Mùi vị       | Mùi thơm nhẹ đặc trưng của hành muối.                                                     |

4.3. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

| STT | Chỉ tiêu<br>Parameter(s)           | Đơn vị<br>Unit | Kết quả<br>Result(s)             | Phương pháp thử<br>Test Method |
|-----|------------------------------------|----------------|----------------------------------|--------------------------------|
| 1   | Năng lượng                         | Kcal/100g      | 25,32                            | VNT.H.03.Fo.277                |
| 2   | Protein                            | g/100g         | 1,09                             | TCVN 10034:2013                |
| 3   | Béo tổng                           | g/100g         | < LOQ = 0,3                      | VNT.H.03.Fo.09                 |
| 4   | Carbohydrate<br>(Không bao gồm xơ) | g/100g         | 5,24                             | VNT.H.03.Fo.187                |
| 5   | Natri (Na)                         | mg/100g        | 2484,46                          | TCVN 10916:2015                |
| 6   | Cadimi (Cd) *                      | mg/kg          | KPH<br>(LOD = 0,01)              | TCVN 10912:2015                |
| 7   | Chì (Pb) *                         | mg/kg          | KPH<br>(LOD = 0,025)             | TCVN 10912:2015                |
| 8   | E. coli *                          | CFU/g          | < 10                             | TCVN 7924-2:2008               |
| 9   | Salmonella spp. *                  | /25g           | KPH<br>(eLOD50 = 4,0<br>CFU/25g) | TCVN 10780-<br>1:2017          |

400572  
IP TÁC X  
ÔNG VI  
HUY-T. P

|    |                |       |                     |              |
|----|----------------|-------|---------------------|--------------|
| 10 | Chlorpyrifos * | mg/kg | KPH<br>(LOD = 0,01) | AOAC 2007.01 |
|----|----------------|-------|---------------------|--------------|

**5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển**

**5.1. Bao gói:** Sản phẩm đóng trong lọ thủy tinh, hộp nhựa hoặc túi zipper. Cam kết bao bì sử dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

**5.2. Ghi nhãn:** Nhãn sản phẩm ghi trên bao bì theo quy định tại Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23/01/2026 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. Bảo quản:** Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời trực tiếp chiếu lên sản phẩm; bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh giúp sản phẩm giữ được mùi vị, độ giòn.

**5.4. Vận chuyển:** Phương tiện vận chuyển sản phẩm phải khô, sạch, không có mùi lạ làm ảnh hưởng đến sản phẩm.

**6. Các sử dụng và thời hạn sử dụng sản phẩm**

- Cho vào nước mắm, nước chấm ăn hàng ngày hoặc làm gia vị chế biến món ăn.

- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất và được ghi trên bao bì sản phẩm.

**7. Cảnh báo thận trọng:** Không dùng khi sản phẩm hết hạn hoặc có mùi vị lạ.

**8. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hoá**

Sản phẩm: Hành tằm muối Yên Thủy được sản xuất bởi Hợp tác xã Mường Việt

Địa chỉ: Thôn Trung Hạ, xã Yên Thủy, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.

Điện thoại: 0356.102.169

Hợp tác xã 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 tiêu chuẩn cơ sở áp dụng cho sản phẩm Hành tằm muối Yên Thủy của Hợp tác xã./.

Phú Thọ, ngày 12 tháng 10 năm 2026



Vũ Văn Xuân

