THÔNG TIN BIÊN SOẠN

TRÁCH NHIỆM	BIÊN SOẠN	XEM XÉT	KIỂM SOÁT	PHÊ DUYỆT
CHỮ KÝ				
HỌ TÊN	Trần Thị Thu Hà	Vũ Thị Dõi Nguyễn Thị Tuyết Linh Phạm Ngọc Vy Hân		Vũ Lê Hoàng Trúc
CHỨC VỤ	QAQC	Tổ Trưởng Ca 2. Tổ Trưởng Ca 1 Trưởng BPTM		Giám đốc

LỊCH SỬ SOÁT XÉT

Phiên bản/Lần ban hành	Sửa đổi Điểm/ Mục	Mô tả nội dung	Ngày hiệu lực

MỤC LỤC

I. MỤC ĐÍCH....4
II. PHẠM VI ÁP DỤNG....4
III. VIẾT TẮT....4
IV. QUY ĐỊNH BAN HÀNH....4
V. TUÂN THỦ....4
VI. NỘI DUNG....5
VI.1 Nhóm rau củ quả....5
VI.1.1 Chanh tươi....5
VI.1.2 Tắc tươi....7
VI.1.3 Cam sành....9
VI.1.4 Húng lủi....11
VI.1.5 Lá dứa....13
VI.1.6 Mía cây....15
VI.1.7 Rễ tranh....17
VI.1.8 Chanh muối....19
VI.1.9 Dâu tây....21
VI.1.10 Chanh dây....23
VI.1.12 Hạt sen....25
VI.1.13 Râu bắp....27
VI.1.14 Mã đề....29
VI.1.16 Trà lài....31
VI.1.17 Trà thiết quan âm....33
VI.1.18 Trà ô long....35
VI.1.19 Bông cúc khô....37
VI.1.20 Nhãn nhục....39
VI.1.21 Sữa đậu nành....41
VI.1.22 Nụ hồng khô....43
VI.1.23 Chanh lát khô....45
VI.1.24 Xí muội có hạt....47
VI.1.25 Táo đỏ không hạt....49
VI.2 Nhóm Thủy hải sản....51
VI.2.1 Tuyết giáp....51
VII. HỒ SƠ NGUYÊN LIỆU....53
VII.1.1 Hồ sơ nhóm rau củ quả....53

VII.1.2 Hồ sơ nhóm Thủy hải sản – gia cầm – động vật 53
VIII.PHỤ LỤC/BIỂU MẪU ĐÍNH KÈM 54

I. MỤC ĐÍCH

- Đồng nhất Tiêu chuẩn chất lượng nguyên vật liệu nhập vào, đảm bảo chất lượng món ăn phục vụ đến khách hàng luôn được ổn định.
- Làm hợp đồng với NCC.
- Tìm kiếm NCC đáp ứng tiêu chuẩn nguyên vật liệu, hồ sơ giấy tờ pháp lý.

II. PHẠM VI ÁP DỤNG

- Tất cả các chi nhánh Công ty TNHH Baoz Group.

III. VIẾT TẮT

STT	Cụm từ/viết tắt	Định nghĩa/từ gốc
1	NCC	Nhà cung cấp
2	TM	Thu mua
3	HKD	Hộ kinh doanh
4	ATTP	An toàn thực phẩm
5	TNHH	Trách nhiệm hữu hạn

IV. QUY ĐỊNH BAN HÀNH

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật 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 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Thông tư 50/2016/TT-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2013/TT-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- Luật an toàn thực phẩm 2010.

V. TUÂN THỦ

- Bộ phận phụ trách và NCC cần tuyệt đối tuân thủ các nội dung được trình bày theo tiêu chuẩn này. Mọi trường hợp không thực hiện đúng tiêu chuẩn, tự ý che dấu, người vi phạm sẽ chịu các biện pháp kỷ luật theo quy định Nội quy nhà hàng hoặc quy định thưởng phạt của Công ty Baoz Group tùy theo mức độ vi phạm và quyết định của BGĐ xử lý cho từng trường hợp.

VI. NỘI DUNG

VI.1 Nhóm rau củ quả

VI.1.1 Chanh tươi

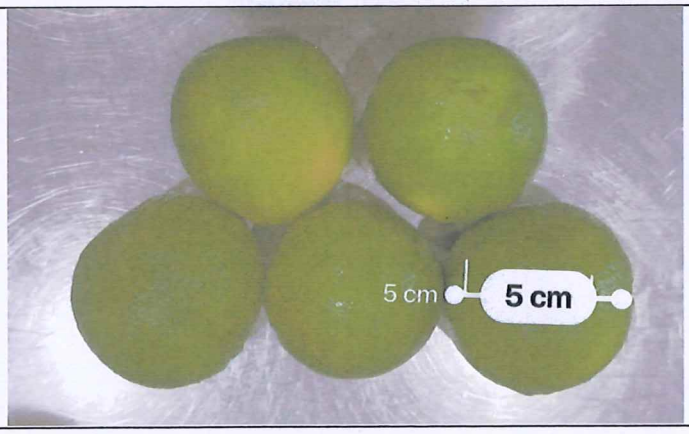
1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Chanh tươi	Rau củ quả	Nguyên liệu tươi sống

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường, xếp ngay ngắn, lỗ thông hơi, tránh đè nén.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản kho mát: 0^0C - 5^0C
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Xanh tươi đồng đều, không bị vàng. Ruột xanh tươi tự nhiên
Hình dạng	Vỏ nguyên vẹn, không dập nát, không có vết thâm lớn. Tròn đều, hơi bầu dục
Khối lượng	8-12 trái/kg.
Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng của chanh, vị chua.
Độ tươi	Hàm lượng nước cao, không bị khô héo.
Tạp chất	Không lẫn tạp chất đất cát, côn trùng, hư hỏng, thối rữa.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Có ít đốm đen, sẹo nhẹ	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Màu vàng, héo.	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Màu úa, bị đốm đen, héo. - Úng dập - Sâu mọt	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.2 Tắc tươi

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Tắc tươi	Rau củ quả	Nguyên liệu tươi sống

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường, xếp ngay ngắn, lỗ thông hơi, tránh đè nén.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản kho mát: 0^0C - 5^0C
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với Thực phẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Xanh tươi đồng đều, không bị vàng, Ruột màu cam sáng
Hình dạng	Vỏ nguyên vẹn, không dập nát, không có vết thâm lớn. Tròn đều, hơi bầu dục.
Khối lượng	50 – 55 trái/kg
Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng của tắc, vị chua thanh.
Độ tươi	Hàm lượng nước cao, không bị khô héo.
Tạp chất	Không lẫn tạp chất đất cát, côn trùng, hư hỏng, thối rữa.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

4. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Vết trầy xước trên vỏ	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Vỏ sạm, mất màu - Méo mó, không tròn đều - Trái bị rụng cuống	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Vết đốm xanh/đen. - Trái bị sâu đục - Thối trái	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.3 Cam sành

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Cam sành	Rau củ quả	Nguyên liệu tươi sống

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường, xếp ngay ngắn, lỗ thông hơi, tránh đè nén.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản mát: 0^0C - 5^0C
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với Thực phẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Vỏ xanh sẫm đến xanh vàng khi chín, có thể có đốm vàng cam. Ruột cam màu cam sẫm.
Hình dạng	Tròn nguyên vẹn hoặc hơi dẹt, đều, không méo, không nứt vỏ. Bề mặt vỏ sần đặc trưng, vỏ hỏi dày, cứng nhưng không thối nhũn. Ruột cam mọng nước, không bị khô hoặc sơ xốp.
Khối lượng	200-300g/trái
Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng, vị ngọt đậm hoặc ngọt chua dễ chịu.
Độ tươi	Hàm lượng nước cao, không bị khô héo.
Tạp chất	Không lẫn tạp chất đất cát, côn trùng, hư hỏng, thối rữa.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b.Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

4. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Vỏ nám, rám nắng - Trái non, trái xanh	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Da nhăn nheo, vỏ héo - Ruột khô, ít nước - Vị chua gắt, đắng	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Vỏ sạm đen, nấm mốc. - Ruột bị thối nhũn, có mùi hôi. - Hình dạng méo mó, dị dạng - Dấu vết côn trùng. - Rỉ nước, chảy dịch.	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.4 Húng lủi

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Húng lủi	Rau củ quả	Nguyên liệu tươi sống

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường, xếp ngay ngắn, lỗ thông hơi, tránh đè nén.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản kho mát: 0^0C - 5^0C
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với Thực phẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Xanh tươi, không có vết vàng úa, đốm đen hoặc nấm mốc.
Hình dạng	Lá nguyên vẹn, không bị dập nát, héo, hoặc sâu bệnh., lá dài 2-5cm, rộng 1-3 cm, cành dài 10-15cm
Mùi, vị	Mùi bạc hà tự nhiên, không có mùi lạ, không bị thối
Độ tươi	Rau tươi, không bị héo, dập nát hoặc có dấu hiệu hư hỏng
Kết cấu	Lá mềm, không quá giòn hay nhũn.
Tạp chất	Không lẫn tạp chất đất cát, côn trùng, hư hỏng, thối rữa.
Hao hụt	60g – sau sơ chế 48g (20%)

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

4. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Thân hơi ngắn, lá quá to	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Màu hơi ngà vàng, héo.	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Màu úa, bị đốm nâu, héo. - Lá gãy nát - Úng dập - Sâu mọt	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.5 Lá dứa

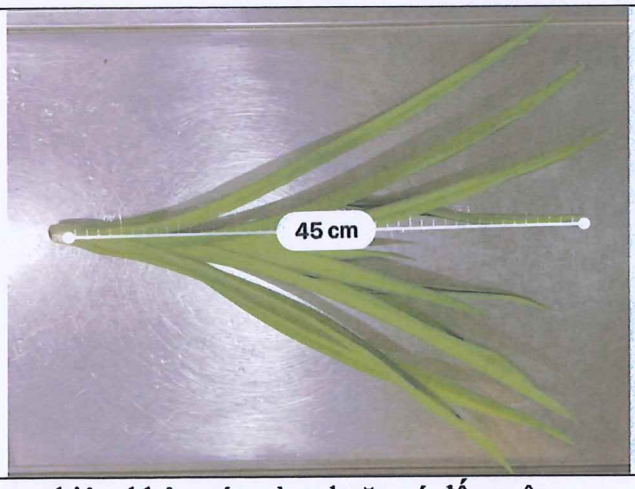
1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Lá dứa	Rau củ quả	Nguyên liệu tươi sống

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường, xếp ngay ngắn, lỗ thông hơi, tránh đè nén.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản kho mát: 0^0C - 5^0C
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với Thực phẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Xanh đậm hoặc xanh nhạt tự nhiên, không úa vàng hoặc có đốm nâu
Hình dạng	Lá dài nguyên vẹn, không bị dập nát hoặc hư hỏng. Dài từ 40 – 50cm, rộng 2- 3cm
Mùi, vị	Mùi lá dứa tự nhiên, không có mùi lạ, không bị thối
Độ tươi	Rau tươi, không bị héo, dập nát hoặc có dấu hiệu hư hỏng
Kết cấu	Bề mặt lá mịn, dai, không quá giòn hay mềm nhũn.
Tạp chất	Không lẫn tạp chất đất cát, côn trùng, hư hỏng, thối rữa.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Thân hơi ngắn, lá quá to	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Màu hơi ngà vàng, héo.	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Màu úa, bị đốm nâu, héo. - Lá gãy nát - Úng dập - Sâu mọt	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.6 Mía cây

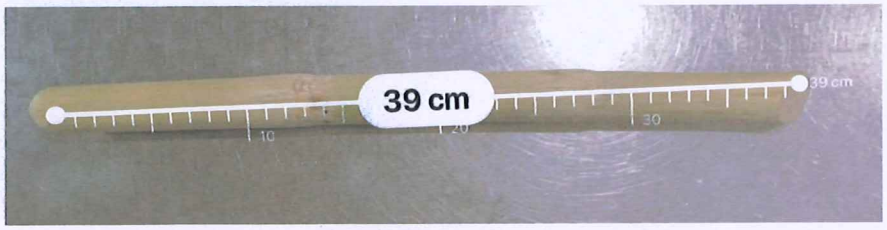
1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Mía cây	Rau củ quả	Nguyên liệu tươi sống

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường, xếp ngay ngắn, lỗ thông hơi, tránh đè nén.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản kho mát: 0^0C - 5^0C
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với Thực phẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày. - Bảo quản kho mát: 0^0C - 5^0C: 7 ngày

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Vỏ ngoài đã được gọt sạch, phần thân có màu trắng ngà đến vàng nhạt, không bị thâm đen hoặc mốc.
Hình dạng	Thân mía nguyên vẹn, thẳng, không bị gãy hoặc dập nát, đốt rõ ràng. Chặt tầm 40cm, đường kính 2.5-5cm, đảm bảo độ đồng đều.
Mùi, vị	Mùi lá dứa tự nhiên, không có mùi lạ, không bị thối
Độ tươi	Cây mía phải tươi, không héo, không có dấu hiệu lên men hoặc hư hỏng.
Tạp chất	Không lẫn tạp chất đất cát, côn trùng, hư hỏng, thối rữa.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Mía hơi khô, bị gãy nứt nhẹ, xẹo, đốm nhẹ	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Mía khô héo, bị nứt gãy do va đập, thâm đen	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Màu thâm đen. - Dập gãy nát - Mùi vị lên men chua. - Sâu mọt	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.7 Rễ tranh

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Rễ tranh	Rau củ quả	Nguyên liệu tươi

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường, xếp ngay ngắn, lỗ thông hơi, tránh đè nén.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản kho mát: 0^0C - 5^0C
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với Thực phẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	màu trắng ngà
Hình dạng	bên ngoài có nhiều nếp nhăn dọc và các đốt dài từ 1 cm đến 3,5 cm
Mùi, vị	Không mùi hoặc thơm nhẹ, vị ngọt mát nhẹ
Độ tươi	Tươi, không bị héo, dập nát hoặc có dấu hiệu hư hỏng
Kết cấu	Bên trong có mạch xylem hình vòng, hơi xốp, dai, dễ bẻ gãy.
Tạp chất	Không lẫn tạp chất đất cát, côn trùng, hư hỏng, thối rữa.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Thân hơi ngắn, lá quá to	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Màu hơi ngà vàng, héo.	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Màu úa, bị đốm nâu, héo. - Lá gãy nát - Úng dập - Sâu mọt	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.8 Chanh muối

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Chanh muối	Rau củ quả	Nguyên liệu tươi sống

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường.
Điều kiện bảo quản	-Nhiệt độ thường, không để tiếp xúc với không khí sau khi mở nắp quá lâu
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong hũ. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với Thực phẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Nhiệt độ thường: 6 tháng

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Chanh muối vàng nâu hoặc vàng nhạt, không bị đen hoặc bị thâm. Nước muối trong, không có cặn lắng hoặc nổi váng.
Hình dạng	Quả chanh nguyên vẹn, không bị dập nát, nứt vỏ hoặc mốc Kích thước đồng đều, đường kính 3 – 5cm. 14 -16 trái/kg
Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng chanh muối, không có mùi hôi hoặc dấu hiệu lên men hư hỏng. Vị mặn, chua dịu, không bị đắng hoặc có vị lạ.
Cấu trúc	Vỏ chanh mềm, không quá cứng hoặc nhũn nát.
Tạp chất	Không lẫn tạp chất đất cát, côn trùng, hư hỏng, thối rữa.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Vỏ nứt nhẹ, Vàng nâu sậm.	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Trái bị bể, tép nổi trên mặt nước.	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Màu nâu sậm. - Trái bị bể. - Nước muối đục - Có dấu hiệu của vi sinh vật	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.9 Dâu tây

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Dâu tây	Rau củ quả	Nguyên liệu tươi sống

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường, xếp ngay ngắn, lỗ thông hơi, tránh đè nén.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản kho mát: 0^0C - 5^0C.
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với Thực phẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Đỏ tươi hoặc đỏ hồng đồng đều, bóng đẹp.
Hình dạng	Quả nguyên vẹn, không dập, quả đều, đồng màu, không có vết cắt, vết sâu bệnh, vết thối hoặc dập nát.
Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng, vị ngọt, hơi chua.
Tạp chất	Không lẫn đất, sâu, côn trùng, chất bảo vệ thực vật.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Trái hơi nhạt màu và không ngọt	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Chín không đồng đều - Trái méo mó, không đều. - Nứt trái. - Trái nhỏ	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Dập nát - Hư hỏng do mốc	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.10 Chanh dây

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Chanh dây	Rau củ quả	Nguyên liệu tươi sống

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường, xếp ngay ngắn, lỗ thông hơi, tránh đè nén.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản kho mát: 0^0C - 5^0C.
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Vỏ Màu tím, vàng hoặc xanh tùy giống, đồng đều, bóng nhẹ. Ruột quả màu vàng cam đều.
Hình dạng	Tròn hoặc hơi bầu dục, đều, vỏ mịn hoặc hơi nhăn tự nhiên, không méo mó. Ruột quả nhiều cơm, hạt chắc và lép.
Khối lượng	80 -120g/trái
Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng, vị chua thanh, ngọt nhẹ tự nhiên.
Tạp chất	Không có đất, cát, tạp chất bám ngoài, không có sâu bệnh, vết thối, mốc.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Quả hơi móp, nhăn.	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Cơm ít. - Vị chua gắt, không thơm. - Quả nhăn nhiều, héo.	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Vỏ bị thối, mốc trắng. - Có dấu vết của côn trùng.	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.12 Hạt sen

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Hạt sen tươi	Rau củ quả	Nguyên liệu tươi sống

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường, xếp ngay ngắn, lỗ thông hơi, tránh đè nén.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản kho mát: 0^0C - 5^0C.
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực thẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Trắng ngà đến vàng nhạt (tự nhiên), đều màu, không có vết thâm đen.
Hình dạng	Tròn hoặc hơi bầu dục, không móp méo, không nứt, không sâu bệnh. Hạt chắc, không còn tim sen
Kích thước	Đường kính 1-2cm, đồng đều trong cùng lô hàng
Mùi, vị	Thơm nhẹ đặc trưng của hạt sen tươi, không có mùi lạ.
Tạp chất	Không lẫn đất, rác, vỏ sen, xơ sen hay côn trùng

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Còn tim sen	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Có tim sen già, đắng	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Hạt thâm đen, thối. - Có mùi chua, thối nhẹ. - Bị sâu, côn trùng cắn	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.13 Râu bắp

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Râu bắp	Rau củ quả	Nguyên liệu khô

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường,
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực thẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Vàng nâu đồng đều
Hình dạng	Sợi dài 10-20cm, nguyên vẹn, mềm dai., mịn, không có bụi bẩn, không ẩm ướt. Cảm giác khi sờ: khô ráo, không dính tau, dai nhẹ.
Mùi, vị	Mùi thơm nhẹ tự nhiên, hơi ngọt đặc trưng của râu ngô
Tạp chất	Không lẫn đất, sâu, côn trùng, chất bảo vệ thực vật.
Hao hụt	1kg – sau sơ chế còn 800g

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Màu hơi vàng	10%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Vụn nát,sợi ngắn	5%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Mốc trắng đen hoặc xanh - Mùi ẩm mốc, hôi chua	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.14 Mã đề

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Mã đề	Rau củ quả	Nguyên liệu khô

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản nhiệt độ thường
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực thẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Màu xanh lục sẫm đến xanh nâu, không bị đen hay mốc.
Hình dạng	Nguyên vẹn, phiến lá nguyên hoặc hơi giòn, có cuống mỏng dài.
Mùi, vị	Mùi đặc trưng, hơi thơm nhẹ, không có mùi lạ. Vị nhạt, hơi ngọt nhẹ, không đắng, không chua.
Tạp chất	Không lẫn đất, sâu, côn trùng, chất bảo vệ thực vật.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Màu sắc không đồng đều.	10%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Vụn nát,sợi ngắn. - Cảm giác ẩm tay dễ mốc	5%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Mốc trắng đen hoặc xanh. - Mùi ẩm mốc, hôi chua. - Lẫn cỏ dại, cuống cây khác, sâu, côn trùng chết.	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.16 Trà lài

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Trà lài	Rau củ quả	Nguyên liệu khô

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản nhiệt độ thường
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực thẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Xanh xám hoặc nâu đen bóng nhẹ
Hình dạng	Lá trà khô, lá hơi xoăn, không vụn nát quá mức. Giòn khô, không dính tay, không ẩm, không vón cục.
Mùi, vị	Có hương hoa lài tự nhiên, thơm dịu, không hắc, không mùi lạ Vị chát nhẹ, hậu ngọt, không có vị chua mốc.
Tạp chất	Không lẫn đất, sâu, côn trùng, chất bảo vệ thực vật.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Hương hoa lài không đều	10%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Mất mùi hoa lài - Hương hắc, gắt, hóa học - Màu trà xỉn, bạc màu. - Trà bị vụn nát nhiều	5%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Có mùi lạ - Tạp chất đất cát, lá khô lạ, cọng cây, sâu mọt.	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.17 Trà thiết quan âm

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Trà thiết quan âm	Rau củ quả	Nguyên liệu khô

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản nhiệt độ thường
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực thẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Xanh lục xám hoặc xanh đen óng nhẹ, không lẫn màu nâu, cháy xém
Hình dạng	Trà khô dạng viên xoắn tròn hoặc nửa cầu, đều, không vụn nát nhiều
Mùi, vị	Mùi thơm dịu, có mùi hoa nhẹ, không có mùi khét hoặc lạ. Vị chát nhẹ đầu lưỡi, hậu ngọt sâu, nước trà màu vàng lục trong.
Tạp chất	Không lẫn đất, sâu, côn trùng, chất bảo vệ thực vật.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Màu lá trà không đồng đều	10%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Mùi hương kém, bay mùi, có mùi khét cháy. - Vị chát gắt, không hậu ngọt.	5%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Nước trà đục, sẫm màu - Tạp chất đất cát, lá khô lạ, cọng cây, sâu mọt.	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.18 Trà ô long

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Trà ô long	Rau củ quả	Nguyên liệu khô

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản nhiệt độ thường
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực thẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Xanh lục xám hoặc xanh đen. Nước trà màu vàng sáng đến vàng cam nhạt, trong.
Hình dạng	Dạng viên xoắn tròn hoặc hơi nửa cầu, đều, không quá nhiều vụn
Mùi, vị	Thơm dịu, mùi hoa lan, mật ong, hơi tanh nhẹ. Vị trà chát nhẹ, hậu ngọt sâu, có vị thanh, không chua, không đắng gắt.
Tạp chất	Không lẫn đất, sâu, côn trùng, chất bảo vệ thực vật.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Màu lá trà không đồng đều	10%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Mùi hương kém, bay mùi, có mùi khét cháy. - Vị chát gắt, không hậu ngọt.	5%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Nước trà đục, sẫm màu - Tạp chất đất cát, lá khô lạ, cọng cây, sâu mọt.	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.19 Bông cúc khô

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Bông cúc khô	Rau củ quả	Nguyên liệu khô

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản nhiệt độ thường
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực thẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Vàng nâu, đều màu, không bị cháy xém.
Hình dạng	Nguyên hoa, cánh không rụng nhiều, không vụn nát, giữ nguyên cấu trúc.
Mùi, vị	Mùi đặc trưng nhẹ nhàng, thơm dịu, không mốc, không mùi lạ.
Tạp chất	Không lẫn đất, sâu, côn trùng, chất bảo vệ thực vật.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Cúc màu nâu, vàng xỉn	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Mùi cháy khét - Cánh hoa rụng nhiều	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Mùi lạ, mùi mốc - Côn trùng khô/mọt/sâu. - Nước pha ra đục - Lẫn tạp chất	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.20 Nhãn nhục

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Nhãn nhục	Rau củ quả	Nguyên liệu khô

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản nhiệt độ thường
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực thẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Nâu sáng đến nâu hổ phách, đồng đều, không đen sậm
Hình dạng	Mũi thịt nguyên, tơi, không vón cục, không vụn nát.
Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng của nhãn khô, không mùi chua, khét hoặc lạ Vị ngọt tự nhiên, không chua, không đắng, không lẫn vị lạ
Tạp chất	Không có bụi, đất, côn trùng, lá cây hay tạp chất khác.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Vón cục, dính chùm - Bị cháy cạnh	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Thịt nhãn đen sậm, nâu xỉn, loang lổ. - Kết cấu không đều: quá khô cứng hoặc quá ướt.	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Mùi mốc, mùi chua, mùi khét - Vị bất thường - Lẫn vỏ nhãn, đất, cát, sạn, côn trùng, sợi tóc. - Mốc trắng/xanh/đen.	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.21 Sữa đậu nành

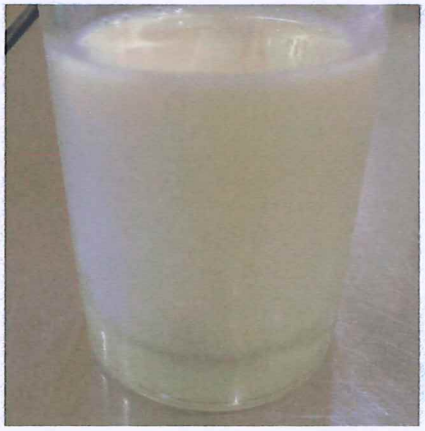
1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Sữa đậu nành	Sữa hạt	Nguyên liệu tươi

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản nhiệt độ 0 -5°C
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực thẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	 
Màu sắc	Trắng đục đến trắng ngà tự nhiên
Hình dạng	Dạng lỏng đồng nhất, không phân lớp, không kết tủa.
Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng của đậu nành, không có mùi lạ, ôi thiu Vị béo nhẹ, ngọt dịu, không chua, không đắng.
Tạp chất	Không có tạp chất

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Vón cục, dính chùm - Bị cháy cạnh - Bọt nhiều	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Tách lớp - Có kết tủa, lợn cợn, cặn ở đáy - Màu sắc không đồng đều	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Mùi hôi, thiu, chua. - Vị chua, đắng. - Lên men – chua, mốc. - Tạp chất côn trùng, sợi lông, bụi,..	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.22 Nụ hồng khô

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Nụ hồng khô	Rau củ quả	Nguyên liệu khô

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản nhiệt độ thường
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực thẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Màu hồng tím, không ngả nâu đen.
Hình dạng	Nguyên nụ, cánh hoa khép kín, không bị dập, không nát, ít cuống.
Độ khô	Khô ráo hoàn toàn, không ẩm mốc.
Mùi, vị	Có mùi thơm nhẹ đặc trưng của hoa hồng, không có mùi lạ
Tạp chất	Không có tạp chất như cát, đất, cọng cây, lông tơ

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Cánh dính nhau, vón cục	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Cánh thâm đen, xỉn màu. - Cháy cánh - Không đồng đều màu sắc	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Mốc - Nát vụn	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.23 Chanh lát khô

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Chanh lát khô	Rau củ quả	Nguyên liệu khô

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản nhiệt độ thường
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực thẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Màu vàng nâu tự nhiên, đồng đều, không thâm đen.
Hình dạng	Lát tròn nguyên vẹn, lát đều, không quá mỏng hoặc quá dày.
Độ khô	Khô giòn
Mùi, vị	Mùi thơm tự nhiên của chanh, không có mùi ôi, mốc, lạ.
Tạp chất	Không có tạp chất như cát, đất, cọng cây, lông tơ, côn trùng

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Cháy cạnh lát	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Lát dính chùm - Thâm đen, mất màu - Lát quá dày hoặc quá mỏng	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Lát chanh bị mốc - Có mùi lạ	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.24 Xí muội có hạt

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Xí muội có hạt	Rau củ quả	Nguyên liệu khô

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản nhiệt độ thường
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực thẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Màu nâu đỏ hoặc nâu đậm, đồng đều
Hình dạng	Quả nguyên vẹn, giữ hạt bên trong, không dập nát, không rã thịt Hạt bên trong cứng, nguyên, không mục, không mốc, không đổi màu đen.
Độ khô	Khô ráo, không ướt dính
Khối lượng	155 – 165 viên/kg
Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng, không có mùi hôi, thiu, dầu mốc, hóa chất
Tạp chất	Không lẫn đất, cát, côn trùng, xác sâu, xơ bã thực vật.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Bề mặt có tinh thể trắng to	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Không đạt tiêu chuẩn khối lượng. - Quả bị nứt, vỡ nát. - Quả bị rã thịt, mất hình. - Dính cục, vón thành chùm	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Mốc trắng, mốc đen - Có màu lạ - Có côn trùng, xác sâu	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.1.25 Táo đỏ không hạt

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Táo đỏ không hạt	Rau củ quả	Nguyên liệu khô

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường.
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: kiểm tra ngoại quan sản phẩm → bảo quản nhiệt độ thường
Bao gói	- Bao bì trực tiếp: nguyên liệu chứa đựng trong túi nilong cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực thẩm. - Bao bì chứa đựng sạch, không dính tạp chất và côn trùng, còn nguyên vẹn, không rách bể.
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	- Sau khi tiếp nhận: xử lý nguyên liệu và sử dụng trong ngày.

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Màu đỏ sẫm hoặc nâu đỏ tự nhiên, đồng đều, không loang lổ.
Hình dạng	Nguyên trái, đều trái, không dập nát, không nứt vỡ, hạt được loại bỏ hoàn toàn.
Kết cấu	Vỏ hơi nhăn, thịt dai hoặc mềm vừa, không khô cứng quá mức.
Khối lượng	50-55g/10 quả
Mùi, vị	Mùi thơm tự nhiên đặc trưng, không có mùi lạ, mùi hôi hay mốc.
Tạp chất	Không lẫn đất, cát, côn trùng, xác sâu, xơ bã thực vật.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Không vượt quá mức cho phép theo 50/2016/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập.
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng.
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Quả móp nhẹ	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Không đạt tiêu chuẩn khối lượng. - Quả bị nứt, vỡ nát. - Quả bị rã thịt, mất hình. - Dính cục, vón thành chùm	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Mốc trắng, mốc đen - Có màu lạ - Có côn trùng, xác sâu	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VI.2 Nhóm Thủy hải sản

VI.2.1 Tuyết giáp

1. Thông tin chung:

Tên nguyên liệu	Nhóm nguyên liệu	Phân loại
Tuyết giáp	Thủy hải sản	Nguyên liệu tươi sống

2. Mô tả nguyên liệu:

Mô tả	Yêu cầu
Điều kiện vận chuyển	- Xe máy, nhiệt độ thường
Điều kiện bảo quản	- Trong quá trình vận chuyển: nhiệt độ thường, - Sau khi tiếp nhận: nhiệt độ thường,
Bao gói	- Bao gói trong túi PE cột kín. - Chất liệu bao bì phù hợp chứa đựng thực phẩm
Quy cách	- Theo quy cách đặt hàng giữa bếp và thu mua với NCC
Thời hạn sử dụng	

3. Đánh giá cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình ảnh	
Màu sắc	Màu vàng trong, không trắng bạc. Chuyển trắng trong sau khi ngâm nở
Hình dạng	Miếng nhỏ
Mùi, vị	Mùi tanh nhẹ, khi chế biến hết mùi và có mùi thơm dịu.
Tạp chất	Không lẫn tạp chất, đất cát.

4. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

a. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	QCVN 8-3:2012/BYT
Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$	
E.coli, Salmonella		Không được có trong 25g mẫu	
Nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	QCVN 8-1:2011/BYT

b. Chỉ tiêu kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	QCVN 8-2:2011/BYT
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 0.05	
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.02	

c. Chỉ tiêu dư lượng thuốc kháng sinh:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tiêu chuẩn tham chiếu
Dư lượng thuốc kháng sinh	Không vượt quá mức cho phép theo 24/2013/TT-BYT		

5. Quy định lấy mẫu kiểm tra khi tiếp nhận:

- Nhân viên QC kết hợp với BP. TM và bếp trưởng kiểm tra chất lượng nguyên liệu khi nhập
- Số lượng mẫu theo khối lượng nguyên liệu nhập, kiểm tra ngẫu nhiên mẫu/ tổng đơn hàng
  - Đơn hàng ≤ 3kg: 10% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng từ 3kg → 5kg: 5% mẫu/ đơn hàng
  - Đơn hàng ≥ 5kg: 3% mẫu/ đơn hàng

Loại lỗi	Mô tả lỗi	Tỷ lệ lỗi tối đa có thể chấp nhận/ tổng đơn hàng	Hướng xử lý
Nhẹ	- Bị nát vụn	20%	- Nhân nhượng tiếp nhận, cảnh báo đến NCC
Nặng	- Vụn nát, không nguyên miếng	10%	- Trả nguyên liệu lỗi, cảnh báo đến NCC
Nghiêm trọng	- Màu trắng bạc, sẫm nâu, thâm đen - Mùi hôi lạ. - Không nở hoặc nở ít	0%	- Trả toàn bộ lô hàng - NCC giải trình nguyên nhân và đưa hướng khắc phục

VII. HỒ SƠ NGUYÊN LIỆU

VII.1.1 Hồ sơ nhóm rau củ quả

STT	Loại hồ sơ	NCC trực tiếp		NCC thương mại	Thời gian cung cấp hồ sơ giấy tờ
		Công ty	HKD		
1	Giấy phép kinh doanh	X		X	Trước khi giao hàng
2	Giấy chứng nhận HKD		X		- Nếu là HKD (HKD) thì không cần mục 1. - Trước khi giao hàng
3	Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP	X		X	Trước khi giao hàng
4	Kết quả kiểm nghiệm vi sinh, kim loại nặng, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật… (định kỳ 1 năm/ lần)	X	X	X	Trước khi giao hàng
5	Bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thuỷ sản an toàn		X		Trước khi giao hàng
6	Hợp đồng của NCC với công ty mua	X	X	X	Sau 30 ngày kể từ khi giao hàng lần đầu
7	Hóa đơn	X	X	X	Khi giao hàng

VII.1.2 Hồ sơ nhóm Thủy hải sản – gia cầm – động vật

STT	Loại hồ sơ	NCC trực tiếp		NCC thương mại	Thời gian cung cấp hồ sơ giấy tờ
		Công ty	HKD		
1	Giấy phép kinh doanh	X		X	Trước khi giao hàng
2	Giấy chứng nhận HKD		X		- Trước khi giao hàng
3	Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP	X	X	X	Trước khi giao hàng
4	Giấy khai báo nguồn gốc xuất xứ hoặc bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thuỷ sản an toàn		X		- Nếu không có giấy CNCSĐĐK ATVSTP thì buộc phải có "Bản cam kết" - Trước khi giao hàng
5	Giấy chứng nhận kiểm dịch (đối với hàng nhập khẩu)	X		X	Trước khi giao hàng
6	Kết quả kiểm nghiệm vi sinh, kim loại nặng, dư lượng kháng sinh… (định kỳ 1 năm/ lần)	X	X	X	Trước khi giao hàng
7	Hồ sơ công bố (đối với sản phẩm chế biến và bao gói sẵn)			X	Trước khi giao hàng
8	Hợp đồng của NCC với công ty mua	X	X	X	Sau 30 ngày kể từ khi giao hàng lần đầu
9	Hóa đơn	X	X	X	Khi giao hàng

VIII. PHỤ LỤC/BIỂU MẪU ĐÍNH KÈM

STT	Tên biểu mẫu/phụ lục	Mã số	Nơi lưu hồ sơ	Thời hạn lưu	
				Bản cứng	Bản mềm
1					
2					