

CÔNG TY TNHH VGREEN THÁI NGUYÊN

Địa chỉ: Tổ 5, Phường Quan Triều, Tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam

**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ
TCCS 015:2026/VGREEN**

**KOMBUCHA CHILL DÂU TÂY
(STRAWBERRY)**

Lần 1, 2026

MỤC LỤC

1. Phạm vi áp dụng.....	3
2. Tài liệu tham khảo.....	4
3. Yêu cầu kỹ thuật	4
3.1. Yêu cầu chất lượng.....	4
3.2. Giới hạn kim loại.....	4
3.3. Giới hạn vi sinh vật.....	5
3.4. Giới hạn ô nhiễm độc tố, vi nấm	5
3.5. Thành phần cấu tạo:.....	6
3.6. Ngày sản xuất và hạn sử dụng:.....	6
3.7. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:.....	6
3.7.1. Hướng dẫn sử dụng:	6
3.7.2. Hướng dẫn bảo quản:.....	6
3.8. Bao gói:	6
3.8.1. Quy cách đóng gói (bao bì ngoài):	6
3.8.2. Chất liệu bao bì:.....	6
3.9. Ghi nhãn:	6
3.10. Vận chuyển:.....	6
4. Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa và sản xuất.....	7

LỜI NÓI ĐẦU

TCCS 015:2026/VGREEN được xây dựng trên cơ sở tham khảo Thông tư 11/2021/TT-BKHCN ngày 18 tháng 11 năm 2021 của Bộ Khoa học và Công nghệ về việc hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn; đồng thời căn cứ các quy định hiện hành của pháp luật về an toàn thực phẩm đối với sản phẩm thực phẩm.

TCCS 015:2026/VGREEN được xây dựng nhằm quy định các yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử đối với sản phẩm Men gừng Kombucha.

TCCS 015:2026/VGREEN được Công ty TNHH Vgreen Thái Nguyên công bố tại Quyết định số: 18/QĐ-VG, ngày .*02*... tháng ..*04*... năm 2026.

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về chất lượng, vệ sinh an toàn, bao gói, bảo quản, áp dụng cho sản phẩm Kombucha Chill Dâu Tây (Strawberry) do CÔNG TY TNHH VGREEN THÁI NGUYÊN sản xuất, kinh doanh.

2. Tài liệu tham khảo

- Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 – Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- QCVN 6-2:2010/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn.
- QCVN 8-1:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Nghị định 37/2026/NĐ-CP ngày 23/01/2026 của Thủ tướng chính phủ về “Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa”.

3. Yêu cầu kỹ thuật**3.1. Yêu cầu chất lượng**

Các chỉ tiêu chất lượng đối với sản phẩm được quy định trong bảng 1.

Bảng 1. Chỉ tiêu dinh dưỡng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Năng lượng	Kcal/100mL	60,91
2	Carbohydrate	g/100mL	15,23
3	Chất béo	g/100mL	< 0,3
4	Chất đạm	g/100mL	< 0,2
5	Đường tổng số	g/100mL	14,27
6	Na	mg/100mL	23,14

3.2. Giới hạn kim loại

Các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm được quy định trong bảng 2, 3, 4.

Bảng 2. Giới hạn kim loại

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn	Phương pháp thử
-----	----------	-------------	----------	-----------------

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ**TCCS 015:2026/VGREEN**

1	Cd	mg/L	1,0	TCVN 10912:2015
2	Hg	mg/L	0,05	TCVN 10912:2015
3	As	mg/L	1,0	TCVN 10912:2015
4	Pb	mg/L	0,05	TCVN 10912:2015

3.3. Giới hạn vi sinh vật**Bảng 3: Giới hạn vi sinh vật**

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn	Phương pháp thử
1	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/mL	10^6	TCVN 4884-1:2015
2	Tổng số nấm men nấm mốc	CFU/mL	10^4	TCVN 8275-1:2010
3	<i>Coliforms</i>	CFU/mL	10	TCVN 6848:2007
4	<i>E.coli</i>	CFU/mL	< 1	TCVN 7924-2:2008
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/mL	< 1	AOAC 975.55
6	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/mL	< 1	ISO 15213-2:2023
7	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/mL	Không có	N79-R-RD2-TP-15757 (Tham khảo TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000))
8	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/mL	Không có	N79-R-RD2-TP-15756 (Tham khảo ISO 16266:2006)

3.4. Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm**Bảng 4. Giới hạn độc tố vi nấm**

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn	Phương pháp thử
1	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	$\mu\text{g/L}$	10	VNT.H.03.Fo.78 (2026) (Ref: AOAC 994.08)
2	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/L}$	5	VNT.H.03.Fo.78 (2026) (Ref: AOAC 994.08)

3.5. Thành phần cấu tạo:

- Nước RO/ RO water, Dâu tây/ Strawberry (30%), Đường thô/ Raw sugar, Men lợi khuẩn Scoby/ Scoby probiotic (3%), Trà đen Thái Nguyên/ Thai Nguyen black tea (2%).

3.6. Ngày sản xuất và hạn sử dụng:

- 06 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng ghi trên bao bì của sản phẩm.

3.7. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**3.7.1. Hướng dẫn sử dụng:**

- Lắc đều trước khi uống. Uống trực tiếp, ngon hơn khi uống lạnh.

3.7.2. Hướng dẫn bảo quản:

- Bảo quản ở nhiệt độ 5 – 10°C. Tránh nắng trực tiếp.

3.8. Bao gói:**3.8.1. Quy cách đóng gói (bao bì ngoài):**

- Các chai PET có dung tích: 50 ml, 100 ml, 250 ml, 330ml, 360 ml, 500 ml, 1000 ml,...
- Các chai thủy tinh có dung tích: 50ml, 100ml, 250ml, 330ml, 350 ml, 360ml, 500ml, 1000ml, ...
- Dạng túi PET có dung tích: 50 ml, 100 ml, 250 ml, 330ml, 360 ml, 500 ml, 1000 ml,...
- Các chai được đóng trong thùng carton phù hợp với tiêu chuẩn của Bộ Y tế về bao gói thực phẩm.
- Sai số khi đóng gói đảm bảo đúng theo quy định tại Thông tư 21/2014/TT-BKHCN ngày 15/7/2014 quy định về việc kiểm tra đo lường đối với hàng đóng gói sẵn theo định lượng.

3.8.2. Chất liệu bao bì:

- Sản phẩm được đựng trong các chai thủy tinh, chai/can nhựa có cấu tạo bằng nhựa PET đảm bảo an toàn thực phẩm phù hợp quy định về bao bì thực phẩm của bộ Y Tế.

3.9. Ghi nhãn:

- Ghi nhãn theo quy định tại Nghị định 37/2026/NĐ-CP ngày 23/01/2026 của Thủ tướng chính phủ về “Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa”.

3.10. Vận chuyển:

- Khi vận chuyển, phương tiện phải đảm bảo sạch sẽ, khô ráo, được che mưa nắng, không có chất độc hại và không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

4. Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa và sản xuất

CÔNG TY TNHH VGREEN THÁI NGUYÊN

Địa chỉ: Tổ 5, Phường Quan Triều, Tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam

Địa chỉ sản xuất: Tổ dân phố Tân Lập 12, phường Tích Lương, tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam.

Số điện thoại: 0908 981 111

Fax:

E-mail: contact@vgreen.vn

Thái Nguyên, ngày 03 tháng 04 năm 2026

GIÁM ĐỐC CÔNG TY *[Signature]*



GIÁM ĐỐC
Lê Ngọc Tú