

Số: 106 /2017/QĐ-UBND

Thừa Thiên Huế, ngày 28 tháng 12 năm 2017

## QUYẾT ĐỊNH

### Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm mè xừng Huế

#### ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH THỪA THIÊN HUẾ

Căn cứ Luật Tổ chức Chính quyền địa phương năm 2015;

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật năm 2006;

Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Thông tư số 23/2007/TT-BKHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ về việc Hướng dẫn xây dựng, thẩm định và ban hành quy chuẩn kỹ thuật và Thông tư số 30/2011/TT-BKHCN ngày 15/11/2011 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và công nghệ sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định của Thông tư số 23/2007/TT-BKHCN;

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Công Thương tại công văn số 2538/SCT-KT ngày 25 tháng 12 năm 2017.

### QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm mè xừng Huế.

Ký hiệu: QCĐP 02:2017/TT-H.

**Điều 2.** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày 10/01/2018. Các sản phẩm mè xừng đã công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm được giữ nguyên giá trị hiệu lực công bố kể từ ngày Sở Y tế xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

**Điều 3.** Chánh Văn phòng UBND tỉnh; Giám đốc các Sở: Công Thương, Y tế, Khoa học và Công nghệ; Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

#### Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Các Bộ: CT, KHCN, Y tế;
- Văn phòng TBT Việt Nam;
- CT và các PCT UBND tỉnh;
- Cục Kiểm tra VBQPPL;
- UBND các huyện, thị xã và TP.Huế;
- CVP và các PCVP UBND tỉnh;
- Công TTĐT tỉnh;
- Lưu: VT, CT.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN  
KT. CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH



Phan Ngọc Thọ



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCĐP 02:2017/TT-H

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG  
MÈ XỨNG HUẾ**

*Local technical regulation Me Xung Hue*

**Lời nói đầu**

QCĐP 02:2017/TT-H Quy chuẩn địa phương - mè xừng Huế do Sở Công Thương biên soạn, Sở Khoa học và Công nghệ trình duyệt, Ủy ban nhân dân tỉnh Thừa Thiên Huế ban hành theo Quyết định số *106*./2017/QĐ-UBND ngày *28*..tháng *12*.. năm 2017.



# QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG SẢN PHẨM MÈ XỪNG HUẾ

## 1. QUY ĐỊNH CHUNG

### 1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các chỉ tiêu chất lượng, an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với sản phẩm mè xừng Huế.

### 1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này được áp dụng cho các tổ chức, cá nhân sản xuất và kinh doanh các sản phẩm mè xừng Huế trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế.

### 1.3. Giải thích từ ngữ

*Mè xừng*: là một loại kẹo được sản xuất từ các nguyên liệu: đường, lạc (đậu phộng), mạch nha, vani, mè trắng, bột lọc, bột gạo và có thể có bánh trắng mỏng.

*Mè xừng dẻo*: là một loại mè xừng có bề mặt được phủ một lớp mè màu trắng dày đặc.

*Mè xừng giòn*: là một loại mè xừng có 2 lớp bánh trắng mỏng kẹp 2 bên và mỏng hơn mè xừng dẻo.

## 2. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

### 2.1. Yêu cầu chung đối với nguyên liệu, phụ gia

Các nguyên liệu và phụ gia dùng để sản xuất các sản phẩm mè xừng Huế phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định, cụ thể:

Nguyên liệu: đáp ứng quy định của Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế về việc ban hành Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế ban hành các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm hóa học trong thực phẩm và Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 03 năm 2012 của Bộ Y tế ban hành Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

Phụ gia thực phẩm: đáp ứng quy định của Thông tư 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm và Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11 tháng 5 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung một số quy định của Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm

### 2.2. Chỉ tiêu cảm quan

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu cảm quan		Phương pháp thử
		Mề xừng dẻo	Mề xừng giòn	
1	Màu sắc	-Bên ngoài: màu trắng ngà của lớp mề -Bên trong: có màu vàng rơm	-Bên ngoài: màu trắng của bánh tráng(không bị cháy) -Bên trong: có màu vàng rơm	TCVN 4068:1985
2	Trạng thái	Mềm, dẻo	-Bên ngoài: giòn -Bên trong: mềm, dẻo	
3	Mùi	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm	
4	Vị	Vị ngọt dịu	Vị ngọt dịu	

### 2.3. Các chỉ tiêu chất lượng

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức quy định		Phương pháp thử
			Mề xừng dẻo	Mề xừng giòn	
1	Độ ẩm	%	6-9	8-10	TCVN 4069:2009
2	Hàm lượng đường khử (tính theo glucoza)	%	26 - 40	30 - 40	TCVN 4075:2009
3	Hàm lượng đường tổng số (tính theo sacaroza)	%	≥40	≥35	TCVN 4074:2009
4	Hàm lượng tro không tan trong dung dịch Axit Clohydric 10 %	%	≤0,1		TCVN 4071:2009

### 2.4. Giới hạn tối đa đối với độc tố vi nấm

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa cho phép	Phương pháp thử
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2	AOAC 991.31(2012)
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4	AOAC 991.31(2012)

**2.5. Giới hạn tối đa đối với vi sinh vật**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa cho phép	Phương pháp thử
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>4</sup>	TCVN 4884-1:2015
2	Tổng số bào tử nấm mốc	CFU/g	10 <sup>2</sup>	TCVN 8275-2:2010
3	Coliform	CFU/g	10	TCVN 6848:2007
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10	TCVN 4830-1:2005
5	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10	TCVN 4992:2005
6	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3	TCVN 7924-3:2008

**Ghi chú:** có thể sử dụng các phương pháp thử khác có độ chính xác tương đương

**3. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ**

**3.1. Công bố hợp quy**

3.1.1. Các sản phẩm mè xừng được sản xuất trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế phải được công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn này trước khi lưu thông trên thị trường theo quy định. Các sản phẩm mè xừng sản xuất ở địa phương khác nhưng kinh doanh trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế thì không yêu cầu công bố hợp quy với Quy chuẩn kỹ thuật địa phương này.

3.1.2. Phương thức, trình tự, thủ tục công bố hợp quy được thực hiện theo Thông tư số 28/2012/TT-BKHCN ngày 12/12/2012 của Bộ Khoa học và Công nghệ Quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật và Thông tư số 02/2017/TT-BKHCN ngày 31/3/2017 về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 28/2012/TT-BKHCN ngày 12/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật.

**3.2. Kiểm tra, giám sát, xử lý đối với các sản phẩm mè xừng Huế**

3.2.1. Các sản phẩm mè xừng được sản xuất, lưu thông trên thị trường phải chịu sự kiểm tra về chất lượng, an toàn theo quy định của pháp luật về chất lượng sản phẩm, hàng hóa và an toàn thực phẩm.

3.2.2. Sở Y tế chủ trì, phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức thực hiện kiểm tra, giám sát đối với các sản phẩm mè xừng Huế lưu thông trên thị

trường. Trong trường hợp phát hiện các hành vi vi phạm với các quy định trong Quy chuẩn thì tiến hành xử lý theo các quy định pháp luật hiện hành liên quan đến chất lượng sản phẩm, hàng hóa và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng.

### **3.3. Bao gói và ghi nhãn**

3.3.1. Bao gói: vật liệu bao gói trực tiếp đối với sản phẩm mè xừng Huế phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

3.3.2. Ghi nhãn: việc ghi nhãn các sản phẩm mè xừng Huế phải thực hiện theo đúng quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và các văn bản hướng dẫn thi hành và Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ hướng dẫn thi hành một số điều của Luật An toàn Thực phẩm.

## **4. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

### **4.1. Trách nhiệm của tổ chức, cá nhân sản xuất các sản phẩm mè xừng trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế**

4.1.1. Phải công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn này, đăng ký bản công bố hợp quy tại Sở Y tế và bảo đảm chất lượng, an toàn theo đúng nội dung đã công bố.

4.1.2. Tổ chức, cá nhân sản xuất chỉ được đưa ra sản phẩm mè xừng sau khi đã đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn, ghi nhãn phù hợp với các quy định của pháp luật.

### **4.2. Tổ chức thực hiện**

4.2.1. Giao Sở Công Thương chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn này.

4.2.2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, khi cần thiết, Sở Công Thương có trách nhiệm phối hợp với cơ quan liên quan kiến nghị UBND tỉnh sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này.

4.2.3. Trong trường hợp các tiêu chuẩn và quy định pháp luật được viện dẫn trong Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo quy định theo văn bản mới./.



**PHỤ LỤC**  
**DANH MỤC PHƯƠNG PHÁP THỬ CÁC CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG VÀ AN**  
**TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI MÈ XỨNG HUẾ**  
 (Ban hành kèm theo Quyết định số 106 /2017/QĐ-UBND ngày 28 / 12 /2017 của  
 UBND tỉnh Thừa Thiên Huế)

**I. Lấy mẫu**

TCVN 4067:1985 Kẹo – Phương pháp lấy mẫu

**II. Phương pháp thử chỉ tiêu cảm quan**

TCVN 4068:1985 Kẹo - Phương pháp xác định khối lượng tịnh, kích thước, các chỉ tiêu cảm quan và khối lượng nhân của sản phẩm

**III. Phương pháp thử các chỉ tiêu chất lượng**

1. TCVN 4069:2009 Kẹo - Xác định độ ẩm
2. TCVN 4075:2009 Kẹo - Xác định hàm lượng đường khử
3. TCVN 4074:2009 Kẹo - Xác định hàm lượng đường tổng số
4. TCVN 4071:2009 Kẹo - Xác định tro không tan trong axit clohydric

**IV. Phương pháp thử độc tố vi nấm**

AOAC 991.31 (2012) Phát hiện các Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) trong bắp, đậu, bơ đậu bằng cột ái lực.

**V. Phương pháp thử chỉ tiêu vi sinh vật**

1. TCVN 4884-1:2015 Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp định lượng – Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng đồ đĩa.
2. TCVN 8275-2:2010 Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc – Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95
3. TCVN 6848:2007 Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng *Coliform* - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.
4. TCVN 4992:2005 Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Bacillus Cereus* giả định trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C.
5. TCVN 4830-1:2005 Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng *Staphylococci* có phản ứng dương tính với coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch, Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường Baird-Parker.
6. TCVN 7924-3:2008 Vi sinh vật trong thực phẩm và - β thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng *Escherichia coli* dương tính glucuronidaza, Phần 3: Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất sử dụng 5-bromo-4- -d-glucuronidβclo-3-indolyl- d-glucuronid β.

