

UBND XÃ PHƯỚC THÀNH
TRƯỜNG MÂM NON AN THÁI

Số: 158/CV-MNAT
V/v mời thương thảo hợp đồng gói thầu
Cung cấp thực phẩm, nguyên liệu phục
vụ suất ăn chính

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

Phước Thành, ngày 29 tháng 8 năm 2025

Kính gửi: **Hộ kinh doanh Cơ sở cung cấp hàng nông sản Nguyên Thành Đạt**

Căn cứ Luật Đấu thầu số 22/2023/QH15 ngày 23 tháng 06 năm 2023 của Quốc hội nước Cộng hòa Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam;

Căn cứ Luật số 57/2024/QH15 ngày 29 tháng 11 năm 2024 của Quốc hội nước Cộng hòa Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Quy hoạch, Luật Đầu tư, Luật Đầu tư theo phương thức đối tác công tư và Luật Đấu thầu;

Căn cứ Luật số 90/2025/QH15 ngày 26 tháng 06 năm 2025 của Quốc hội về việc Sửa đổi, bổ sung một số điều của luật đấu thầu, luật đầu tư theo phương thức đối tác công tư, luật hải quan, luật thuế giá trị gia tăng, luật thuế xuất khẩu, thuế nhập khẩu, luật đầu tư, luật đầu tư công, luật quản lý, sử dụng tài sản công;

Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04 tháng 08 năm 2025 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ Thông tư số 79/2025/TT-BTC ngày 04 tháng 08 năm 2025 của Bộ tài chính về việc Hướng dẫn việc cung cấp, đăng tải thông tin về đấu thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

Căn cứ Quyết định số 153/QĐ-MNAT ngày 27/8/2025 của Hiệu trưởng Trường Mâm non An Thái về việc phê duyệt dự toán Cung cấp thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu phục vụ suất ăn học đường cho học sinh bán trú;

Căn cứ Quyết định số 154/QĐ-MNAT ngày 28/8/2025 của Hiệu trưởng Trường Mâm non An Thái về việc phê duyệt Kế hoạch lựa chọn nhà thầu Cung cấp thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu phục vụ suất ăn học đường cho học sinh bán trú;

Trường Mâm non An Thái đã tiến hành họp đánh giá và lựa chọn nhà thầu thực hiện gói thầu Cung cấp thực phẩm, nguyên liệu phục vụ suất ăn chính.

Trường Mâm non An Thái thông báo đến Quý Công ty đã đáp ứng tiêu chí và có ngành nghề, lĩnh vực hoạt động và thuộc đối tượng phù hợp với công việc nêu trên, kính mời Quý Công ty tham gia gói thầu Cung cấp thực phẩm, nguyên liệu phục vụ suất ăn chính.

Trân trọng kính mời Quý Công ty tiến hành tham gia buổi họp hoàn thiện hợp đồng và ký biên bản thương thảo hợp đồng và đề nghị có văn bản phúc đáp đồng ý tham gia theo thời gian, địa chỉ sau:

- Thời gian hợp hoàn thiện hợp đồng và ký biên bản thương thảo hợp đồng:
10 giờ 00 ngày 30/8/2025

- Địa điểm: Trường Mầm non An Thái, Ấp Phú Thịnh 1, xã Phước Thành
TP. Hồ Chí Minh;

*(Lưu ý cán bộ được cử làm việc với Chủ đầu tư phải mang theo CCCD và
Giấy giới thiệu của đại diện hợp pháp của Nhà thầu).*

- Nội dung thương thảo và hoàn thiện hợp đồng: Theo phụ lục đính kèm

- Mọi chi tiết liên hệ: Ông/bà: Lưu Thị Ngoan, Chức vụ: Hiệu trưởng, Số
ĐT: 0979353434

Trường hợp không đồng ý tham gia cũng đề nghị có văn bản phúc đáp lại để
Chủ đầu tư biết thực hiện các thủ tục tiếp theo theo quy định.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: HC, VT.





PHỤ LỤC

Phụ lục 1: Nội dung chính

1. Nội dung thực hiện

Cung cấp suất ăn bán trú phục vụ cho học sinh bán trú của Trường Mầm non An Thái.

- Các đơn vị được lựa chọn không được chuyển nhượng hợp đồng cho tổ chức/cá nhân nào khác với bất kì lí do gì.
- Các đơn vị cung cấp dịch vụ có năng lực chuyên môn, có kinh nghiệm phù hợp với nhu cầu của nhà trường và quy định chung hiện hành của Nhà nước về ngành nghề của mình.

2. Thời gian thực hiện

Thời gian thực hiện: Năm học 2025 – 2026 (Dự kiến từ tháng 9/2025 đến hết tháng 5/2026).

3. Phương án tài chính

- Phần thu: Thực hiện theo quy định hiện hành của cơ quan thẩm quyền và theo hợp đồng giữa Trường Mầm non An Thái và các đối tác thực hiện.

- Phần chi: Chi theo số lượng học sinh thực tế.

- Xuất hóa đơn:

+ Đối tác thực hiện xuất hóa đơn cho nhà trường đúng bằng số lượng học sinh thực tế (sau khi đối chiếu công nợ hằng ngày, tháng).

+ Thời gian thanh toán: hàng tháng (tháng liền kề) sau khi nhà trường nhận đầy đủ chứng từ, hoá đơn hợp lệ từ phía đối tác. Nhà trường sẽ kết toán theo số lượng thực tế đóng của học sinh trong năm học 2025-2026 vào ngày 31/5/2026.

Trường Mầm non An Thái căn cứ nhu cầu thực tế và mức độ đáp ứng các tiêu chí để lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn bán trú phục vụ cho học sinh bán trú của nhà trường.

Phụ lục 2:
Yêu cầu về kỹ thuật cho các mặt hàng chính

TT	Tên hàng	Yêu cầu kỹ thuật
1	Nạc đùi heo	- Chất lượng thịt: Thịt nạc đùi heo phải có độ dai giòn, mềm mà không quá mềm hoặc cứng. Phần thịt không có gân, xương hoặc sụn. Khối thịt săn, chắc có độ dính, mềm và đàn hồi tốt, khi cắt sẽ không có nước. Thịt không qua đông lạnh, được đựng trong bao bì hút chân không, Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. - Màu sắc: Khối thịt có màu hồng tươi, không bị biến đổi hay có màu lạ. - Mùi hương: Thịt phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi chất bảo quản hoặc mùi hôi. - Chất bảo quản: Thịt nạc đùi heo không được sử dụng các chất bảo quản, tăng trọng hoặc các chất tạo nạc.
2	Thịt bò nạm	- Chất lượng thịt: Thịt bò nạm phải có độ dai giòn, mềm mà không quá mềm hoặc cứng. Phần thịt không có gân, xương hoặc sụn. Thịt không qua đông lạnh, được đựng trong bao bì hút chân không, Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thịt không qua đông lạnh, được đựng trong bao bì hút chân không, Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. - Màu sắc: Thịt bò nạm phải có màu hồng sáng, bề mặt thịt mềm mại và không có mùi. - Mùi hương: Thịt phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi chất bảo quản hoặc mùi hôi. - Chất bảo quản: Thịt bò nạm không được sử dụng các chất bảo quản, tăng trọng hoặc các chất tạo nạc.
3	Thịt gà fillet không da	- Chất lượng thịt: Thịt gà fillet không da phải có độ dai giòn, mềm mà không quá mềm hoặc cứng. Phần thịt không có gân, xương hoặc sụn. Thịt không qua đông lạnh, được đựng trong bao bì hút chân không, Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. - Màu sắc: Đùi gà tươi ngon có màu vàng nhạt hoặc hồng tươi, da gà căng bóng, không có mùi hôi. - Mùi hương: Thịt phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi chất bảo quản hoặc mùi hôi. - Chất bảo quản: Thịt gà fillet không da không được sử dụng các chất bảo quản, tăng trọng hoặc các chất tạo nạc. - Màu sắc:

		- Cấu trúc thịt: Đùi gà chắc, không bị nhão, không có những nốt trắng lạ; Thịt đùi gà rút xương.
4	Trứng cút	- Chất lượng thịt: Trứng cút phải có vỏ bóng, không có dấu hiệu nứt vỏ, màu vỏ đều và không có mùi hôi. - Màu sắc lòng trứng: Lòng trứng phải có màu vàng sáng, không có dấu hiệu đỏ hoặc xám. - Mùi hương: Trứng phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi chất bảo quản hoặc mùi hôi. - Chất bảo quản: Trứng cút không được sử dụng các chất bảo quản, tăng trọng hoặc các chất tạo nạc.
5	Trứng vịt	- Chất lượng trứng: Vỏ trứng phải bóng, không có dấu hiệu nứt vỡ, màu vỏ đều và không có mùi hôi. - Màu sắc lòng trứng: Lòng đỏ phải có màu cam hoặc vàng đậm, lòng trắng phải trong suốt, không có dấu hiệu đỏ hoặc xám. - Mùi hương: Trứng vịt phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ, hôi thối hay mùi chất bảo quản. - Chất bảo quản: Trứng vịt không được sử dụng các chất bảo quản, hoá chất tăng trọng hoặc các chất tạo màu.
6	Cá basa fillet	- Chất lượng thịt: Thịt cá basa fillet phải có độ mềm, mịn, không có xương, gân hay tạp chất khác. - Màu sắc: Thịt cá phải có màu trắng sáng, không có vết bầm, đổi màu hoặc các dấu hiệu của sự hư hỏng. - Mùi hương: Thịt cá phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi khó chịu hoặc mùi hóa chất. - Chất bảo quản: Không được sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản lạnh, thịt cá phải được lưu trữ ở nhiệt độ thích hợp để đảm bảo độ tươi ngon.
7	Tôm khô lớn	- Chất lượng thịt: Tôm khô lớn phải có độ dai, mềm vừa phải, không bị cứng quá hay quá mềm. Phần thịt không có tạp chất, bụi bẩn hay các vật lạ. - Màu sắc: Tôm khô lớn phải có màu hồng sáng, đều màu, không có dấu hiệu đen, vàng hay các đốm màu lạ. - Mùi hương: Tôm phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi hôi hay mùi khó chịu khác. - Chất bảo quản: Không được sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, tôm khô lớn phải được lưu trữ ở

		điều kiện khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp để duy trì độ tươi và chất lượng.
8	Cải ngọt thô	- Chất lượng rau: Cải ngọt thô phải có màu xanh tươi, đều màu, không có dấu hiệu của héo úa hoặc sâu bệnh. - Hình dạng và kích thước: Lá cải phải nguyên vẹn, không bị rách hoặc nát. Kích thước của lá và thân nên đồng đều, không có dấu hiệu phát triển bất thường. - Mùi hương: Rau cải ngọt phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, cải ngọt thô phải được lưu trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì độ tươi ngon.
9	Cải thảo thô	- Chất lượng rau: Cải thảo thô phải có lá màu xanh tươi hoặc trắng sáng, bề mặt lá mịn màng, không có dấu hiệu của héo úa, sâu bệnh, hoặc các vết thâm đen. - Hình dạng và kích thước: Lá cải phải nguyên vẹn, không bị rách hoặc nát. Kích thước của bắp cải thảo đồng đều, không có dấu hiệu phát triển bất thường. - Mùi hương: Rau cải thảo phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, cải thảo thô phải được lưu trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì độ tươi ngon.
10	Cải thìa thô	- Chất lượng rau: Cải thìa thô phải có lá màu xanh tươi hoặc trắng sáng, bề mặt lá mịn màng, không có dấu hiệu của héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. - Hình dạng và kích thước: Lá cải phải nguyên vẹn, không bị rách hoặc nát. Kích thước của cải thìa nên đồng đều, không có dấu hiệu phát triển bất thường. - Mùi hương: Rau cải thìa phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, cải thìa thô phải được lưu trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì độ tươi ngon.
11	Cải xanh thô	- Chất lượng rau: Cải xanh thô phải có lá màu xanh tươi, đều màu, không có dấu hiệu của héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen.

		- Hình dạng và kích thước: Lá cải phải nguyên vẹn, không bị rách hoặc nát. Kích thước của lá và thân nên đồng đều, không có dấu hiệu phát triển bất thường. - Mùi hương: Rau cải xanh phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, cải xanh thô phải được lưu trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì độ tươi ngon.
12	Rau dền thô	- Chất lượng rau: Rau dền thô phải có lá màu xanh tươi hoặc đỏ tía (tùy loại), đều màu, không có dấu hiệu của héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. - Hình dạng và kích thước: Lá và thân rau dền phải nguyên vẹn, không bị rách hoặc nát. Kích thước của lá và thân nên đồng đều, không có dấu hiệu phát triển bất thường. - Mùi hương: Rau dền phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, rau dền thô phải được lưu trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì độ tươi ngon.
13	Rau mồng tơi thô	- Chất lượng rau: Mồng tơi thô phải có lá màu xanh tươi, đều màu, không có dấu hiệu của héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. - Hình dạng và kích thước: Lá và thân mồng tơi phải nguyên vẹn, không bị rách hoặc nát. Kích thước của lá và thân nên đồng đều, không có dấu hiệu phát triển bất thường. - Mùi hương: Rau mồng tơi phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, mồng tơi thô phải được lưu trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì độ tươi ngon.
14	Rau muống thô	- Chất lượng rau: Rau muống phải có màu xanh tươi, đều màu, không có dấu hiệu của héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. - Hình dạng và kích thước: Thân và lá rau muống phải nguyên vẹn, không bị rách hoặc nát. Kích thước của thân và lá nên đồng đều, không có dấu hiệu phát triển bất thường. - Mùi hương: Rau muống phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ hay hóa chất.

		- Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, rau muống phải được lưu trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì độ tươi ngon.
15	Cà rốt Đà Lạt thô	- Chất lượng rau: Cà rốt phải tươi, cứng và không có dấu hiệu của héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. - Hình dạng và kích thước: Cà rốt phải có hình dáng đều, không cong vẹo hay méo mó quá mức. Kích thước đồng đều, không quá lớn hay quá nhỏ. - Màu sắc: Cà rốt Đà Lạt phải có màu cam tươi sáng, không có vết màu lạ hoặc đổi màu. - Mùi hương: Cà rốt phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, cà rốt thô phải được lưu trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì độ tươi ngon.
16	Củ gừng thô	- Chất lượng củ: Gừng phải tươi, cứng, không có dấu hiệu héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. Củ gừng phải nguyên vẹn, không bị gãy hay nứt. - Hình dạng và kích thước: Củ gừng có hình dáng đều, kích thước đồng đều, không quá to hoặc quá nhỏ. - Màu sắc: Vỏ gừng phải có màu vàng nâu tự nhiên, bên trong có màu vàng tươi, không có vết màu lạ hoặc đổi màu. - Mùi hương: Gừng phải có mùi thơm tự nhiên, đặc trưng của gừng, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, gừng thô phải được lưu trữ ở điều kiện khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp để duy trì độ tươi ngon.
17	Khoai tây Đà Lạt thô	- Chất lượng củ: Khoai tây phải tươi, cứng, không có dấu hiệu héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. Củ khoai tây phải nguyên vẹn, không bị gãy hay nứt. - Hình dạng và kích thước: Khoai tây có hình dáng đều, kích thước đồng đều, không quá to hoặc quá nhỏ. Tránh các củ bị biến dạng hoặc có các chồi mọc. - Màu sắc: Vỏ khoai tây phải có màu vàng hoặc nâu tự nhiên, bên trong có màu trắng hoặc vàng nhạt, không có vết màu lạ hoặc đổi màu.

		- Mùi hương: Khoai tây phải có mùi thơm tự nhiên, đặc trưng của khoai, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, khoai tây thô phải được lưu trữ ở điều kiện khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp để duy trì độ tươi ngon.
18	Bầu thô	- Chất lượng quả: Bầu phải tươi, cứng, không có dấu hiệu héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. Quả bầu phải nguyên vẹn, không bị gãy hay nứt. - Hình dạng và kích thước: Quả bầu có hình dáng đều, kích thước đồng đều, không quá to hoặc quá nhỏ. Tránh các quả bị biến dạng hoặc có các dấu hiệu phát triển bất thường. - Màu sắc: Vỏ bầu phải có màu xanh tươi sáng, không có vết màu lạ hoặc đổi màu. - Mùi hương: Bầu phải có mùi thơm tự nhiên, đặc trưng của bầu, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, bầu thô phải được lưu trữ ở điều kiện khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp để duy trì độ tươi ngon.
19	Bí xanh thô	- Chất lượng quả: Không bị nấm mốc, sâu bọ hoặc bất kỳ dấu hiệu tổn thương nào. Không bị khô, rách hoặc có vết thương do cơ học hoặc sinh học. Quả phải đảm bảo độ tươi ngon và độ ẩm nhất định. - Hình dạng và kích thước: Quả phải có hình dạng đều, không méo mó hoặc biến dạng. Kích thước quả bí xanh có thể thay đổi, nhưng phải phù hợp với tiêu chuẩn quy định của từng loại giống. - Màu sắc: Màu sắc của quả bí xanh phải đồng đều, không có vết loang lổ. - Chất bảo quản: Trong quá trình bảo quản và vận chuyển, cần sử dụng các chất bảo quản an toàn và được phép sử dụng. Không sử dụng các chất bảo quản gây hại hoặc ảnh hưởng đến sức khỏe của người tiêu dùng.
20	Cà chua thô	- Chất lượng quả: Cà chua thô thường có hàm lượng vitamin C, vitamin A, và các chất xơ, có lợi cho sức khỏe. - Hình dạng và kích thước: Quả cà chua thô thường có hình

		dạng tròn hoặc trụ, với kích thước khác nhau tùy thuộc vào giống cà chua. - Màu sắc: Màu sắc của cà chua thô có thể thay đổi từ xanh đến đỏ tươi, tùy thuộc vào mức độ chín của quả. - Mùi hương: Cà chua thô có mùi thơm tự nhiên, đặc trưng cho mùi hương của quả tươi. - Chất bảo quản: Để giữ cà chua thô lâu hơn, có thể sử dụng các phương pháp bảo quản như lưu trữ ở nhiệt độ thấp hoặc sử dụng các chất bảo quản hóa học.
21	Chanh ớt	• Chanh: - Chất lượng quả: Quả chanh phải đảm bảo tươi, không bị héo hay khô. Không có vết nứt, rạn, hoặc bất kỳ dấu hiệu tổn thương nào do cơ học hoặc sinh học. - Hình dạng và kích thước: Quả chanh thường có hình bầu dục hoặc tròn, với kích thước đồng đều và không méo mó. - Màu sắc: Quả chanh chín thường có màu vàng hoặc xanh, tùy thuộc vào giống và mức độ chín. - Mùi hương: Chanh có mùi hương tươi mát, đặc trưng, dễ chịu và không có mùi lạ. - Chất bảo quản: Bảo quản chanh ở nhiệt độ mát hoặc lạnh, tránh ánh sáng trực tiếp để duy trì độ tươi lâu hơn. Có thể sử dụng các phương pháp bảo quản an toàn như làm khô, đông lạnh hoặc dùng các chất bảo quản được phép sử dụng. • Ớt: - Chất lượng quả: Quả ớt phải đảm bảo độ tươi ngon, không bị héo hay khô. Không có vết nứt, rạn, hoặc bất kỳ dấu hiệu tổn thương nào do cơ học hoặc sinh học. - Hình dạng và kích thước: Ớt có nhiều hình dạng và kích thước khác nhau tùy thuộc vào giống, nhưng cần phải đồng đều và không bị méo mó. - Màu sắc: Màu sắc của ớt có thể từ xanh, vàng, cam, đến đỏ tùy thuộc vào giống và mức độ chín. - Mùi hương: Ớt có mùi hương đặc trưng, thơm nồng, không có mùi lạ. - Chất bảo quản: Bảo quản ớt ở nhiệt độ mát hoặc lạnh để duy trì độ tươi. Có thể sử dụng các phương pháp bảo quản như làm

		khô, đông lạnh hoặc dùng các chất bảo quản an toàn được phép sử dụng.
22	Đậu cove / Đậu que sơ chế	- Chất lượng quả: Quả đậu que phải tươi ngon, không bị sâu bọ, mốc hoặc tổn thương cơ học. Phải có độ giòn và độ ẩm nhất định, không bị khô hay mất nước. - Hình dạng và kích thước: Quả đậu que thường có hình dạng thẳng hoặc hơi cong, đều đặn. Kích thước quả có thể khác nhau, nhưng phải đồng đều và không bị méo mó. - Màu sắc: Đậu que có màu xanh tươi, đều màu, không có vết lốm đốm hoặc biến màu. Màu sắc là một yếu tố quan trọng để đánh giá độ tươi ngon của đậu. - Mùi hương: Đậu que phải có mùi hương tự nhiên, tươi mát, không có mùi lạ hay mùi hôi. - Chất bảo quản: Để bảo quản đậu que lâu dài, cần lưu trữ ở nhiệt độ mát hoặc lạnh. Có thể sử dụng các phương pháp bảo quản như đông lạnh hoặc sử dụng chất bảo quản an toàn được phép sử dụng để giữ độ tươi ngon của đậu.
23	Đậu cove / Đậu que thô	- Chất lượng quả: Quả đậu que phải tươi ngon, không bị sâu bọ, mốc hoặc tổn thương cơ học. Phải có độ giòn và độ ẩm nhất định, không bị khô hay mất nước. - Hình dạng và kích thước: Quả đậu que thường có hình dạng thẳng hoặc hơi cong, đều đặn. Kích thước quả có thể khác nhau, nhưng phải đồng đều và không bị méo mó. - Màu sắc: Đậu que có màu xanh tươi, đều màu, không có vết lốm đốm hoặc biến màu. Màu sắc là một yếu tố quan trọng để đánh giá độ tươi ngon của đậu. - Mùi hương: Đậu que phải có mùi hương tự nhiên, tươi mát, không có mùi lạ hay mùi hôi. - Chất bảo quản: Để bảo quản đậu que lâu dài, cần lưu trữ ở nhiệt độ mát hoặc lạnh. Có thể sử dụng các phương pháp bảo quản như đông lạnh hoặc sử dụng chất bảo quản an toàn được phép sử dụng để giữ độ tươi ngon của đậu.
24	Mướp Hương thô	- Chất lượng quả: Mướp hương thô phải đảm bảo tươi, không bị sâu bọ, mốc hoặc tổn thương cơ học. Có độ giòn và độ ẩm nhất định, không bị khô hay mất nước. - Hình dạng và kích thước: Mướp hương thường có hình dạng thẳng hoặc hơi cong, đều đặn. Kích thước của quả phải đồng đều, không có quả quá dài hay ngắn, và không bị méo mó.

		- Màu sắc: Mướp hương có màu xanh tươi, đều màu, không có vết lốm đốm hoặc biến màu. Màu sắc là yếu tố quan trọng để đánh giá độ tươi ngon của mướp. - Mùi hương: Mướp hương có mùi hương tự nhiên, dễ chịu, không có mùi lạ hay mùi hôi. - Chất bảo quản: Để bảo quản mướp hương lâu dài, cần lưu trữ ở nhiệt độ mát hoặc lạnh. Có thể sử dụng các phương pháp bảo quản như làm khô hoặc đông lạnh. Ngoài ra, sử dụng các chất bảo quản an toàn được phép sử dụng cũng là một lựa chọn.
25	Giá sống	- Chất lượng sản phẩm: Sản phẩm phải hoàn toàn bền vững, không bị hư hỏng hoặc bị ăn sâu bởi côn trùng. - Không sử dụng chất cấm: Giá đỗ không được ngâm hoặc sử dụng các chất hóa học cấm như 6-Benzylaminopurine, màu sắc không tự nhiên, hoặc các chất không được phép sử dụng trong sản xuất thực phẩm. - Sạch sẽ: Sản phẩm phải được làm sạch, không có bất kỳ vật cản nào nhìn thấy. - Không bị hư hỏng: Sản phẩm không được bán nếu bị hư hỏng hoặc không phù hợp để tiêu thụ. - Chất bảo quản: Sản phẩm phải được bảo quản đúng cách để duy trì độ tươi và giữ được chất lượng.
26	Hành lá sơ chế	- Màu sắc: Hành lá phải có màu xanh tươi sáng, không bị vàng, héo hoặc có dấu hiệu của sự hư hỏng. - Kích thước và hình dáng: Cọng hành phải thẳng, đồng đều và không quá to hay quá nhỏ. Các lá hành phải mềm mại, không bị gãy hoặc dập nát. - Mùi: Hành lá phải có mùi thơm đặc trưng, không có mùi hôi hay mùi lạ. - Độ tươi: Hành lá phải còn tươi, không bị héo, không có dấu hiệu của sự khô héo. - Sạch sẽ: Sạch sẽ và không có tạp chất: Sản phẩm phải sạch, không có bụi bẩn, đất cát hay các tạp chất khác. Hành lá cũng phải được loại bỏ các phần không đạt chất lượng, như lá héo, bị sâu bệnh hoặc bị thối.. - Không có sâu bệnh: Hành lá không có dấu hiệu của sâu bệnh,

		nấm mốc hay các tạp chất có thể gây hại. - Độ dài: Độ dài của hành lá thường có yêu cầu tiêu chuẩn nhất định tùy theo mục đích sử dụng.
27	Hành ngò sơ chế	- Màu sắc: Hành ngò phải có màu xanh tươi sáng, đồng đều, không bị chuyển sang màu vàng hay bị héo. - Hình dáng và kích thước: Các cọng hành ngò phải đều, không bị gãy hay vỡ nát. Kích thước cọng hành và lá cần phải đồng đều và phù hợp với yêu cầu của thị trường. - Độ tươi: Sản phẩm phải tươi, không có dấu hiệu của sự héo, khô hay mất nước. Hành ngò cần giữ được độ ẩm tự nhiên và không có dấu hiệu bị hư hỏng. - Mùi: Hành ngò sơ chế phải có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ, mùi hôi hay mùi ôi thiu. Mùi hành ngò phải là mùi tươi và đặc trưng của gia vị này. - Sạch sẽ và không có tạp chất: Sản phẩm phải sạch, không có bụi bẩn, đất cát hay các tạp chất khác. Hành ngò cũng phải được loại bỏ các phần không đạt chất lượng, như lá héo, bị sâu bệnh hoặc bị thối. - Không có sâu bệnh và nấm mốc: Sản phẩm phải đảm bảo không bị nhiễm sâu bệnh, không có dấu hiệu của nấm mốc hay các dấu hiệu gây hại khác. - Đóng gói: Hành ngò sơ chế cần được đóng gói trong bao bì kín, sạch sẽ, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Bao bì cũng cần phải có thông tin rõ ràng về ngày sản xuất, hạn sử dụng, và các yêu cầu bảo quản. - Thời gian bảo quản: Vì hành ngò là sản phẩm tươi, nên phải bảo quản trong điều kiện lạnh, tránh nhiệt độ cao để giữ được độ tươi ngon lâu hơn. Đảm bảo sản phẩm được cung cấp đúng thời gian và hạn sử dụng.
28	Hành tây thô	- Màu sắc: Hành tây thô phải có màu sắc đặc trưng tùy loại (hành tây vàng, đỏ, trắng). Màu sắc của vỏ hành phải đều, không có dấu hiệu bị thối, nấm mốc hay bị biến màu do hư hỏng. - Hình dáng và kích thước: Hành tây cần có hình dáng tròn đều, không méo mó hay bị biến dạng. Kích thước hành tây phải phù hợp với yêu cầu của thị trường, không quá nhỏ hoặc quá to, tùy thuộc vào từng giống và mục đích sử dụng. - Vỏ hành: Vỏ hành tây phải còn nguyên vẹn, không bị trầy xước, hỏng hoặc bị ẩm. Vỏ hành không bị dập, nát hoặc có dấu

		hiệu của sự phân hủy. - Độ cứng và độ chắc chắn: Khi cầm, hành tây phải cảm giác chắc, không bị mềm nhũn hay có dấu hiệu của sự hư hỏng bên trong. - Mùi: Hành tây thô phải có mùi đặc trưng, không có mùi lạ, mùi thối hay ôi thiu. Mùi của hành tây tươi sẽ hơi cay và nồng. - Không có sâu bệnh, nấm mốc: Sản phẩm phải không có dấu hiệu của sâu bệnh, không có lỗ thủng, vết cắn của sâu hay các dấu hiệu của nấm mốc. Các hành tây bị nhiễm bệnh phải được loại bỏ. - Độ khô: Hành tây thô phải khô ráo, không bị ẩm ướt hoặc có độ ẩm quá cao. Hành tây ẩm ướt có thể dẫn đến tình trạng hư hỏng hoặc phát triển mốc trong quá trình bảo quản. - Không có vết thối hay hư hỏng: Hành tây phải không có vết thối hay các dấu hiệu của sự phân hủy (như mềm, có vết đen, nhão ở bên trong). - Đóng gói và bảo quản: Hành tây phải được đóng gói trong các bao bì thông thoáng, sạch sẽ để tránh ẩm mốc. Cần đảm bảo bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao để duy trì chất lượng sản phẩm lâu dài. - Tuổi thọ và hạn sử dụng: Hành tây thô có thể bảo quản lâu nếu được bảo quản đúng cách, nhưng phải đảm bảo không có hành bị hư hỏng, chảy nước hay bị thối.
29	Hành tím lột	- Màu sắc: Hành tím lột phải có màu sắc tươi sáng, không bị úa, thâm hoặc có dấu hiệu của sự phân hủy. Màu sắc của lớp vỏ ngoài và phần thịt hành phải rõ ràng và đồng nhất. - Kích thước: Hành tím lột phải có kích thước đồng đều, không quá nhỏ hoặc quá lớn, phù hợp với yêu cầu của người tiêu dùng. - Hình thức: Sản phẩm phải sạch, không có tạp chất, không có vết nứt, bể hoặc hư hỏng. Hành tím phải có hình dáng bình thường của một củ hành, không bị vỡ hoặc bị mất chất lượng. - Mùi vị: Hành tím lột phải có mùi thơm đặc trưng của hành tím, không có mùi hôi, mốc hay bất kỳ mùi lạ nào do sự hư hỏng. - An toàn thực phẩm: Sản phẩm không được chứa các hóa chất độc hại, thuốc bảo vệ thực vật vượt mức cho phép. Cần phải tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. - Độ ẩm: Độ ẩm của hành tím lột phải đạt mức chuẩn để tránh

		tình trạng bị nấm mốc, hư hỏng hoặc mất chất lượng trong quá trình bảo quản. - Đóng gói: Hành tím lột cần được đóng gói trong bao bì sạch sẽ, không rách hoặc bị nhiễm bẩn. Bao bì cũng phải đảm bảo tính năng bảo quản sản phẩm tốt trong suốt thời gian vận chuyển và lưu trữ. - Thời gian bảo quản: Sản phẩm hành tím lột cần có thời gian bảo quản hợp lý để duy trì chất lượng khi đến tay người tiêu dùng, tránh bị hư hỏng hay mất giá trị.
30	Hẹ lá thô	- Hình thức và màu sắc: Hẹ phải có màu xanh tươi, không có dấu hiệu của sự héo, vàng úa hoặc thâm. Các lá hẹ phải thẳng, không bị gập, không bị nát, vỡ hoặc rách. Các lá không bị dính đất cát, bụi bẩn hoặc tạp chất. - Kích thước: Các lá hẹ cần có độ dài đồng đều và không quá ngắn hoặc quá dài, phù hợp với yêu cầu của người tiêu dùng. Chất lượng lá hẹ có thể được đánh giá qua độ dày và sự tươi mới của lá. - Mùi vị: Hẹ phải có mùi đặc trưng tươi mới, không có mùi hôi, mốc hay các mùi lạ do sự hư hỏng. - Không có tạp chất: Sản phẩm phải sạch, không có sâu bệnh, nấm mốc hoặc côn trùng. Không có tạp chất như đất, cát, vỏ cây, hoặc các vật lạ khác. - An toàn thực phẩm: Hẹ lá thô cần phải tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt quá mức cho phép. Phải được thu hoạch, bảo quản và vận chuyển trong điều kiện sạch sẽ, tránh nhiễm bẩn. - Độ tươi: Sản phẩm phải được cung cấp tươi mới, không có dấu hiệu của sự khô héo hoặc bị hư hỏng. Sản phẩm cần được bảo quản đúng cách để giữ được độ tươi và hạn chế sự hư hỏng trong suốt quá trình lưu thông. - Đóng gói: Hẹ cần được đóng gói trong bao bì sạch, không bị rách hoặc dơ bẩn, giúp bảo vệ sản phẩm khỏi vi khuẩn, bụi bẩn trong quá trình vận chuyển và bảo quản.
31	Ngò gai thô	- Hình thức và màu sắc: Ngò gai thô phải có màu xanh tươi sáng, đồng đều, không có màu vàng, héo hay dấu hiệu của sự phân hủy. Lá ngò phải còn nguyên vẹn, không bị dập, rách hay hư hỏng. Các lá ngò không có dấu hiệu của sự héo úa, thâm hay bị nấm mốc. Cành ngò phải sạch, không có vết đen hoặc vết thâm do bệnh tật hoặc hư hỏng.

		- Độ tươi: Sản phẩm phải tươi mới, không bị héo hay khô. Lá ngò phải mềm mại, dẻo và có độ ẩm tự nhiên. Không có dấu hiệu của việc bị héo hay bị mất nước quá mức khi bảo quản hoặc vận chuyển. - Mùi vị: Ngò gai thô phải có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ, mùi hôi hay mốc. Mùi thơm của ngò cần phải rõ rệt, đặc biệt khi mới được cắt hoặc bóc vỏ. - Không có tạp chất: Sản phẩm phải sạch, không chứa đất, cát, bụi bẩn hay các tạp chất khác. Không có sâu bệnh, côn trùng hay các dấu hiệu của sự nhiễm khuẩn. - An toàn thực phẩm: Ngò gai phải tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt mức cho phép. Sản phẩm phải được thu hoạch, bảo quản và vận chuyển trong điều kiện vệ sinh, tránh nhiễm bẩn hoặc vi khuẩn. - Đóng gói: Ngò gai thô cần được đóng gói trong bao bì sạch, chắc chắn và phù hợp với việc bảo quản. Bao bì phải giúp bảo vệ ngò khỏi bụi bẩn, vi khuẩn và giữ được độ tươi lâu hơn trong quá trình vận chuyển. - Kích thước và hình dạng: Các lá ngò có kích thước đồng đều, không quá nhỏ hoặc quá lớn. Ngò phải có hình dạng tự nhiên, không bị biến dạng hay mất chất lượng. - Thời gian bảo quản: Sản phẩm phải có thời gian bảo quản hợp lý để duy trì chất lượng tươi ngon khi đến tay người tiêu dùng. Được bảo quản trong điều kiện thích hợp để tránh hư hỏng, mất độ tươi.
32	Rau om thô	- Hình thức và màu sắc: Rau om thô phải có màu xanh tươi sáng, đồng đều, không bị vàng, héo, hoặc có vết thâm. Các lá rau phải nguyên vẹn, không bị rách, dập hay hư hỏng. Cành rau phải thẳng và sạch. Các phần lá rau phải không có dấu hiệu của nấm mốc, thối hay úa. - Độ tươi: Rau phải tươi mới, không bị héo hoặc khô. Lá rau phải có độ đàn hồi và độ ẩm tự nhiên. Rau không có dấu hiệu của sự hư hỏng, thối rữa hay mất nước trong quá trình bảo quản. - Mùi vị: Rau om thô phải có mùi thơm đặc trưng, tươi mới, không có mùi lạ, mùi hôi, mốc hay mùi hóa chất. Mùi thơm của rau cần phải rõ rệt khi mới được cắt hoặc khi tiếp xúc với không khí. - Không có tạp chất: Rau om thô phải sạch, không chứa đất, cát,

		bụi bẩn hoặc các tạp chất khác. Không có sự xuất hiện của sâu bệnh, côn trùng hoặc các dấu hiệu của bệnh tật. - An toàn thực phẩm: Rau ôm phải tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt mức cho phép. Sản phẩm phải được thu hoạch, bảo quản và vận chuyển trong điều kiện vệ sinh, tránh nhiễm bẩn và bảo đảm an toàn cho người tiêu dùng. - Đóng gói: Rau ôm thô cần được đóng gói trong bao bì sạch sẽ, không bị rách hoặc nhiễm bẩn. Bao bì cần phải bảo vệ rau khỏi tác động từ môi trường, giữ cho rau không bị héo hoặc hư hỏng trong suốt quá trình vận chuyển. - Kích thước và hình dạng: Các lá rau phải có kích thước đồng đều, không quá nhỏ hay quá lớn, và không bị cong vẹo. Các cành rau phải thẳng và không bị gãy hoặc dập. - Thời gian bảo quản: Rau ôm cần có thời gian bảo quản hợp lý để giữ được chất lượng tươi ngon. Cần có các biện pháp bảo quản tốt để sản phẩm không bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển và lưu trữ.
33	Đậu hũ miếng chiên	- Hình thức và kích thước: Đậu hũ chiên phải có hình dạng đồng đều, không bị vỡ hoặc nứt. Các miếng đậu hũ chiên nên có kích thước vừa phải, dễ dàng sử dụng và chế biến. Bề mặt của đậu hũ chiên phải có màu vàng giòn đều, không bị cháy hoặc quá nhạt màu. Màu sắc phải hấp dẫn, tạo cảm giác ngon miệng. - Độ giòn và kết cấu: Đậu hũ chiên phải có lớp vỏ bên ngoài giòn, không quá cứng hay quá mềm. Bên trong vẫn phải giữ được độ mềm mại và mịn của đậu hũ. Khi cắn vào, sản phẩm cần có cảm giác giòn tan và dễ ăn, không bị dai hoặc nhão. - Mùi vị: Đậu hũ chiên phải có mùi thơm đặc trưng của đậu hũ và dầu chiên, không có mùi hôi, mốc hoặc mùi lạ. Sản phẩm cần có hương vị đậm đà, không bị quá mặn hoặc có vị đắng, chua do bị chiên quá lâu hoặc do chất lượng nguyên liệu kém. - An toàn thực phẩm: Đậu hũ miếng chiên phải tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa các hóa chất độc hại, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt mức cho phép. Sản phẩm cần được chế biến và bảo quản trong điều kiện vệ sinh, đảm bảo không bị nhiễm khuẩn hoặc các tác nhân gây hại trong quá trình chế biến và lưu thông. - Độ ẩm: Đậu hũ chiên cần có độ ẩm phù hợp để tránh tình trạng quá khô hoặc quá ẩm. Nếu đậu hũ quá ẩm, sẽ dễ dàng bị hỏng hoặc mất độ giòn. Ngược lại, nếu quá khô, sản phẩm sẽ mất đi độ

		mềm mịn vốn có của đậu hũ. - Không có tạp chất: Sản phẩm phải sạch, không chứa tạp chất lạ như cặn dầu, vết bẩn hay các vật thể không mong muốn khác. Đậu hũ chiên không được chứa bất kỳ dấu hiệu của sự nhiễm bẩn trong quá trình chế biến hoặc bảo quản. - Đóng gói và bảo quản: Đậu hũ miếng chiên cần được đóng gói trong bao bì kín, sạch sẽ và có khả năng giữ cho sản phẩm tươi ngon. Bao bì cần giúp bảo vệ sản phẩm khỏi bụi bẩn, vi khuẩn và các yếu tố môi trường ảnh hưởng đến chất lượng. Thời gian bảo quản cần được kiểm soát, tránh để sản phẩm bị hư hỏng hoặc mất độ giòn do quá lâu hoặc không bảo quản đúng cách. - Chứng nhận chất lượng: Đậu hũ miếng chiên cần được sản xuất và phân phối bởi các cơ sở đạt chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm (nếu có yêu cầu), giúp đảm bảo chất lượng và an toàn cho người tiêu dùng.
34	Đậu hũ non 300g	- Hình thức và cấu trúc: Đậu hũ non phải có hình dạng đồng đều, không bị vỡ hoặc nứt quá nhiều. Các miếng đậu hũ phải có kết cấu mềm mịn, không bị nhão hoặc quá khô. Bề mặt của đậu hũ phải mịn màng, không có vết lõm, vết xước hay dấu hiệu của sự hư hỏng. - Màu sắc: Đậu hũ non phải có màu trắng sáng, hơi ngả kem, không có màu vàng, xanh hoặc các vết thâm đen. Màu sắc phải đồng nhất, không có dấu hiệu của sự ôi thiu hoặc hư hỏng. Đậu hũ không được có các vết bẩn hoặc vết nhờn do quá trình chế biến kém. - Độ tươi: Đậu hũ non phải được sản xuất và tiêu thụ trong thời gian ngắn, đảm bảo độ tươi ngon. Sản phẩm không được có dấu hiệu của sự lên men, thối hay bị ôi. Đậu hũ non phải được bảo quản trong điều kiện lạnh để duy trì độ tươi, không bị hư hỏng sớm. - Mùi vị: Đậu hũ non phải có mùi đặc trưng của đậu nành, không có mùi chua, mốc, hôi hoặc các mùi lạ khác. Mùi của đậu hũ phải nhẹ nhàng, dễ chịu và tự nhiên. Vị của đậu hũ non phải thanh, mềm và dễ ăn, không có vị đắng, chua hoặc hôi do quá trình chế biến không đúng cách. - Độ ẩm: Đậu hũ non cần có độ ẩm phù hợp. Quá khô sẽ làm mất đi sự mềm mại và mịn màng của sản phẩm, trong khi quá ẩm có thể dẫn đến tình trạng hư hỏng hoặc dễ bị nhiễm khuẩn. Cần kiểm soát độ ẩm để giữ cho đậu hũ mềm mịn và giữ được hình dáng khi chế biến.

		- Không có tạp chất: Sản phẩm đậu hũ non phải hoàn toàn sạch, không có tạp chất như cặn, bụi bẩn hay các vật lạ khác trong quá trình chế biến. Đậu hũ không được chứa các chất lạ hay hóa chất độc hại từ quá trình sản xuất. - An toàn thực phẩm: Đậu hũ non phải tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật hoặc hóa chất không phù hợp. Đậu hũ phải được sản xuất trong điều kiện vệ sinh và kiểm tra chất lượng nghiêm ngặt để đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng. - Đóng gói và bảo quản: Đậu hũ non cần được đóng gói trong bao bì kín, sạch, và bảo vệ sản phẩm khỏi bụi bẩn và vi khuẩn trong quá trình vận chuyển và bảo quản. Bao bì cần phải có tính năng giữ cho sản phẩm tươi lâu, đồng thời đảm bảo không bị nhiễm khuẩn hoặc bị tác động bởi môi trường bên ngoài. - Thời gian bảo quản: Đậu hũ non có thời gian bảo quản ngắn và cần được bảo quản ở nhiệt độ lạnh (lạnh mát hoặc trong tủ lạnh) để giữ độ tươi và tránh bị hư hỏng. Cần có thông tin rõ ràng về ngày sản xuất và hạn sử dụng trên bao bì sản phẩm.
35	Bánh canh bột lọc	- Hình thức và kết cấu: Kết cấu: Bánh canh bột lọc cần có độ dẻo và mềm, không quá dai hoặc quá nhão. Khi ăn, bánh canh phải có cảm giác mịn màng, không bị vỡ vụn hoặc quá bở. - Hình dáng: Sản phẩm bánh canh bột lọc phải có hình dáng đồng đều, không bị nứt vỡ quá nhiều, với kích thước vừa phải, phù hợp với khẩu vị của người tiêu dùng. Màu sắc: Bánh canh bột lọc cần có màu trắng trong suốt đặc trưng, không có màu sắc lạ như vàng, xanh hoặc các vết đen. - Độ tươi và thời gian sử dụng: Độ tươi: Bánh canh bột lọc phải được làm từ nguyên liệu tươi và sử dụng trong thời gian ngắn để đảm bảo chất lượng. Bánh canh khi nấu phải không bị nhão hoặc mất hình dạng. Thời gian bảo quản: Sản phẩm cần được bảo quản trong điều kiện phù hợp (thường là trong tủ lạnh hoặc bao bì kín) để đảm bảo độ tươi. Hạn sử dụng phải rõ ràng và không quá lâu. - Hương vị: Hương vị: Bánh canh bột lọc phải có hương vị đặc trưng, nhẹ nhàng của bột lọc và không có mùi lạ như mùi chua, mốc hoặc mùi của các chất bảo quản. Không có vị đắng hoặc chua: Sản phẩm phải có độ ngon tự nhiên của bột lọc, không có vị đắng hoặc chua do bị hư hỏng trong quá trình chế biến hoặc bảo quản. - An toàn thực phẩm: Vệ sinh trong chế biến: Bánh canh bột lọc phải được chế biến trong môi trường sạch sẽ, tuân thủ các quy

		định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Không chứa tạp chất: Sản phẩm không được chứa tạp chất, bụi bẩn, hay các vật thể lạ trong quá trình sản xuất, chế biến, đóng gói. Hóa chất và dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Bánh canh phải không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt mức cho phép, cũng như các chất bảo quản không an toàn cho sức khỏe. - Độ ẩm và bảo quản: Độ ẩm: Bánh canh bột lọc không nên quá ẩm, vì điều này có thể khiến sản phẩm bị hư hỏng nhanh chóng, hoặc làm cho bánh canh mất độ dẻo và mềm. Tuy nhiên, cũng không nên quá khô, vì sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm khi chế biến. Đóng gói: Bánh canh bột lọc cần được đóng gói trong bao bì kín, chắc chắn để bảo vệ sản phẩm khỏi vi khuẩn, bụi bẩn, và môi trường bên ngoài. Bao bì cần phải đảm bảo tính năng bảo quản tốt, giúp giữ cho sản phẩm không bị hư hỏng trong suốt quá trình vận chuyển và tiêu thụ. - Khả năng chế biến: Dễ sử dụng: Bánh canh bột lọc cần có khả năng chế biến dễ dàng, khi nấu chín bánh phải không bị nát, không bị vón cục và không có chất gây cản trở khi ăn. Khả năng hòa quyện với nước dùng: Bánh canh bột lọc khi được nấu chín phải hòa quyện tốt với các nguyên liệu khác như nước dùng, thịt, tôm, hoặc các loại gia vị, không bị tách rời hoặc vón cục. - Chứng nhận chất lượng: Sản phẩm cần được sản xuất bởi các cơ sở chế biến có giấy chứng nhận về vệ sinh an toàn thực phẩm, giúp đảm bảo chất lượng và an toàn cho người tiêu dùng.
36	Bún gạo khô	- Hình thức và kết cấu: Kích thước và hình dạng: Bún gạo cần có hình dạng đều đặn, không bị vón cục hay nát. Các sợi bún phải dài, không bị đứt đoạn hoặc vỡ vụn. Kết cấu: Bún phải có kết cấu mềm, dẻo, không quá dai cũng không quá mềm, tạo cảm giác dễ ăn và không bị nhão. Khi nấu, sợi bún không bị dính lại với nhau. - Màu sắc: Bún gạo phải có màu trắng trong suốt đặc trưng của bún gạo truyền thống, không có màu vàng, xanh hoặc các vết đen. Màu sắc của sản phẩm phải đồng đều và tự nhiên. Không có dấu hiệu của việc bị mốc hoặc hư hỏng. - Độ tươi: Độ tươi: Bún gạo cần được sản xuất và tiêu thụ trong thời gian ngắn để đảm bảo độ tươi ngon. Bún không bị hư hỏng, khô hoặc có dấu hiệu của sự lên men. Hạn sử dụng: Sản phẩm phải có hạn sử dụng rõ ràng và không được quá lâu để tránh việc bị khô hoặc giảm chất lượng. - Hương vị: Bún gạo phải có hương vị trung thực, không có mùi lạ, mùi hôi, mùi mốc hoặc các mùi hóa chất. Hương vị của bún phải nhẹ nhàng, tự nhiên và không có vị chua hoặc đắng. Sản

		phẩm phải không có dư vị lạ do các chất phụ gia hoặc hóa chất không phù hợp. - An toàn thực phẩm: Vệ sinh trong chế biến: Bún gạo phải được sản xuất trong môi trường vệ sinh, tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm. Quá trình chế biến, đóng gói và bảo quản phải đảm bảo sạch sẽ, không bị nhiễm bẩn. Không chứa tạp chất: Sản phẩm không được chứa các tạp chất như cặn, bụi bẩn, hoặc các vật thể lạ từ nguyên liệu hoặc trong quá trình sản xuất. Không dư lượng hóa chất: Bún gạo cần phải không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật hoặc các chất bảo quản vượt mức cho phép. - Độ ẩm: Bún gạo phải có độ ẩm phù hợp, không quá khô hoặc quá ẩm. Nếu quá khô, bún sẽ dễ vỡ vụn khi chế biến, còn nếu quá ẩm sẽ dễ bị mốc hoặc hư hỏng trong quá trình bảo quản. - Đóng gói và bảo quản: Bún gạo cần được đóng gói trong bao bì kín, chắc chắn và không bị rách. Bao bì cần đảm bảo chất lượng, giúp bảo vệ bún khỏi bụi bẩn, vi khuẩn và các tác nhân môi trường khác trong quá trình vận chuyển và bảo quản. Bao bì phải có ghi rõ ngày sản xuất, hạn sử dụng, thông tin về nhà sản xuất và các chỉ dẫn bảo quản. - Thời gian bảo quản: Bún gạo cần được bảo quản trong điều kiện phù hợp, nếu là bún tươi thì cần bảo quản lạnh (hoặc ở nhiệt độ mát) để tránh hư hỏng. Nếu là bún khô, cần được bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ẩm mốc. - Chứng nhận chất lượng: Bún gạo phải được sản xuất từ cơ sở có giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn cho người tiêu dùng. Nếu cần thiết, sản phẩm có thể có các chứng nhận như HACCP, ISO hoặc các tiêu chuẩn tương tự. - Khả năng chế biến: Bún gạo phải dễ dàng chế biến và khi nấu xong, sợi bún không bị dính nhau, không có mùi khét hoặc vón cục. Bún cần giữ được hình dạng sau khi nấu chín và có thể dùng trong nhiều món ăn khác nhau như bún nước lèo, bún thịt nướng, bún riêu...
37	Bún tàu (đậu xanh)	- Hình thức và kết cấu: Kích thước và hình dạng: Bún tàu cần có hình dạng đều đặn, không bị vón cục, nát hoặc đứt đoạn. Các sợi bún phải dài, không bị vỡ vụn hoặc dính vào nhau. Kết cấu: Bún tàu phải có kết cấu mềm dẻo, không quá dai hoặc quá mềm. Khi chế biến, bún không bị vón cục hoặc nhão. Sợi bún cần dễ dàng tách rời khi chế biến mà không bị mất độ dẻo, không bị nhão. - Màu sắc: Bún tàu phải có màu sắc trong suốt đặc trưng, có màu vàng nhạt hoặc trong suốt. Không có màu sắc lạ như vàng đậm,

	xanh, hoặc các vết đen, điều này có thể là dấu hiệu của việc bị hư hỏng hoặc sử dụng nguyên liệu kém chất lượng. Sản phẩm phải có màu đều, không bị loang lổ. - Hương vị: Bún tàu phải có hương vị trung thực, không có mùi lạ như mùi hôi, mốc, hoặc mùi của hóa chất. Hương vị của bún tàu phải nhẹ nhàng, tự nhiên của bột gạo, không bị chua, đắng hay có dư vị của chất bảo quản hay hóa chất. - Độ tươi và thời gian sử dụng: Độ tươi: Bún tàu cần được chế biến và tiêu thụ trong thời gian ngắn để đảm bảo độ tươi ngon. Sản phẩm không được có dấu hiệu của sự lên men, thối, mốc hay hư hỏng. Hạn sử dụng: Sản phẩm cần có hạn sử dụng rõ ràng và không quá lâu, vì bún tàu là sản phẩm dễ bị hư hỏng nếu không bảo quản đúng cách. - An toàn thực phẩm: Vệ sinh trong chế biến: Bún tàu phải được sản xuất trong môi trường sạch sẽ, tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Không chứa tạp chất: Sản phẩm không được chứa các tạp chất lạ như bụi bẩn, sạn bã, hay các vật thể không mong muốn trong quá trình chế biến. Không dư lượng hóa chất: Bún tàu cần phải không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật hoặc các chất bảo quản không an toàn cho sức khỏe. - Độ ẩm: Bún tàu cần có độ ẩm phù hợp, không quá khô hoặc quá ẩm. Nếu quá khô, bún dễ vỡ vụn khi chế biến, còn nếu quá ẩm, sẽ dễ bị mốc và hư hỏng trong quá trình bảo quản. Độ ẩm phải được kiểm soát để bún tàu giữ được độ mềm mại, dễ ăn mà không bị nhão. - Đóng gói và bảo quản: Bao bì: Bún tàu cần được đóng gói trong bao bì kín, chắc chắn, không bị rách để bảo vệ sản phẩm khỏi bụi bẩn, vi khuẩn và các yếu tố môi trường. Bao bì cần ghi rõ thông tin về sản phẩm, ngày sản xuất và hạn sử dụng, cũng như chỉ dẫn về cách bảo quản sản phẩm. Bảo quản: Bún tàu cần được bảo quản trong điều kiện khô ráo, thoáng mát hoặc trong tủ lạnh nếu là bún tươi để giữ độ tươi và tránh bị hư hỏng. - Khả năng chế biến: Bún tàu phải dễ dàng chế biến và khi nấu xong không bị dính lại với nhau, không bị mất độ dẻo, không có mùi khét hoặc vón cục. Sợi bún phải giữ được hình dạng khi chế biến. Sản phẩm phải có thể hòa quyện tốt với nước dùng, gia vị và các nguyên liệu khác trong món ăn. - Chứng nhận chất lượng: Bún tàu phải được sản xuất bởi cơ sở đạt chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo tuân thủ các quy định về chất lượng, an toàn thực phẩm và bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.
--	---

		- Hàm lượng dinh dưỡng: Bún tàu cần có hàm lượng dinh dưỡng phù hợp với yêu cầu của người tiêu dùng. Sản phẩm không được chứa các chất phụ gia, phẩm màu hay chất bảo quản vượt mức cho phép.
38	Hoành thánh lá	- Hình dạng: Hoành thánh lá phải có hình dạng đều đặn, không bị nứt vỡ hoặc méo mó. Các lá hoành thánh phải được cuộn chặt, không có khe hở hoặc lỏng lẻo, tạo thành một hình thức hoàn chỉnh. - Kết cấu vỏ: Vỏ của hoành thánh lá phải mềm mịn, không quá dày hoặc quá mỏng. Vỏ không được quá dai hoặc quá mềm, tạo cảm giác dễ ăn mà không bị cứng hoặc vỡ vụn khi chế biến. - Độ dẻo của vỏ: Vỏ hoành thánh khi nấu phải mềm mại, không bị vỡ hoặc nhão, và phải giữ được độ dẻo mà không bị bở khi ăn. - Màu sắc vỏ: Vỏ hoành thánh lá cần có màu vàng sáng hoặc màu trắng kem tự nhiên, không có màu sắc lạ như vàng đậm hoặc các vết đen, điều này có thể là dấu hiệu của việc sử dụng phẩm màu hoặc nguyên liệu kém chất lượng. - Hương vị vỏ: Vỏ hoành thánh phải có hương vị nhẹ nhàng, không có mùi lạ, mùi hôi, mùi chua hoặc mùi hóa chất. Vị của vỏ phải nhẹ nhàng và không có dư vị khó chịu. - Độ tươi: Các nguyên liệu trong hoành thánh, đặc biệt là nhân, phải tươi ngon, không có dấu hiệu của sự ôi thiu hoặc hư hỏng. - Độ ẩm: Vỏ hoành thánh không nên quá ẩm, vì điều này có thể làm cho hoành thánh bị nhão hoặc dễ vỡ khi chế biến. Độ ẩm cần phải phù hợp để giữ được độ mềm và dẻo mà không bị thấm nước. - An toàn thực phẩm: Vệ sinh trong chế biến: Hoành thánh lá phải được chế biến trong môi trường sạch sẽ, tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm để đảm bảo không bị nhiễm khuẩn hoặc ô nhiễm trong quá trình sản xuất. - Không chứa tạp chất: Sản phẩm không được chứa tạp chất lạ như bụi bẩn, vết bẩn hay vật thể lạ trong quá trình sản xuất. - Không dư lượng hóa chất: Hoành thánh lá cần phải không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, phẩm màu, chất bảo quản vượt mức cho phép. - Đóng gói và bảo quản: Bao bì: Hoành thánh lá cần được đóng gói trong bao bì kín, sạch sẽ và chắc chắn để bảo vệ sản phẩm khỏi vi khuẩn, bụi bẩn và các tác nhân môi trường trong quá

		trình vận chuyển và lưu trữ. Thông tin trên bao bì: Bao bì cần ghi rõ thông tin về ngày sản xuất, hạn sử dụng, cách bảo quản và các thành phần của sản phẩm. - Bảo quản: Sản phẩm cần được bảo quản trong điều kiện lạnh nếu là hoành thánh tươi hoặc nơi khô ráo và thoáng mát nếu là hoành thánh khô. Thời gian bảo quản cần được tuân thủ để đảm bảo chất lượng sản phẩm. - Khả năng chế biến: Dễ dàng chế biến: Hoành thánh lá phải dễ dàng chế biến, không bị nứt vỡ trong quá trình nấu hoặc chiên. Khi chế biến xong, hoành thánh phải giữ được hình dạng, không bị vỡ hoặc mất kết cấu. Khả năng hòa quyện với nước dùng: Hoành thánh lá khi được nấu chín phải có khả năng hòa quyện tốt với nước dùng, gia vị và các nguyên liệu khác mà không bị tan rã hoặc mất hương vị. - Chứng nhận chất lượng: Hoành thánh lá phải được sản xuất từ các cơ sở chế biến có chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm và các chứng nhận chất lượng khác (nếu có), giúp đảm bảo chất lượng và an toàn cho người tiêu dùng.
39	Mì gói	- Chất lượng nguyên liệu: Nguyên liệu chính như bột mì, gia vị, dầu ăn, và các phụ gia phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa các chất độc hại hay phụ gia không được phép sử dụng. - Độ an toàn thực phẩm: Sản phẩm phải đảm bảo không có vi khuẩn, nấm mốc, hay các chất gây hại khác. Các chỉ tiêu về vi sinh, hóa chất, kim loại nặng, và các chất phụ gia phải tuân thủ theo quy định của cơ quan chức năng. - Hương vị và mùi: Mì gói phải có hương vị đồng nhất, dễ chịu, và không có mùi lạ, hư hỏng. Gia vị và các thành phần bổ sung phải đạt yêu cầu về mùi vị như trong hướng dẫn sản xuất. - Công nghệ chế biến: Quy trình chế biến phải đảm bảo mì được làm chín hoàn toàn, không có chất bẩn hoặc lạ, và được đóng gói trong môi trường vô trùng để tránh nhiễm khuẩn. - Đóng gói: Bao bì phải đảm bảo vệ sinh, bền vững, có thông tin về thành phần, ngày sản xuất, hạn sử dụng, và hướng dẫn sử dụng rõ ràng. - Giá trị dinh dưỡng: Mì gói cần đáp ứng yêu cầu về hàm lượng dinh dưỡng, như lượng calo, protein, chất béo, và các vitamin, khoáng chất cần thiết cho sức khỏe. - Hạn sử dụng: Sản phẩm phải có thời gian bảo quản hợp lý và

		không bị hư hỏng trong suốt thời gian sử dụng.
40	Giò lụa	- Quy cách: 500g/gói; được đựng trong bao bì hút chân không, Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
41	Mọc viên trứng cút	- Chất lượng nguyên liệu: Nguyên liệu như thịt, gia vị, trứng cút, và các phụ gia phải đảm bảo sạch sẽ, tươi ngon và không chứa hóa chất độc hại hay chất bảo quản vượt mức cho phép. Trứng cút phải có nguồn gốc rõ ràng và phải được kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm. - Vệ sinh an toàn thực phẩm: Quá trình chế biến phải tuân thủ các tiêu chuẩn vệ sinh để tránh nhiễm khuẩn và các tác nhân gây hại khác. Kiểm soát chất lượng vi sinh như E. coli, Salmonella, và các vi khuẩn gây bệnh khác là rất quan trọng. - Hương vị và mùi: Mọc viên trứng cút phải có hương vị đồng nhất, thơm ngon và không có mùi lạ hay mùi hôi. Gia vị, thịt và trứng cút trong viên phải được chế biến sao cho hài hòa về hương vị. - Công nghệ chế biến: Quy trình chế biến phải được thực hiện trong điều kiện vệ sinh nghiêm ngặt, đảm bảo sản phẩm không bị nhiễm bẩn trong suốt quá trình sản xuất. Mọc viên trứng cút phải được chế biến đến mức chín hoàn toàn, không để lại vi khuẩn có hại. - Đóng gói: Sản phẩm phải được đóng gói kín, bảo vệ khỏi các yếu tố bên ngoài như không khí, bụi bẩn, và vi khuẩn. Bao bì phải có đầy đủ thông tin như thành phần, ngày sản xuất, hạn sử dụng, và hướng dẫn sử dụng. - Giá trị dinh dưỡng: Sản phẩm cần đáp ứng yêu cầu về hàm lượng dinh dưỡng như protein, chất béo, vitamin, khoáng chất và năng lượng, phù hợp với nhu cầu người tiêu dùng. - Hạn sử dụng: Sản phẩm phải có thời gian bảo quản hợp lý và không bị hư hỏng khi sử dụng đến hết hạn sử dụng. - Tiêu chuẩn về phụ gia: Nếu có sử dụng phụ gia, chúng phải nằm trong danh mục được phép sử dụng và phải tuân thủ các quy định về liều lượng.
42	Mọc chín	-Chất lượng nguyên liệu: Nguyên liệu sử dụng trong sản phẩm mọc chín (thịt, gia vị, hải sản, rau củ, v.v.) phải đảm bảo tươi mới, không bị hư hỏng, có nguồn gốc rõ ràng và đảm bảo an toàn thực phẩm. Không sử dụng nguyên liệu có hóa chất độc hại, thuốc bảo vệ thực vật vượt mức cho phép, hoặc các chất bảo quản

	không được phép. - Vệ sinh an toàn thực phẩm: Quá trình chế biến phải tuân thủ nghiêm ngặt các tiêu chuẩn vệ sinh để đảm bảo không có vi khuẩn gây bệnh (như Salmonella, E. coli) hoặc nấm mốc. Sản phẩm phải không chứa các vi sinh vật gây bệnh sau quá trình chế biến. Quy trình chế biến cần đảm bảo nhiệt độ chế biến đủ cao để tiêu diệt vi khuẩn và vi sinh vật có hại. - Hương vị và mùi: Sản phẩm mọc chín phải có hương vị thơm ngon, đồng nhất, không có mùi lạ, hôi hay ôi thiu. Các thành phần gia vị và nguyên liệu phải hòa quyện một cách hợp lý, không bị quá mặn hoặc quá nhạt. - Công nghệ chế biến: Quy trình chế biến phải tuân thủ các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, đảm bảo sản phẩm không bị nhiễm khuẩn hay mất giá trị dinh dưỡng trong quá trình chế biến. Sản phẩm cần được chế biến chín hoàn toàn, không để lại phần sống hoặc chưa chín kỹ. - Đóng gói và bảo quản: Bao bì đóng gói phải sạch, bền, không gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và phải được bảo vệ khỏi tác nhân bên ngoài (bụi bẩn, vi khuẩn, ẩm ướt). Thông tin trên bao bì cần đầy đủ như thành phần, hướng dẫn sử dụng, ngày sản xuất, hạn sử dụng và các cảnh báo nếu có. - Giá trị dinh dưỡng: Sản phẩm phải đáp ứng các yêu cầu về hàm lượng dinh dưỡng, bao gồm protein, chất béo, vitamin, khoáng chất và năng lượng. Các chỉ tiêu này phải phù hợp với nhu cầu của người tiêu dùng và được công khai trên bao bì. - Hạn sử dụng: Sản phẩm phải có thời gian sử dụng hợp lý, phải được bảo quản đúng cách để giữ được chất lượng trong suốt thời gian sử dụng. Hạn sử dụng và điều kiện bảo quản phải được ghi rõ trên bao bì. - Các yêu cầu khác: Nếu sử dụng phụ gia thực phẩm, phải tuân thủ quy định về loại và mức độ sử dụng phụ gia, chất bảo quản, chất tạo màu hay các chất tạo hương.
--	--