Người ký: CỤC THÔNG TIN VÀ TRUYỀN THÔNG CHÍNH PHỦ
Email: thongtinchinhphu@chinhphu.vn
Cơ quan: VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ
Thời gian ký: 27.11.2026 16:18:33 +07:00

Người ký: BỘ CÔNG THƯƠNG
Tổ chức: BỘ CÔNG THƯƠNG
Ngày ký: 25/11/2026 20:11:51

BỘ CÔNG THƯƠNG	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
	Độc lập – Tự do – Hạnh phúc
Số: 73/2026/TT-BCT	

Hà Nội, ngày 19 tháng 11 năm 2026

THÔNG TƯ
Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với bánh snack

Căn cứ Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật số 64/2025/QH15, được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 87/2025/QH15;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12;

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

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12, được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 35/2018/QH14 và Luật số 78/2025/QH15;

Căn cứ Nghị định số 22/2026/NĐ-CP của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Nghị định số 37/2026/NĐ-CP của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

Căn cứ Nghị định số 351/2026/NĐ-CP của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Công nghiệp;

Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với bánh snack.

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông tư này Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với bánh snack.

Ký hiệu: QCVN 34 :2026/BCT.

Điều 2. Hiệu lực thi hành

Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15 tháng 5 năm 2027.

Điều 3. Điều khoản chuyển tiếp

Đối với sản phẩm đã tự công bố sản phẩm trước thời điểm Thông tư này ban hành, tổ chức, cá nhân được tiếp tục sử dụng bản tự công bố sản phẩm trong thời hạn 12 tháng kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực thi hành, trừ trường hợp có cảnh báo về an toàn thực phẩm.

Điều 4. Điều khoản tham chiếu

Trường hợp quy định của pháp luật viện dẫn trong Thông tư này được sửa đổi hoặc thay thế thì áp dụng theo văn bản mới.

Điều 5. Trách nhiệm thi hành

1. Cục trưởng Cục Công nghiệp có trách nhiệm tổ chức, hướng dẫn, phổ biến, tuyên truyền và triển khai thực hiện Thông tư này.

2. Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị thuộc và trực thuộc Bộ Công Thương; Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này.

3. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn vướng mắc, cơ quan, tổ chức, cá nhân kịp thời phản ánh bằng văn bản về Bộ Công Thương (Cục Công nghiệp) để được hướng dẫn hoặc xem xét sửa đổi, bổ sung phù hợp./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

BỘ CÔNG THƯƠNG

Trương Thanh Hoài

Nơi nhận:
- Văn phòng Tổng Bí thư;
- Văn phòng Chủ tịch nước;
- Văn phòng Quốc hội;
- Văn phòng Chính phủ;
- Thủ tướng Chính phủ;
- Các Phó Thủ tướng Chính phủ;
- Các bộ, cơ quan ngang bộ, cơ quan thuộc Chính phủ;
- Viện Kiểm sát nhân dân tối cao;
- Tòa án Nhân dân tối cao;
- UBND các tỉnh, thành phố;
- Các Lãnh đạo Bộ;
- Công báo; Cổng thông tin điện tử Chính phủ; Cơ sở dữ liệu quốc gia về pháp luật;
- Cục Kiểm tra văn bản và Tổ chức thi hành pháp luật (Bộ Tư pháp);
- Cổng thông tin điện tử Bộ Công Thương;
- Các đơn vị thuộc Bộ Công Thương;
- Lưu: VT, CN.



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 34 :2026/BCT

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI BÁNH SNACK

National technical regulation for snacks

HÀ NỘI - 2026

Lời nói đầu

QCVN 34 :2026/BCT do Tổ soạn thảo Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm biên soạn, Cục Công nghiệp - Bộ Công Thương trình duyệt, Bộ Khoa học và Công nghệ có ý kiến, Bộ trưởng Bộ Công Thương thẩm định và ban hành kèm theo Thông tư số 73../2026/TT-BCT ngày 19 tháng 11 năm 2026.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI BÁNH SNACK

National technical regulation for snacks

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn kỹ thuật này quy định các mức giới hạn chỉ tiêu chất lượng, an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với các bánh snack được sản xuất từ bột và tinh bột thực phẩm.

Quy chuẩn này không áp dụng đối với các sản phẩm bánh quy (biscuit, cookies), bánh cracker, bánh xốp (wafer).

2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn kỹ thuật này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, gia công, nhập khẩu, xuất khẩu, phân phối và kinh doanh bánh snack được sản xuất từ bột và tinh bột thực phẩm trên lãnh thổ Việt Nam và các tổ chức, cá nhân khác có liên quan.

3. Giải thích từ ngữ và chữ viết tắt

Trong Quy chuẩn này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

3.1. Bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm

Là sản phẩm thực phẩm ăn liền, có cấu trúc đặc trưng giòn, xốp hoặc phồng nở, được sản xuất chủ yếu từ bột và/hoặc tinh bột thực phẩm, có thể phối trộn với các nguyên liệu khác, được tạo hình và chế biến (làm nở phồng) bằng các quá trình đùn ép, chiên, nướng hoặc gia nhiệt.

3.2. Phân loại bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm

Bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm được phân loại theo việc có hoặc không bổ sung dầu/chất béo trong quá trình chế biến như sau:

3.2.1. Loại không bổ sung dầu/chất béo

Là sản phẩm không bổ sung dầu/chất béo trong quá trình chế biến.

3.2.2. Loại có bổ sung dầu/ chất béo

Là sản phẩm có bổ sung dầu/chất béo trong quá trình chế biến, làm tăng hàm lượng chất béo trong sản phẩm.

3.3. Chữ viết tắt

- AACC (American Association of Cereal Chemists): Hiệp hội Hóa học Ngũ cốc Mỹ.

- AOAC (Association of Official Analytical Collaboration): Hiệp hội hợp tác phân tích chính thống.

- CFU (Colony Forming Unit): Đơn vị hình thành khuẩn lạc.

- EN (European Norm): Tiêu chuẩn châu Âu.

- ISO (International Organization for Standardization): Tổ chức Tiêu chuẩn hóa quốc tế.

- *c*: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M.

- KPH: Không phát hiện.

- *m*: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt.

- *M*: giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt.

- *n*: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm.

- QCVN: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia.

- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia.

- TSVSVHK: Tổng số vi sinh vật hiếu khí.

II. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

1. Nguyên liệu

Nguyên liệu ban đầu phải tuân thủ các quy định an toàn thực phẩm tương ứng và/hoặc các quy định hiện hành.

2. Yêu cầu lý-hóa

Yêu cầu lý-hóa đối với bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm được quy định tại Bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu lý-hóa

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức quy định	
			Loại có bổ sung dầu/chất béo	Loại không bổ sung dầu/chất béo
1	Độ ẩm	g/100 g	≤ 7,0	
2	Chỉ số axit (tính theo chất béo)	mg KOH/g	≤ 5,0	Không quy định
3	Chỉ số peroxit (tính theo chất béo)	meq O_2/kg	≤ 20,0	Không quy định

3. Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm

Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm đối với bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm được quy định tại Bảng 2.

Bảng 2 – Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức giới hạn tối đa
1	Aflatoxin B1 (Không bao gồm bánh snack từ bột ngô hoặc/và tinh bột ngô)	µg/kg	2,0
	Bánh snack từ bột ngô hoặc/và tinh bột ngô	µg/kg	20,0
2	Aflatoxin tổng số (B1+B2+G1+G2) (Không bao gồm bánh snack từ bột ngô hoặc/và tinh bột ngô)	µg/kg	4,0
	Bánh snack từ bột ngô hoặc/và tinh bột ngô	µg/kg	20,0
3	Ochratoxin A	µg/kg	3,0
4	Deoxynivalenol[1]	µg/kg	500,0
5	Zearalenone[2] (Không bao gồm bánh snack từ bột ngô hoặc/và tinh bột ngô)	µg/kg	50,0
	Bánh snack từ bột ngô hoặc/và tinh bột ngô	µg/kg	100,0
6	Fumonisin tổng số (B1 và B2) (Bánh snack từ bột ngô hoặc/và tinh bột ngô)	µg/kg	800,0

4. Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng

Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng đối với bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm được quy định tại Bảng 3.

Bảng 3 – Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng

TT	Các chỉ tiêu	Đơn vị	Mức giới hạn tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,2

[1] Ghi chú: Không áp dụng giới hạn ô nhiễm Deoxynivalenol đối với bánh snack chế biến từ bột gạo hoặc/và tinh bột gạo.

[2] Ghi chú: Không áp dụng giới hạn ô nhiễm Zearalenone đối với bánh snack chế biến từ bột gạo hoặc/và tinh bột gạo.

5. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật

Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật đối với bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm được quy định tại Bảng 4.

Bảng 4 – Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức quy định			
			Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép	
			n	c	m	M
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	5	2	10^4	10^5
2	Coliforms	CFU/g	5	2	10	10^2
3	*Salmonella* spp.	/25 g	5	0	KPH	
4	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	5	1	10^2	10^3
5	*Bacillus cereus* giả định	CFU/g	5	1	10^2	10^3

6. Quy định về phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm tuân thủ quy định tại Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế; Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành; Thông tư số 08/2024/TT-BYT ngày 24 tháng 5 năm 2024 của Bộ trưởng Bộ Y tế bãi bỏ một phần các văn bản quy phạm pháp luật do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

III. LẤY MẪU VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ

1. Lấy mẫu

Theo hướng dẫn tại Thông tư số 14/2026/TT-BKHCN ngày 09 tháng 4 năm 2026 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 sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật. Trường hợp lấy mẫu kiểm tra Nhà nước thì thực hiện theo các quy định kiểm tra Nhà nước hiện hành.

2. Phương pháp thử

Các chỉ tiêu được quy định trong Quy chuẩn kỹ thuật này được thực hiện theo các phương pháp thử dưới đây. Trường hợp chỉ tiêu có nhiều phương pháp thử thì lựa chọn một trong các phương pháp thử được liệt kê.

2.1. Phương pháp thử đối với các chỉ tiêu lý-hóa

2.1.1. Phương pháp xác định độ ẩm

- TCVN 14237-1:2024 Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc – Xác định độ ẩm – Phần

1: Phương pháp chuẩn.

- AACC International Approved Method 44-15.02 Moisture – Air-Oven Methods (Độ ẩm – Phương pháp sấy bằng tủ sấy đối lưu)

2.1.2. Phương pháp xác định chỉ số axit

- TCVN 12940:2020 Bánh nướng (Điều 7.3.1 Chiết chất béo ra khỏi mẫu thử).

- TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009) Dầu mỡ động thực vật – Xác định chỉ số axit và độ axit.

- AOAC 940.28 Fatty Acids (Free) in Crude and Refined Oils: Titration Method (Axit béo tự do trong dầu thô và dầu tinh luyện: phương pháp chuẩn độ).

2.1.3. Phương pháp xác định chỉ số peroxit

- TCVN 12940:2020 Bánh nướng (Điều 7.3.1 Chiết chất béo ra khỏi mẫu thử).

- TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017) Dầu mỡ động vật và thực vật – Xác định trị số peroxit – Phương pháp xác định điểm kết thúc chuẩn độ iôt (Quan sát bằng mắt)

- TCVN 9532:2012 (ISO 27107:2008) Dầu mỡ động vật và thực vật – Xác định trị số peroxit – Phương pháp chuẩn độ điện thế.

- AOAC 965.33 Peroxide Value of Oils and Fats. Titration Method (Chỉ số peroxit của dầu và chất béo. Phương pháp chuẩn độ).

2.2. Phương pháp thử đối với độc tố vi nấm

2.2.1. Phương pháp thử aflatoxin B1 và aflatoxin tổng số

- EN 17641:2022 Foodstuffs – Multimethod for the determination of aflatoxins, deoxynivalenol, fumonisins, ochratoxin A, T-2 toxin, HT-2 toxin and zearalenone by LC-MS/MS (Thực phẩm – Phương pháp đa phân tích để xác định aflatoxin, deoxynivalenol, fumonisin, ochratoxin A, độc tố T-2, độc tố HT-2 và zearalenone bằng LC-MS/MS).

- ISO 23719:2025 Cereals and cereal products – Determination of 17 mycotoxins by ultra-high-performance liquid chromatography and tandem mass spectrometry method (UHPLC-MS/MS) (Ngũ cốc và các sản phẩm ngũ cốc – Xác định 17 loại độc tố nấm mốc bằng phương pháp sắc ký lỏng siêu hiệu năng kết hợp khối phổ hai lần (UHPLC-MS/MS)).

- AOAC 2005.08 (2023) Aflatoxins in Corn, Raw Peanuts, and Peanut Butter: Liquid Chromatography with Post-Column Photochemical Derivatization (Hàm lượng Aflatoxin trong ngô, lạc nhân và bơ lạc. Phương pháp sắc ký lỏng với dẫn xuất hóa quang sau cột).

2.2.2. Phương pháp xác định độc tố Ochratoxin A

- AOAC 991.44-1996 (2002) Ochratoxin A in corn and barley. Liquid chromatographic method (Ochratoxin A trong ngô và lúa mạch. Phương pháp sắc ký lỏng).

- TCVN 7595:2024 (ISO 15141:2018) Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc – Xác định ochratoxin A – Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao làm sạch bằng cột ái lực miễn dịch và sử dụng detector huỳnh quang.

- EN 17641:2022 Foodstuffs – Multimethod for the determination of aflatoxins, deoxynivalenol, fumonisins, ochratoxin A, T-2 toxin, HT-2 toxin and zearalenone by

LC-MS/MS (Thực phẩm – Phương pháp đa phân tích để xác định aflatoxin, deoxynivalenol, fumonisin, ochratoxin A, độc tố T-2, độc tố HT-2 và zearalenone bằng LC-MS/MS).

- ISO 23719:2025 Cereals and cereal products – Determination of 17 mycotoxins by ultra-high-performance liquid chromatography and tandem mass spectrometry method (UHPLC-MS/MS) (Ngũ cốc và các sản phẩm ngũ cốc – Xác định 17 loại độc tố nấm mốc bằng phương pháp sắc ký lỏng siêu hiệu năng kết hợp khối phổ hai lần (UHPLC-MS/MS)).

2.2.3. Phương pháp xác định độc tố deoxynivalenol

- TCVN 10929:2015 (EN 15891:2010) Thực phẩm – Xác định deoxynivalenol trong ngũ cốc, sản phẩm ngũ cốc và thực phẩm từ ngũ cốc dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ – Phương pháp sắc kí lỏng hiệu năng cao sử dụng detector UV và làm sạch bằng cột ái lực miễn nhiễm.

- EN 17641:2022 Foodstuffs – Multimethod for the determination of aflatoxins, deoxynivalenol, fumonisins, ochratoxin A, T-2 toxin, HT-2 toxin and zearalenone by LC-MS/MS (Thực phẩm – Phương pháp đa phân tích để xác định aflatoxin, deoxynivalenol, fumonisin, ochratoxin A, độc tố T-2, độc tố HT-2 và zearalenone bằng LC-MS/MS).

- ISO 23719:2025 Cereals and cereal products – Determination of 17 mycotoxins by ultra-high-performance liquid chromatography and tandem mass spectrometry method (UHPLC-MS/MS) (Ngũ cốc và các sản phẩm ngũ cốc – Xác định 17 loại độc tố nấm mốc bằng phương pháp sắc ký lỏng siêu hiệu năng kết hợp khối phổ hai lần (UHPLC-MS/MS)).

2.2.4. Phương pháp xác định độc tố zearalenone

- EN 17641:2022 Foodstuffs – Multimethod for the determination of aflatoxins, deoxynivalenol, fumonisins, ochratoxin A, T-2 toxin, HT-2 toxin and zearalenone by LC-MS/MS (Thực phẩm – Phương pháp đa phân tích để xác định aflatoxin, deoxynivalenol, fumonisin, ochratoxin A, độc tố T-2, độc tố HT-2 và zearalenone bằng LC-MS/MS).

- ISO 23719:2025 Cereals and cereal products – Determination of 17 mycotoxins by ultra-high-performance liquid chromatography and tandem mass spectrometry method (UHPLC-MS/MS) (Ngũ cốc và các sản phẩm ngũ cốc – Xác định 17 loại độc tố nấm mốc bằng phương pháp sắc ký lỏng siêu hiệu năng kết hợp khối phổ hai lần (UHPLC-MS/MS)).

2.2.5. Phương pháp xác định độc tố fumonisin tổng số

- AOAC 2001.04, Fumonisins B1 and B2 in corn and corn flakes. Liquid chromatography with immunoaffinity column cleanup (Fumonisins B1 và B2 trong ngô và vẩy ngũ cốc từ ngô. Sắc ký lỏng kết hợp làm sạch mẫu bằng cột ái lực miễn dịch)

- EN 17641:2022 Foodstuffs – Multimethod for the determination of aflatoxins, deoxynivalenol, fumonisins, ochratoxin A, T-2 toxin, HT-2 toxin and zearalenone by LC-MS/MS (Thực phẩm – Phương pháp đa phân tích để xác định aflatoxin, deoxynivalenol, fumonisin, ochratoxin A, độc tố T-2, độc tố HT-2 và zearalenone bằng LC-MS/MS).

- ISO 23719:2025 Cereals and cereal products – Determination of 17

mycotoxins by ultra-high-performance liquid chromatography and tandem mass spectrometry method (UHPLC-MS/MS) (Ngũ cốc và các sản phẩm ngũ cốc – Xác định 17 loại độc tố nấm mốc bằng phương pháp sắc ký lỏng siêu hiệu năng kết hợp khối phổ hai lần (UHPLC-MS/MS)).

- TCVN 9711:2013 (EN 14352:2004) Thực phẩm – Xác định fumonisin B1 và B2 trong thực phẩm từ ngô – Phương pháp HPLC có làm sạch bằng cột ái lực miễn nhiễm.

2.3. Phương pháp thử đối với các chỉ tiêu kim loại nặng

- TCVN 8126:2009 Thực phẩm – Xác định chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt – Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử sau khi phân hủy bằng vi sóng.

- TCVN 10912:2015 (EN 15763:2009) Thực phẩm – Xác định các nguyên tố vết – Xác định asen, cadmi, thủy ngân và chì bằng đo phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS) sau khi phân hủy bằng áp lực.

- TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003) Thực phẩm – Xác định các nguyên tố vết – Xác định chì, cadmi, crom, molypden bằng đo phổ hấp thụ nguyên tử dùng lò graphit (GFAAS) sau khi phân hủy bằng áp lực.

- TCVN 10643:2014 Thực phẩm – Xác định hàm lượng chì, cadmi, đồng, sắt và kẽm – Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử sau khi tro hóa khô.

- AOAC 999.10 Lead, Cadmium, Zinc, Copper, and Iron in Foods. Atomic Absorption Spectrophotometry after Microwave Digestion (Chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt trong thực phẩm. Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử sau khi phân hủy bằng vi sóng).

- AOAC 999.11 Determination of lead, cadmium, copper, iron, and zinc in foods. Atomic absorption spectrophotometry after dry ashing (Chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt trong thực phẩm. Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử sau khi tro hóa khô).

- AOAC 2015.01 Heavy Metals in Food. Inductively Coupled Plasma. Mass Spectrometry [Kim loại nặng trong thực phẩm. Phương pháp phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS)].

- EN 14084:2003 Foodstuffs – Determination of trace elements – Determination of lead, cadmium, zinc, copper and iron by atomic absorption spectrometry (AAS) after microwave digestion (Thực phẩm – Xác định các nguyên tố vết – Xác định chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử (AAS) sau khi phân hủy bằng lò vi sóng).

- EN 17851:2023 Foodstuffs – Determination of elements and their chemical species – Determination of Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Tl, U and Zn in foodstuffs by inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS) after pressure digestion (Thực phẩm – Xác định các nguyên tố và dạng hóa học của chúng – Xác định bạc, asen, cadmi, coban, crom, đồng, mangan, molypden, niken, chì, selen, thallium, uranium và kẽm trong thực phẩm bằng phương pháp đo phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS) sau khi phân hủy bằng áp lực).

2.4. Phương pháp thử đối với các chỉ tiêu vi sinh vật

2.4.1. Phương pháp định lượng TSVSVHK

- TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022) Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp định lượng vi sinh vật – Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30 °C

bằng kỹ thuật đổ đĩa.

- TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013/Amd 1:2022) Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp định lượng vi sinh vật – Phần 2: Đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật cấy bề mặt.

2.4.2. Phương pháp định lượng Coliforms tổng số

- TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng Coliform – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

2.4.3. Phương pháp phát hiện Salmonella spp.

- TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp phát hiện, định lượng và xác định typ huyết thanh của *Salmonella* – Phần 1: Phương pháp phát hiện *Salmonella* spp.

- ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020 Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella* – Part 1: Detection of *Salmonella* spp. – Amendment 1: Broader range of incubation temperatures, amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MSRV and SC (Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp phát hiện, định lượng và xác định typ huyết thanh của *Salmonella* – Phần 1: Phương pháp phát hiện *Salmonella* spp. – Sửa đổi 1: Mở rộng phạm vi nhiệt độ ủ, sửa đổi quy chế đối với Phụ lục D, hiệu chỉnh thành phần của MSRV và SC).

2.4.4. Phương pháp định lượng Staphylococcus aureus

AOAC 975.55 *Staphylococcus aureus* in Foods. Surface plating method for isolation and enumeration (*Staphylococcus aureus* trong thực phẩm. Phương pháp cấy trải bề mặt để phân lập và định lượng).

2.4.5. Phương pháp định lượng Bacillus cereus giả định

- TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004) 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.

- ISO 7932:2004/Amd 1:2020 Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of presumptive *Bacillus cereus* – Colony-count technique at 30 degrees C. Amendment 1: Inclusion of optional tests (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. Sửa đổi 1: Bổ sung các phép thử tùy chọn).

IV. YÊU CẦU QUẢN LÝ

1. Bao gói

Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải bảo đảm an toàn thực phẩm và tuân thủ các quy định kỹ thuật hiện hành của Bộ Y tế đối với vật liệu, bao bì và dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

2. Ghi nhãn

Ghi nhãn bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm theo quy định tại Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm,

hàng hóa và các văn bản quy phạm pháp luật khác có liên quan.

3. Công bố sản phẩm

Trước khi lưu thông trên thị trường, bánh snack nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh trong nước phải thực hiện công bố sản phẩm phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật này.

Hồ sơ, trình tự công bố sản phẩm được thực hiện theo quy định hiện hành.

4. Truy xuất nguồn gốc

Việc truy xuất nguồn gốc bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm được thực hiện theo quy định hiện hành.

V. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Tổ chức, cá nhân sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm đối với bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm phù hợp với các yêu cầu của Quy chuẩn kỹ thuật này và các quy định của pháp luật có liên quan.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Cục Công nghiệp - Bộ 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 kỹ thuật này.

2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Cục Công nghiệp có trách nhiệm rà soát, tổng hợp, báo cáo và kiến nghị Bộ Công Thương sửa đổi Quy chuẩn kỹ thuật này.

3. Trường hợp các quy định của pháp luật và các tài liệu viện dẫn trong Quy chuẩn kỹ thuật này được sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế thì áp dụng theo văn bản mới./.