

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA**  
**ĐỐI VỚI KEM THỰC PHẨM**  
*National technical regulation*  
*for ice cream*

**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 kem thực phẩm.

**1.2. Đối tượng áp dụng**

Quy chuẩn này áp dụng đối với:

- a) Các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm kem thực phẩm tại Việt Nam;
- b) Cơ quan quản lý nhà nước có liên quan.

**1.3. Giải thích từ ngữ**

Trong Quy chuẩn này, các từ ngữ và ký hiệu viết tắt dưới đây được hiểu như sau:

**1.3.1. Kem thực phẩm:** là sản phẩm thu được từ việc làm đông lạnh hỗn hợp đã thanh trùng của chất béo và protein có bổ sung các thành phần khác, hoặc từ hỗn hợp của nước, đường và các thành phần khác và được bảo quản ở trạng thái đông lạnh hoặc đông lạnh một phần.

Kem thực phẩm được chia thành các nhóm sau:

**1.3.1.1. Nhóm 1 (Water ice):** là kem thực phẩm thành phần chủ yếu là nước và đường.

**1.3.1.2. Nhóm 2 (Ice cream):** là kem thực phẩm ở thể nhũ tương của nước và/hoặc sữa, chất béo, protein và đường.

**1.3.1.3. Nhóm 3 (Milk ice):** là kem thực phẩm có chứa ít nhất 2,5% thành phần là chất béo sữa và ít nhất 6% chất béo có nguồn gốc khác (MSNF), không bổ sung thêm chất béo hay protein khác ngoài chất béo, protein của sữa.

**1.3.1.4. Nhóm 4 (Dairy Ice cream):** là kem thực phẩm có chứa ít nhất 5% thành phần là chất béo sữa và không bổ sung thêm chất béo hay protein khác ngoài chất béo, protein của sữa.

**1.3.1.5. Nhóm 5 (Fruit ice):** là kem thực phẩm có thành phần chủ yếu là nước và đường, có chứa ít nhất 15% thành phần là trái cây.

**1.3.1.6. Nhóm 6 (Sorbet):** là kem thực phẩm có thành phần chủ yếu là nước và đường, không chứa chất béo và có chứa ít nhất 25% thành phần là trái cây.

**1.3.2. MSNF (Milk Solids Non Fat):** Chất béo không có nguồn gốc từ sữa.

## **2. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT**

### **2.1. Yêu cầu cảm quan**

<b>Tên chỉ tiêu</b>	<b>Yêu cầu</b>
Màu sắc	Màu trắng sữa hoặc màu đặc trưng của phụ liệu bổ sung
Mùi, vị	Đặc trưng cho từng loại sản phẩm, không có mùi, vị lạ
Trạng thái	Đông lạnh, không chảy rữa

**2.2. Chỉ tiêu chất lượng**

Nhóm	Thành phần								
	MSNF	Protein		Chất béo		Trái cây			
		Sữa	Khác sữa	Sữa	Khác sữa	Loại thường	Loại có vị acid	Loại có hương	Các loại hạt
<b>1</b>									
<b>2</b>		Không bắt buộc có	Không bắt buộc có	Bắt buộc có (có thể từ sữa hoặc từ nguồn khác)					
<b>3</b>	≥ 6%	Bắt buộc có	Không có	≥ 2,5%	Không có				
<b>4</b>		Bắt buộc có	Không có	≥ 5%	Không có				
<b>5</b>						≥ 15%	≥ 10%	≥ 10%	≥ 5%
<b>6</b>						≥ 25%	≥ 15%	≥ 15%	≥ 7%

**2.3. Chỉ tiêu vi sinh vật**

Chỉ tiêu vi sinh vật trong kem phải tuân theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số 8-3:2012/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm ban hành kèm theo thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 3 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

**2.4. Phụ gia thực phẩm**

Các chất phụ gia thực phẩm sử dụng trong sản phẩm kem thực phẩm phải tuân theo Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ Y tế về hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.

### 3. LẤY MẪU VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ

**3.1. Lấy mẫu:** Theo hướng dẫn tại Thông tư 16/2009/TT-BKHHCN ngày 02 tháng 6 năm 2009 của Bộ Khoa học và Công nghệ về hướng dẫn kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường và các quy định khác của pháp luật có liên quan.

#### 3.2. Phương pháp thử

- Phương pháp thử *Enterobacteriaceae*: theo TCVN 5518-2:2007 (ISO 21528:2004).

- Phương pháp thử *Salmonella*: theo TCVN 4829:2005 (ISO 6579:2002).

### 4. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

#### 4.1. Bao gói và ghi nhãn sản phẩm

Kem ghi nhãn theo đúng quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hoá và các văn bản hướng dẫn thi hành. Ngoài ra, việc ghi nhãn phải tuân theo các quy định dưới đây:

#### 4.2. Công bố hợp quy

**4.2.1.** Sản phẩm kem thực phẩm sản xuất, kinh doanh trong nước phải được công bố hợp quy phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này.

**4.2.2.** Phương thức, trình tự, thủ tục công bố hợp quy được thực hiện theo *Quy định về chứng nhận hợp chuẩn, chứng nhận hợp quy và công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy* được ban hành kèm theo Quyết định số 24/2007/QĐ-BKHHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ và các quy định của pháp luật.

#### 4.3. Kiểm tra đối với các sản phẩm kem thực phẩm

Việc kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn đối với sản phẩm kem thực phẩm phải được thực hiện theo các quy định của pháp luật.

### 5. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

**5.1.** Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm kem 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 cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền theo phân cấp của Bộ Y tế và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn theo đúng nội dung đã công bố.

**5.2.** Tổ chức, cá nhân chỉ được sản xuất, kinh doanh sản phẩm kem thực phẩm sau khi hoàn tất đăng ký bản công bố hợp quy và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn, ghi nhãn phù hợp với các quy định của pháp luật.

## **6. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

**6.1.** Giao Cục An toàn thực phẩm 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.

**6.2.** Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Cục An toàn thực phẩm có trách nhiệm kiến nghị Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này.

**6.3.** 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 văn bản mới.