

**DỰ THẢO**



**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**QCVN : 2016/BNNPTNT**

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA  
THỨC ĂN CHĂN NUÔI - MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA CHO PHÉP CÁC  
CHỈ TIÊU VỆ SINH AN TOÀN TRONG MỘT SỐ NGUYÊN LIỆU  
THỨC ĂN CHĂN NUÔI GIA SÚC, GIA CẦM**

*National technical regulation  
Animal feed - Maximum level of undesirable substances  
in animal feed stuff*

**HÀ NỘI - 2016**

## **Lời nói đầu**

QCVN : 2016/BNNPTNT do Cục Chăn nuôi biên soạn, Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số /TT-BNNPTNT ngày tháng năm 2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA**  
**THỨC ĂN CHĂN NUÔI - MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA CHO PHÉP CÁC**  
**CHỈ TIÊU VỆ SINH AN TOÀN TRONG MỘT SỐ NGUYÊN LIỆU**  
**THỨC ĂN CHĂN NUÔI**

*National technical regulation*

*Animal feed - Maximum level of undesirable substances in animal feed stuff*

**I. QUY ĐỊNH CHUNG**

**1. Phạm vi điều chỉnh**

Quy chuẩn kỹ thuật này quy định các chỉ tiêu vệ sinh an toàn và mức giới hạn tối đa cho phép các chỉ tiêu này trong một số nguyên liệu dùng để sản xuất thức ăn chăn nuôi gia súc, gia cầm.

**2. Đối tượng áp dụng**

Quy chuẩn này áp dụng đối với các cơ quan, tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến sản xuất, kinh doanh thức ăn chăn nuôi tại Việt Nam.

**3. Khái niệm**

**3.1. Ngô**

3.1.1. Ngô hạt: là hạt ngô đã được tách ra khỏi bắp, hàm lượng tạp chất (đất, cát, đá, sỏi, mảnh kim loại, mày ngô, lõi ngô, các vật ngoại lai khác) không quá 4% khối lượng.

3.1.2. Ngô mảnh: là hạt ngô được làm vỡ thành mảnh, tạp chất (đất, cát, đá, sỏi, mảnh kim loại, mày ngô, lõi ngô, các vật ngoại lai khác) không quá 4% khối lượng.

3.1.3. Ngô bột: là hạt ngô được nghiền thành bột, tạp chất (đất, cát, đá, sỏi, mảnh kim loại, mày ngô, lõi ngô, các vật ngoại lai khác) không quá 4% khối lượng.

**3.2. Thóc, gạo và sản phẩm thóc gạo**

3.2.1. Thóc: bao gồm hạt thóc và tạp chất hữu cơ (trấu, mảnh rơm, rác, xác côn trùng, hạt hư hỏng hoàn toàn, hạt cây trồng khác, cỏ dại...) và tạp chất vô cơ (đất, cát, đá, sỏi, mảnh kim loại...) không quá 5% khối lượng.

3.2.2. Tấm: là những mảnh vỡ nhỏ từ hạt gạo được tách ra trong quá trình xay xát gạo và có thể lẫn một lượng nhỏ tạp chất.

3.2.3. Cám gạo chưa tách dầu: là bột cám thu được trong quá trình xay xát gạo, gồm lớp bột cám có chứa một lượng ít mầm và nội nhũ (có thể được ép viên).

3.2.4. Cám gạo đã tách dầu: là phần còn lại của cám gạo sau khi tách dầu.

**3.3. Lúa mì và sản phẩm lúa mì**

3.3.1. Bột mì loại dùng trong chăn nuôi: Là lúa mì đã tách vỏ và được nghiền thành bột.

3.3.2. Cám mì (dạng bột hoặc viên): Là vỏ ngoài của hạt lúa mì thu được trong quá trình xay xát lúa mì hoặc trong quá trình sản xuất bột mì hoặc mạch nha.

### **3.4. Gluten các loại**

3.4.1. Gluten ngô: Là phần còn lại thu được từ quá trình chế biến tinh bột ngô, sau khi đã tách phần lớn tinh bột và nội nhũ.

3.4.2. Gluten ngô thức ăn chăn nuôi: Là phụ phẩm của ngành sản xuất tinh bột ngô, gồm chủ yếu cám ngô, mầm ngô đã tách dầu và dịch cô đặc của dung dịch ngâm ngô.

3.4.3. Gluten mì: Là phần còn lại thu được từ quá trình chế biến tinh bột mì, sau khi đã tách phần lớn tinh bột và nội nhũ.

### **3.5. Các loại khô dầu**

Khô dầu là các phụ phẩm còn lại sau khi chiết tách dầu từ các loại hạt có dầu (hạt đậu tương, hạt lạc, hạt cải, hạt vừng, hạt bông, hạt cọ) và cơm dừa.

### **3.6. Sắn và sản phẩm từ sắn**

3.6.1. Sắn khô: là củ sắn nguyên củ hoặc cắt lát, cắt khúc và làm khô.

3.6.2. Bã sắn khô: Là sản phẩm phụ thu được sau khi tách tinh bột sắn từ củ sắn và được làm khô, bao gồm chất xơ và tinh bột sắn chưa tách hết.

### **3.7. Nguyên liệu có nguồn gốc thủy sản**

3.7.1. Bột cá: là sản phẩm dạng bột thu được từ cá nguyên con hoặc các phụ phẩm trong quá trình chế biến cá.

3.7.2. Bột tôm: là sản phẩm dạng bột thu được từ tôm nguyên con hoặc các phụ phẩm tôm trong quá trình chế biến.

3.7.3. Bột vỏ sò: là sản phẩm dạng bột thu được từ vỏ của loài nhuyễn thể.

3.7.4. Bột gan mực: là sản phẩm phụ thu được từ quá trình chế biến mực tươi được làm khô.

3.7.5. Bột phụ phẩm chế biến thủy sản: là sản phẩm phụ của quá trình chế biến thủy sản tươi, bao gồm đầu, vây, đuôi, da, xương và nội tạng còn sạch và chưa bị phân hủy; được làm sạch, khô và nghiền thành bột.

### **3.8. Sản phẩm có nguồn gốc động vật**

3.8.1. Bột máu: là bột được tạo ra từ máu gia súc tươi sạch.

3.8.2. Bột xương: là xương động vật được thu gom, vô trùng bằng phương pháp xử lý nhiệt rồi nghiền thành bột.

3.8.3. Bột thịt: là phụ phẩm từ các mô động vật có vú được làm khô và nghiền thành bột; không trộn lẫn máu, lông, sừng, móng, phân, chất chứa trong đường tiêu hóa.

3.8.4. Bột thịt xương: là phụ phẩm từ các mô động vật có vú, bao gồm cả xương được làm khô; không trộn lẫn máu, lông, sừng, móng, phân, chất chứa đường tiêu hóa.

3.8.5. Bột lông vũ thủy phân: là sản phẩm lông sạch của gia cầm giết mổ được tạo ra bằng xử lý trong điều kiện áp suất cao.

3.8.6. Bột phụ phẩm gia cầm: là phụ phẩm chế biến từ những phần sạch của thân thịt gia cầm như đầu, thân, chân, phủ tạng; không có phân và vật ngoại lai, trừ một lượng rất nhỏ không loại bỏ được sau khi chế biến.

3.8.7. Phụ phẩm chế biến thịt: là phụ phẩm chế biến từ những phần sạch lấy từ động vật giết mổ, bao gồm phổi, lách, thận, não, gan, máu, thịt, xương, mỡ, dạ dày và ruột đã loại bỏ chất chứa bên trong. Phụ phẩm này không chứa lông, sừng, răng và móng.

3.8.8. Bột phụ phẩm lò ấp gia cầm: là hỗn hợp của vỏ trứng, trứng không thụ tinh, trứng tắc và gà con loại thải đã được nấu chín, làm khô và nghiền; sản phẩm có thể tách hoặc không tách mỡ.

2.8.9. Bột huyết tương: là huyết tương (plasma) động vật sản xuất từ phương pháp phun khô sau khi đã tách hemoglobin từ máu nguyên.

### **3.9. Sản phẩm dầu, mỡ**

3.9.1. Dầu thực vật: Dầu thực vật là sản phẩm có nguồn gốc thực vật, thu được trong quá trình chiết xuất dầu từ hạt hoặc quả ăn được, chủ yếu gồm triglyceride của các axit béo, trong điều kiện nhiệt độ phòng nó ở dạng lỏng.

3.9.2. Mỡ động vật: Mỡ động vật là sản phẩm gồm chủ yếu là triglyceride của các axit béo, trong điều kiện nhiệt độ phòng nó ở dạng rắn hay dẻo.

### **3.10. Sữa và sản phẩm từ sữa**

3.10.1. Sữa bột nguyên bơ: là sản phẩm sữa chưa tách chất béo được làm khô.

3.10.2. Sữa bột khử bơ: là sản phẩm sữa đã tách chất béo được làm khô.

3.10.3. Bột whey: Bột whey là sản phẩm dạng khô chế biến từ sữa nước đã lấy hầu hết casein và mỡ trong quá trình sản xuất phô-mai.

## **4. Tài liệu viện dẫn**

TCVN 6952: 2001 (ISO 14718: 1998). Thức ăn chăn nuôi - Chuẩn bị mẫu.

TCVN 4326: 2001 (ISO 6496: 1999). Thức ăn chăn nuôi - Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi khác.

TCVN 1532: 1993. Thức ăn chăn nuôi. Phương pháp thử cảm quan.

TCVN 10494: 2014. Thức ăn chăn nuôi. Xác định hàm lượng nitơ ammoniac.

TCVN 4330-1986 - Thức ăn Chăn Nuôi - Phương Pháp Xác Định Hàm Lượng Natri Clorua (Muối ăn).

TCVN 6121: 2010 (ISO 3960: 2007). Dầu mỡ động vật và thực vật. Xác định chỉ số peroxid - Phương pháp xác định điểm kết thúc chuẩn độ iot (quan sát bằng mắt thường)

AOAC 957.22. Arsenic (total) in Feeds. Colorimetric Test (Asen trong thức ăn chăn nuôi. Phương pháp so màu).

TCVN 7603: 2007 (AOAC 973.34). Thực phẩm. Xác định hàm lượng cadimi bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.

TCVN 7602: 2007 (AOAC 972.25). Thực phẩm. Xác định hàm lượng chì bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.

TCVN 7604: 2007 (AOAC 971.21). Thực phẩm. Xác định hàm lượng thủy ngân theo phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.

AOAC 986.15. Arsenic, cadmium, lead, selenium and zinc in human and pet foods (Asen, cadimi, chì, selen và kẽm trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi).

TCVN 9588: 2013 (ISO 27085:2009). Thức ăn chăn nuôi - Xác định canxi, natri, phospho, magie, kali, sắt, kẽm, đồng, mangan, coban, molybden, asen, chì và cadimi bằng phương pháp đo phổ phát xạ nguyên tử plasma cảm ứng cao tần (ICP-AES).

TCVN 7603: 2007. Thực phẩm. Xác định hàm lượng cadimi bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.

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

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

TCVN 7602: 2007. Thực phẩm. Xác định hàm lượng chì bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.

TCVN 7604: 2007. Thực phẩm. Xác định hàm lượng thủy ngân theo phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử không ngọn lửa.

ISO 6866- 1985. Methods for analysis of animal feeding stuffs. Determination of gossypol. Phương pháp phân tích gossypol trong thức ăn chăn nuôi.

AOAC 968.07- 1970. Nitrogen (nitrate and nitrite) in animal feed. Phương pháp xác định nitơ (nitrite và nitrate) trong thức ăn chăn nuôi.

TCVN 8275-1: 2010 (ISO 21527-1:2008). Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95.

TCVN 8275-1: 2010 (ISO 21527-1:2008). 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.

TCVN 5165- 90. Sản phẩm thực phẩm. Phương pháp xác định tổng số vi khuẩn hiếu khí.

TCVN 6846: 2007 (ISO 07251: 2005). Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi. Phương pháp phát hiện và định lượng *Escherichia coli* giả định. Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN).

TCVN 4829: 2005 (ISO 6579: 2002). Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi. Phương pháp phát hiện *salmonella* trên đĩa thạch.

TCVN 7596- 2007 (ISO 16050: 2003). Thực phẩm. Xác định aflatoxin B1 và hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1 và G2 trong ngũ cốc, các loại hạt và sản phẩm của chúng. Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao.

TCVN 8763: 2011. Thức ăn chăn nuôi - Xác định hàm lượng axit xyanhydric - Phương pháp chuẩn độ.

## **II. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT**

1. Hàm lượng tối đa cho phép các chỉ tiêu vệ sinh an toàn trong một số nguyên liệu thức ăn chăn nuôi được quy định tại Phụ lục kèm theo.

2. Phương pháp thử đối với các chỉ tiêu tại Phụ lục được thực hiện theo Mục I điểm 4: “Tài liệu viện dẫn” tại Quy chuẩn kỹ thuật này. Trường hợp các phương pháp thử quy định tại Quy chuẩn này được sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế thì áp dụng theo phương pháp mới; trường hợp các phương pháp thử quy định tại Quy chuẩn này được xác nhận tương đương với phương pháp khác bởi cơ quan có thẩm quyền thì được áp dụng cả phương pháp tương đương.

## **III. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ**

1. Các nguyên liệu thức ăn chăn nuôi phải được kiểm tra chất lượng, an toàn để đảm bảo không vượt quá giới hạn quy định tại Quy chuẩn này trước khi lưu thông trên thị trường.

2. Các cơ nhà nước có thẩm quyền khi thực hiện kiểm tra chất lượng thức ăn chăn nuôi phải kiểm tra các chỉ tiêu quy định tại Quy chuẩn này.

## **IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN VÀ TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC CÁ NHÂN**

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thức ăn chăn nuôi quy định tại điểm 2 Mục I có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật này.

2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao Cục Chăn nuôi phổ biến, hướng dẫn thực hiện Quy chuẩn này.

3. Cục Chăn nuôi và cơ quan nhà nước có thẩm quyền chịu trách nhiệm tổ chức, thanh tra, kiểm tra việc thực hiện Quy chuẩn này. Việc thanh tra, kiểm tra và xử lý vi phạm phải tuân thủ theo quy định của pháp luật hiện hành.

4. Trong trường hợp các quy định tại Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo quy định nêu tại văn bản mới.

**Phụ lục**

(Kèm theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN : 2016/BNNPTNT)

**Hàm lượng tối đa cho phép các chỉ tiêu vệ sinh an toàn trong một số nguyên liệu thức ăn chăn nuôi**

Số TT	Tên nguyên liệu	Chỉ tiêu phải kiểm tra	Hàm lượng tối đa cho phép
<b>1</b>	<b>Ngô</b>		
	- Ngô hạt; - Ngô mảnh; - Ngô bột.	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 14,5.
		Hàm lượng nấm mốc	Không lớn hơn $1 \times 10^5$ CFU/g.
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 200 µg/kg
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1	Không lớn hơn 50 µg/kg
<b>2</b>	<b>Thóc, gạo và sản phẩm thóc gạo</b>		
2.1	Thóc, tấm	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 14,5.
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 50 µg/kg.
2.3	- Cám gạo chưa tách dầu; - Cám gạo đã tách dầu (tên gọi khác: cám gạo chiết ly, cám gạo trích ly).	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 13.
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 50 µg/kg.
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1	Không lớn hơn 50 µg/kg
		Hàm lượng nấm mốc	Không lớn hơn $8 \times 10^4$ CFU/g.
		Chỉ số peroxid	Tính theo meq/kg dầu, không lớn hơn 40.
		Hàm lượng Cadimi	Không lớn hơn 1,0 mg/kg.
	Hàm lượng Nitrite	Không lớn hơn 20 mg/kg.	
<b>3</b>	<b>Lúa mì và sản phẩm lúa mì</b>		
3.1	- Mì hạt; - Bột mì.	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng: - Mì hạt: không lớn hơn 14,5. - Bột mì: không lớn hơn 13,0.
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 100 µg/kg.
3.2	Cám mì (dạng bột hoặc viên).	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 13.
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 100 µg/kg.



Số TT	Tên nguyên liệu	Chỉ tiêu phải kiểm tra	Hàm lượng tối đa cho phép
		Hàm lượng nấm mốc	Không lớn hơn $8 \times 10^4$ CFU/g.
		Chỉ số peroxid	Tính theo meq/kg dầu, không lớn hơn 40.
		Hàm lượng Nitrite	Không lớn hơn 20 mg/kg.
<b>4</b>	<b>Gluten các loại</b>		
	- Gluten ngô; - Gluten ngô thức ăn chăn nuôi - Gluten mì.	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 13.
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 15 µg/kg.
<b>5</b>	<b>Hạt đậu và sản phẩm từ hạt đậu:</b>		
5.1	- Đậu tương hạt; - Bột đậu tương nguyên dầu (cả vỏ hoặc tách vỏ).	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 14.
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Thông lớn hơn 100 µg/kg
5.2	Khô dầu đậu tương	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 14.
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 50 µg/kg
		Hàm lượng aflatoxin B1	Không lớn hơn 30 µg/kg.
		Hàm lượng nấm mốc	Nhỏ hơn $50 \times 10^3$ CFU/g.
<b>6</b>	<b>Khô dầu khác</b>		
	- Khô dầu lạc; - Khô dầu cọ; - Khô dầu hạt cải; - Khô dầu vừng; - Khô dầu hướng dương; - Khô dầu lanh; - Khô dầu dừa; - Khô dầu bông; - Khô dầu lupin.	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 14.
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	- Khô dầu lạc, khô dầu dừa: không lớn hơn 100 µg/kg. - Khô dầu hạt bông: không lớn hơn 300 µg/kg - Khô dầu còn lại: không lớn hơn 200 µg/kg.
		Hàm lượng aflatoxin B1	Khô dầu lạc, khô dầu bông, khô dầu hạt cải: không lớn hơn 50 µg/kg.
		Hàm lượng nấm mốc	Khô dầu bông, khô dầu lạc, khô dầu hạt cải: không lớn hơn $1 \times 10^5$ CFU/g.
		Hàm lượng Cyanide	Khô dầu lanh: không lớn hơn 350 mg/kg.
		Hàm lượng Nitrite	Các loại khô dầu: không lớn hơn 20 mg/kg.
		Hàm lượng Gossypol tự do	Khô dầu bông: không lớn hơn 1200 mg/kg.
<b>7</b>	<b>Sấn và sản phẩm từ sấn</b>		

Số TT	Tên nguyên liệu	Chỉ tiêu phải kiểm tra	Hàm lượng tối đa cho phép
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sắn khô;</li> <li>- Bã sắn khô;</li> <li>- Tinh bột sắn.</li> </ul>	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 14.
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 100 µg/kg
		Hàm lượng axit xyanhydric	Tính theo mg/kg, không lớn hơn 100.
<b>8</b>	<b>Nguyên liệu có nguồn gốc thủy sản</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bột cá;</li> <li>- Bột tôm;</li> <li>- Bột vỏ cua;</li> <li>- Bột vỏ sò;</li> <li>- Bột gan mực;</li> <li>- Bột phụ phẩm chế biến thủy sản.</li> </ul>	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 10.
		E. coli	Không có trong 1g mẫu
		Salmonella	Không có trong 25g mẫu
		Hàm lượng nitơ amoniac	Tính theo mg/100g mẫu, không lớn hơn 200.
		Hàm lượng muối natri clorua	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 4.
		Arsenic (As)	Không lớn hơn 25mg/kg
		Cadmium (Cd)	Không lớn hơn 2mg/kg
		Chì (Pb)	Không lớn hơn 10mg/kg
		Thủy ngân (Hg)	Không lớn hơn 0,5mg/kg
		Tổng số mốc	Không lớn hơn $2 \times 10^4$ CFU/g
		Tổng số vi khuẩn	Không lớn hơn $2 \times 10^6$ CFU/g
<b>9</b>	<b>Sản phẩm có nguồn gốc động vật</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bột máu;</li> <li>- Bột xương;</li> <li>- Bột thịt;</li> <li>- Bột thịt xương;</li> <li>- Bột phụ phẩm chế biến thịt;</li> <li>- Bột phụ phẩm lò ấp gia cầm;</li> <li>- Bột phụ phẩm gia cầm;</li> <li>- Bột lông vũ thủy phân;</li> <li>- Bột huyết tương.</li> </ul>	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng: không lớn hơn 10%.
		E. coli	Không có trong 1g mẫu
		Salmonella	Không có trong 25g mẫu
		Hàm lượng nitơ amoniac	Tính theo mg/100g mẫu, không lớn hơn 250.
		Arsenic (As)	Không lớn hơn 2mg/kg
		Cadmium (Cd)	Không lớn hơn 2mg/kg
		Chì (Pb)	Không lớn hơn 10mg/kg
		Tổng số mốc	Không lớn hơn $2 \times 10^4$ CFU/g
		Tổng số vi khuẩn	Không lớn hơn $2 \times 10^6$ CFU/g
<b>10</b>	<b>Sản phẩm dầu, mỡ</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dầu thực vật;</li> <li>- Mỡ động vật.</li> </ul>	Hàm lượng nước	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 10.

Số TT	Tên nguyên liệu	Chỉ tiêu phải kiểm tra	Hàm lượng tối đa cho phép
		Hàm lượng chất béo	Tính theo % khối lượng, không nhỏ hơn 90.
		Hàm lượng tạp chất không hòa tan	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 1,0.
		Chỉ số peroxid	Tính theo meq/kg dầu, không lớn hơn 40.
<b>11</b>	<b>Sữa và sản phẩm từ sữa</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sữa nguyên bơ;</li> <li>- Bột sữa gầy;</li> <li>- Bột whey các loại.</li> </ul>	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng: không lớn hơn 10%.
		E. coli	Không có trong 1g mẫu
		Salmonella	Không có trong 25g mẫu
		Hàm lượng nitơ amoniac	Tính theo mg/100g mẫu, không lớn hơn 250.