

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

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số 2643/08/10/2006
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC...
	Phòng...

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 33/ANDINH/2026

Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm
Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH

Địa chỉ: Tổ dân phố Ngọc Lâm, Phường Đường Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: 0983 224 900 / 0916 005 162

E-mail: ceo@andinh.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0900290164

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không áp dụng.

Số Giấy chứng nhận Hệ thống Quản lý ATTP TCVN ISO 22000:2018/ ISO 22000:2018 số HA174/6.26.CII do Trung tâm chứng nhận Phù hợp (QUACERT) cấp ngày 23/09/2026, cấp lần đầu ngày 27/04/2011.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: GẠO THƠM ĐẶC BIỆT

2. Thành phần: 100% Gạo thơm trắng.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: 3 kg hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng được thể hiện rõ trên bao bì.
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong các bao bì làm bằng chất liệu PE, PA/PE, PA/PE/LLDPE, OPP, PP... đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Sản xuất tại: Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển Công nghệ An Đình.

Địa chỉ: Tổ dân phố Ngọc Lâm, Phường Đường Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam. (AD)

- Hoặc Công ty Cổ phần Lương thực Thái An

Địa chỉ: Ấp Bình Hiệp B, Xã Lấp Vò, Tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam. (TA)

Địa chỉ sản xuất được mã hóa thành ký tự in hoa, in gần khu vực thông tin NSX - HSD.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến).

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc Hội; được sửa đổi bổ sung bởi Luật số 28/2018/QH14 và Luật Thanh tra số 84/2025/QH15 của Quốc Hội;
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; sửa đổi bổ sung bởi nghị định số 155/2018/NĐ-CP.
- Nghị định 37/2026/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa.



- Thông tư 30/2026/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm cho sản phẩm gạo).
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm: Tiêu chuẩn sản phẩm số TCSP 33:2026/ANDINH do CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH ban hành ngày 27/9/2026 và Tiêu chuẩn sản phẩm số TCSP 11:2026/THAIAN do CÔNG TY CỔ PHẦN LƯƠNG THỰC THÁI AN ban hành ngày 27/9/2026.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hung Yên, ngày 5 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thanh Nhị



BẢNG TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM
GẠO THƠM ĐẶC BIỆT

Số: TCSP 33:2026/ANDINH

1. Phạm vi áp dụng:

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm GẠO THƠM ĐẶC BIỆT do CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH sản xuất.

2. Nguyên liệu:

- Thành phần: 100% gạo thơm trắng.
- Phụ gia sản phẩm: Không sử dụng.

3. Yêu cầu kỹ thuật:

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm gạo hạt dài, khô, hạt tương đối đồng đều.
- Màu sắc: Màu trắng tự nhiên, không có tạp chất.
- Mùi vị: Mùi thơm tự nhiên đặc trưng, không có mùi lạ.

3.2. Thông tin dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g sản phẩm	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100 g	349	279 - 419
2	Chất đạm	g/100 g	7,92	6,33 - 9,50
3	Chất béo	g/100 g	0,86	0,66 - 1,03
4	Carbohydrat	g/100 g	77	62 - 92

3.3. Các chỉ tiêu an toàn:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	- Độc tố vi nấm:	µg/kg	Theo QCVN 8-1:2011/ BYT
	+ Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1,B2,G1,G2)		10,0
	+ Hàm lượng Aflatoxin B1		5,0
	+ Hàm lượng Ochratoxin A		3,0
2	- Kim loại nặng:	mg/kg	Theo QCVN 8-2:2011/BYT
	+ Chì (Pb)		0,2
	+ Cadmi (Cd)		0,4

3

- Hàm lượng dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

mg/kg

Theo TT 50/2016/TT-BYT

1. 2,4-D	0,1
2. Acephate	1,0
3. Azoxystrobin	5,0
4. Carbaryl	1,0
5. Carbendazim	2,0
6. Carbofuran	0,1
7. Chlorantraniliprole	0,04
8. Chlordane	0,02
9. Chlorpyrifos	0,5
10. Chlorpyrifos-methyl	0,1
11. Chlothianidin	0,5
12. Cycloxydim	0,09
13. Cyhalothrin	1,0
14. Cypermethrins	2,0
15. Dichlorvos	0,15
16. Diflubenzuron	0,01
17. Dinotefuran	0,3
18. Etofenprox	0,01
19. Fenthion	0,05
20. Fipronil	0,01
21. Flutolanil	1,0
22. Glufosinate-Ammonium	0,9
23. Imazamox	0,01
24. Imazapic	0,05
25. Iprodione	10
26. Mesotrione	0,01
27. Methamidophos	0,6
28. Paraquat	0,05
29. Sulfuryl fluoride	0,1
30. Tebuconazole	1,5
31. Tebufenozide	0,1
32. Thiacloprid	0,02
33. Triazophos	0,6
34. Trifloxystrobin	5,0

29016
 CÔNG TY
 TNHH
 ĐẦU TƯ VÀ
 PHÁT TRIỂN CÔNG
 NGHỆ ĐẤT
 VIỆT NAM

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: 3 kg hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng được thể hiện rõ trên bao bì.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong các bao bì làm bằng chất liệu PE, PA/PE, PA/PE/LLDPE, OPP, PP... đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Bảo quản: Bảo quản ở nơi khô ráo, thoát mát. Sau khi mở túi, vui lòng bảo quản trong thùng kín.

6. Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Hung Yên, ngày 27 tháng 9 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Nhị



BẢNG TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM
GAO THƠM ĐẶC BIỆT

Số: TCSP 11:2026/THAIAN

1. Phạm vi áp dụng:

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm GAO THƠM ĐẶC BIỆT do CÔNG TY CỔ PHẦN LƯƠNG THỰC THÁI AN sản xuất theo đơn đặt hàng của CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH.

2. Nguyên liệu:

- Thành phần: 100% gạo thơm trắng.
- Phụ gia sản phẩm: Không sử dụng.

3. Yêu cầu kỹ thuật:

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm gạo hạt dài, khô, hạt tương đối đồng đều.
- Màu sắc: Màu trắng tự nhiên, không có tạp chất.
- Mùi vị: Mùi thơm tự nhiên đặc trưng, không có mùi lạ.

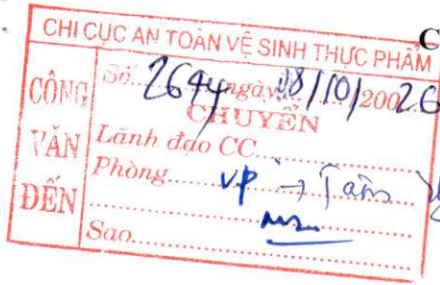
3.2. Thông tin dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g sản phẩm	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100 g	349	279 - 419
2	Chất đạm	g/100 g	7,92	6,33 - 9,50
3	Chất béo	g/100 g	0,86	0,66 - 1,03
4	Carbohydrat	g/100 g	77	62 - 92

3.3. Các chỉ tiêu an toàn:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	- Độc tố vi nấm: + Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1,B2,G1,G2) + Hàm lượng Aflatoxin B1 + Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	Theo QCVN 8-1:2011/BYT 10,0 5,0 3,0
2	- Kim loại nặng: + Chì (Pb) + Cadmi (Cd)	mg/kg	Theo QCVN 8-2:2011/BYT 0,2 0,4

3	- Hàm lượng dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:	mg/kg	Theo TT 50/2016/TT-BYT
	1. 2,4-D		0,1
	2. Acephate		1,0
	3. Azoxystrobin		5,0
	4. Carbaryl		1,0
	5. Carbendazim		2,0
	6. Carbofuran		0,1
	7. Chlorantraniliprole		0,04
	8. Chlordane		0,02
	9. Chlorpyrifos		0,5
	10. Chlorpyrifos-methyl		0,1
	11. Chlothianidin		0,5
	12. Cycloxydim		0,09
	13. Cyhalothrin		1,0
	14. Cypermethrins		2,0
	15. Dichlorvos		0,15
	16. Diflubenzuron		0,01
	17. Dinotefuran		0,3
	18. Etofenprox		0,01
	19. Fenthion		0,05
	20. Fipronil		0,01
	21. Flutolanil		1,0
	22. Glufosinate-Ammonium		0,9
	23. Imazamox		0,01
	24. Imazapic		0,05
	25. Iprodione		10
	26. Mesotrione		0,01
	27. Methamidophos		0,6
	28. Paraquat		0,05
	29. Sulfuryl fluoride		0,1
	30. Tebuconazole		1,5
	31. Tebufenozide		0,1
	32. Thiacloprid		0,02
	33. Triazophos		0,6
	34. Trifloxystrobin		5,0



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 32/ANDINH/2026

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH

Địa chỉ: Tổ dân phố Ngọc Lâm, Phường Đường Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: 0983 224 900/ 0916 005 162

E-mail: ceo@andinh.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0900290164

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không áp dụng.

Số Giấy chứng nhận Hệ thống Quản lý ATTP TCVN ISO 22000:2018/ ISO 22000:2018 số HA174/6.26.CII do Trung tâm chứng nhận Phù hợp (QUACERT) cấp ngày 23/09/2026, cấp lần đầu ngày 27/04/2011.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: GẠO JAPONICA

2. Thành phần: 100% Gạo Japonica

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: 3 kg hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng được thể hiện rõ trên bao bì.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong các bao bì làm bằng chất liệu PE, PA/PE, PA/PE/LLDPE, OPP, PP... đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Sản xuất tại: Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển Công nghệ An Đình.

Địa chỉ: Tổ dân phố Ngọc Lâm, Phường Đường Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam. (AD)

- Hoặc Công ty Cổ phần Lương thực Thái An

Địa chỉ: Ấp Bình Hiệp B, Xã Lấp Vò, Tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam. (TA)

Địa chỉ sản xuất được mã hóa thành ký tự in hoa, in gần khu vực thông tin NSX - HSD.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Đính kèm).

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc Hội; được sửa đổi bổ sung bởi Luật số 28/2018/QH14 và Luật Thanh tra số 84/2025/QH15 của Quốc Hội;

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; sửa đổi bổ sung bởi nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

- Nghị định 37/2026/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa.



- Thông tư 30/2026/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm cho sản phẩm gạo).
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm: Tiêu chuẩn sản phẩm số TCCS 32:2026/ANDINH do CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH ban hành ngày 27/9/2026 và Tiêu chuẩn sản phẩm số TCCS 10:2026/THAIAN do CÔNG TY CỔ PHẦN LƯƠNG THỰC THÁI AN ban hành ngày 27/9/2026.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hưng Yên, ngày 5 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Nhị



**BẢNG TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM
GẠO JAPONICA**

Số: TCSP 32:2026/ANDINH

1. Phạm vi áp dụng:

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm GẠO JAPONICA do CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH sản xuất.

2. Nguyên liệu:

- Thành phần: 100% Gạo Japonica.
- Phụ gia sản phẩm: Không sử dụng.

3. Yêu cầu kỹ thuật:

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm gạo hạt tròn, khô, giòn, hạt tương đối đồng đều.
- Màu sắc: Màu trắng tự nhiên, không có tạp chất.
- Mùi vị: Mùi thơm tự nhiên đặc trưng, không có mùi lạ.

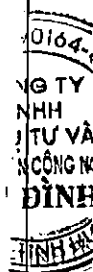
3.2. Thông tin dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g sản phẩm	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100 g	350	280 - 420
2	Chất đạm	g/100 g	6,59	5,27 - 7,90
3	Chất béo	g/100 g	0,81	0,65 - 0,97
4	Carbohydrat	g/100 g	79	63 - 94

3.3. Các chỉ tiêu an toàn:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	- Độc tố vi nấm: + Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1,B2,G1,G2) + Hàm lượng Aflatoxin B1 + Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	Theo QCVN 8-1:2011/ BYT 10,0 5,0 3,0
2	- Kim loại nặng: + Chì (Pb) + Cadmi (Cd)	mg/kg	Theo QCVN 8-2:2011/BYT 0,2 0,4

3	Hàm lượng dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:	mg/kg	Theo TT 50/2016/TT-BYT
	1. 2,4-D		0,1
	2. Acephate		1,0
	3. Azoxystrobin		5,0
	4. Carbaryl		1,0
	5. Carbendazim		2,0
	6. Carbofuran		0,1
	7. Chlorantraniliprole		0,04
	8. Chlordane		0,02
	9. Chlorpyrifos		0,5
	10. Chlorpyrifos-methyl		0,1
	11. Chlothianidin		0,5
	12. Cycloxydim		0,09
	13. Cyhalothrin		1,0
	14. Cypermethrins		2,0
	15. Dichlorvos		0,15
	16. Diflubenzuron		0,01
	17. Dinotefuran		0,3
	18. Etofenprox		0,01
	19. Fenthion		0,05
	20. Fipronil		0,01
	21. Flutolanil		1,0
	22. Glufosinate-Ammonium		0,9
	23. Imazamox		0,01
	24. Imazapic		0,05
	25. Iprodione		10
	26. Mesotrione		0,01
	27. Methamidophos		0,6
	28. Paraquat		0,05
	29. Sulfuryl fluoride		0,1
	30. Tebuconazole		1,5
	31. Tebufenozide		0,1
	32. Thiacloprid		0,02
	33. Triazophos		0,6
	34. Trifloxystrobin		5,0



4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: 3 kg hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng được thể hiện rõ trên bao bì.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong các bao bì làm bằng chất liệu PE, PA/PE, PA/PE/LLDPE, OPP, PP... đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Bảo quản: Bảo quản ở nơi khô ráo, thoát mát. Sau khi mở túi, vui lòng bảo quản trong thùng kín.

6. Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Hung Yên, ngày 27 tháng 9 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Nhị



BẢNG TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM GẠO JAPONICA

Số: TCSP 10:2026/THAIAN

1. Phạm vi áp dụng:

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm GẠO JAPONICA do CÔNG TY CỔ PHẦN LƯƠNG THỰC THÁI AN sản xuất theo đơn đặt hàng của CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH.

2. Nguyên liệu:

- Thành phần: 100% Gạo Japonica.
- Phụ gia sản phẩm: Không sử dụng.

3. Yêu cầu kỹ thuật:

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm gạo hạt tròn, khô, giòn, hạt tương đối đồng đều.
- Màu sắc: Màu trắng tự nhiên, không có tạp chất.
- Mùi vị: Mùi thơm tự nhiên đặc trưng, không có mùi lạ.

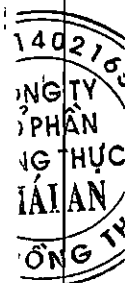
3.2. Thông tin dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g sản phẩm	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100 g	350	280 - 420
2	Chất đạm	g/100 g	6,59	5,27 - 7,90
3	Chất béo	g/100 g	0,81	0,65 - 0,97
4	Carbohydrat	g/100 g	79	63 - 94

3.3. Các chỉ tiêu an toàn:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	- Độc tố vi nấm: + Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1,B2,G1,G2) + Hàm lượng Aflatoxin B1 + Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	Theo QCVN 8-1:2011/ BYT 10,0 5,0 3,0
2	- Kim loại nặng: + Chì (Pb) + Cadmi (Cd)	mg/kg	Theo QCVN 8-2:2011/BYT 0,2 0,4

3	- Hàm lượng dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:	mg/kg	Theo TT 50/2016/TT-BYT
	1. 2,4-D		0,1
	2. Acephate		1,0
	3. Azoxystrobin		5,0
	4. Carbaryl		1,0
	5. Carbendazim		2,0
	6. Carbofuran		0,1
	7. Chlorantraniliprole		0,04
	8. Chlordane		0,02
	9. Chlorpyrifos		0,5
	10. Chlorpyrifos-methyl		0,1
	11. Chlothianidin		0,5
	12. Cycloxydim		0,09
	13. Cyhalothrin		1,0
	14. Cypermethrins		2,0
	15. Dichlorvos		0,15
	16. Diflubenzuron		0,01
	17. Dinotefuran		0,3
	18. Etofenprox		0,01
	19. Fenthion		0,05
	20. Fipronil		0,01
	21. Flutolanil		1,0
	22. Glufosinate-Ammonium		0,9
	23. Imazamox		0,01
	24. Imazapic		0,05
	25. Iprodione		10
	26. Mesotrione		0,01
	27. Methamidophos		0,6
	28. Paraquat		0,05
	29. Sulfuryl fluoride		0,1
	30. Tebuconazole		1,5
	31. Tebufenozide		0,1
	32. Thiacloprid		0,02
	33. Triazophos		0,6
	34. Trifloxystrobin		5,0



4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: 3 kg hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng được thể hiện rõ trên bao bì.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong các bao bì làm bằng chất liệu PE, PA/PE, PA/PE/LLDPE, OPP, PP... đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Bảo quản: Bảo quản ở nơi khô ráo, thoát mát. Sau khi mở túi, vui lòng bảo quản trong thùng kín.

6. Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Đồng Tháp, ngày 27 tháng 9 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Nhị

