

# **CÔNG TY TNHH BISO JICA JAPAN - VIỆT NAM**

**Địa chỉ:** Số 16, Đường D4, Phường Cát Lái, Thành phố Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

**Điện thoại:** 0928899939



## **TIÊU CHUẨN CƠ SỞ**

**TCCS 07:2024/BISOJICA**

**CHẾ PHẨM SINH HỌC**

**TÊN SẢN PHẨM:** DAICHI NO TOMO 500

## LỜI NÓI ĐẦU

Đơn vị công bố tiêu chuẩn: CÔNG TY TNHH BISO JICA JAPAN - VIỆT NAM

Địa chỉ: Số 16, Đường D4, Phường Cát Lái, Thành phố Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 0928899939

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 07:2024/BISOJICA do CÔNG TY xây dựng để áp dụng cho sản phẩm:

**MITAKA1000**

Tiêu chuẩn này được công bố kèm theo Quyết định Số: 01/QĐ/BISOJICA

### 1. Phạm vi áp dụng

- Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về chất lượng, ghi nhãn bao bì, hướng dẫn sử dụng, bảo quản và vận chuyển.

Áp dụng cho sản phẩm: DAICHI NO TOMO 500 do Công ty công bố.

### 2. Tài liệu

#### 2.1 Tài liệu tham khảo

- Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21/11/2007 của Quốc hội khóa XII.
- Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29/06/2006 của Quốc hội khóa XI.
- Thông tư số: 21/2007.TT-BKHCN ban hành 28/09/2007 về hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn.

#### 2.2 Tài liệu viện dẫn

### 3. Yêu cầu kỹ thuật

#### 3.1 Yêu cầu cảm quan

- Các chỉ tiêu cảm quan đối với sản phẩm được quy định trong bảng 1.

**Bảng 1. Chỉ tiêu cảm quan đối với sản phẩm**

| STT | Tên chỉ tiêu           | Yêu cầu                            | Phương pháp thử |
|-----|------------------------|------------------------------------|-----------------|
| 1   | Hình dạng bên ngoài    | Dạng lỏng                          | Cảm quan        |
| 2   | Màu sắc                | Màu vàng nâu nhạt đến vàng nâu đậm |                 |
| 3   | Mùi                    | Có mùi đặc trưng của sản phẩm      |                 |
| 4   | Vật ngoại lai sắc cạnh | Không có                           |                 |

#### 3.2 Yêu cầu chất lượng

- Các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm được quy định trong bảng 2.

**Bảng 2. Chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm**

| STT | Chỉ tiêu                | Đơn vị tính | Mức chất lượng | Phương pháp thử |
|-----|-------------------------|-------------|----------------|-----------------|
| 1   | Năng lượng              | Kcal/100g   | 47             |                 |
| 2   | Protein (Không nhỏ hơn) | g/100g      | 0,7            |                 |
| 3   | Lipit (Không nhỏ hơn)   | g/100g      | 2,9            |                 |

| STT | Chỉ tiêu                      | Đơn vị tính | Mức chất lượng | Phương pháp thử |
|-----|-------------------------------|-------------|----------------|-----------------|
| 4   | Carbonhydrate (Không nhỏ hơn) | g/100g      | 5,2            |                 |
| 5   | Tro (Không lớn hơn)           | g/100g      | 4              |                 |
| 6   | Natri (Không nhỏ hơn)         | mg/100g     | 88,8           |                 |
| 7   | Protease (Không nhỏ hơn)      | Unit/g      | 6.000          |                 |
| 8   | Lipase (Không nhỏ hơn)        | Unit/g      | 3.000          |                 |

### 3.3 Yêu cầu về vệ sinh an toàn

- Các chỉ tiêu về an toàn của sản phẩm theo quy định tại bảng 3.

**Bảng 3. Chỉ tiêu an toàn của sản phẩm**

| STT           | Chỉ tiêu             | Đơn vị tính | Mức chất lượng        | Phương pháp thử |
|---------------|----------------------|-------------|-----------------------|-----------------|
| Vi sinh vật   |                      |             |                       |                 |
| 1             | E.Coli (max)         | CFU/g       | 1,1 x 10 <sup>3</sup> |                 |
| 2             | Salmonella (max)     | CFU/25g     | Không có              |                 |
| Kim loại nặng |                      |             |                       |                 |
| 3             | Asen (As) (max)      | mg/kg       | 10                    |                 |
| 4             | Cadimi (Cd) (max)    | mg/kg       | 5                     |                 |
| 5             | Chì (Pb) (max)       | mg/kg       | 200                   |                 |
| 6             | Thủy ngân (Hg) (max) | mg/kg       | 2                     |                 |

#### 4. Thành phần nguyên liệu

- Sử dụng các nguyên liệu bao gồm: Nước, các thành phần Enzyme chiết xuất từ thực vật, động vật trong môi trường tự nhiên.

#### 5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

##### 5.1 Bao gói

- Sản phẩm được đóng trong các chai nhựa, thùng nhựa.
- Quy cách bao gói: 1L, 2L, 5L, 10L, 20L (hoặc tùy theo yêu cầu từ khách hàng).

##### 5.2 Ghi nhãn

- Nhãn hàng hóa được ghi theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và Nghị định 111/2021/NĐ-CP sửa đổi bổ sung Nghị định 43/2017/NĐ-CP.

##### 5.3 Bảo quản

- Sản phẩm được bảo quản trong kho sạch, thoáng mát, không tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng mặt trời thời gian dài.

##### 5.4 Hạn sử dụng

- 2 năm kể từ ngày sản xuất.

##### 5.5 Vận chuyển

- Phương tiện vận chuyển sản phẩm phải sạch, khô ráo, có mái che, không có chất độc hại và không có mầm bệnh gây nhiễm chéo vào sản phẩm.

#### 6. Hướng dẫn sử dụng

- Để tưới đất và tưới nước, pha loãng 150ml hoặc 250ml trên 1.000m<sup>2</sup> đất với ít nhất 500 lần nước và tưới vào gốc cây để cây tiếp xúc hoàn toàn với rễ. Tưới vào gốc cây sao cho vừa đủ tới rễ.
  - Khi máy bơm tưới nước được vận hành trong 10 phút trong nhà kính 1.000m<sup>2</sup>, hãy tưới nước vào rễ cây sau 5 phút (50%) thời gian tưới đã trôi qua. Khi máy bơm tưới đang chạy trong 10 phút trong nhà kính 1.000m<sup>2</sup>, hãy hòa tan sản phẩm này trong nước và cung cấp bằng máy trộn hóa chất sau 5 phút (50%) thời gian còn lại đã trôi qua.
  - Sản phẩm này không phải là phân bón.
  - Tần suất tiêu chuẩn là một hoặc hai lần một tháng.
  - Có thể phun sương, khi phun lên lá phải đảm bảo phun đều cả 2 mặt lá, thân, rễ.
  - Tránh sử dụng máy phun nước nóng ở nhiệt độ cao.
- Tham khảo chi tiết tại nhãn sản phẩm hoặc tài liệu kỹ thuật kèm theo hàng hóa.*

***Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 03 năm 2024***