



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 31:2026/BCT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI SẢN PHẨM TINH BỘT SẢN THỰC PHẨM**

National technical regulation for food grade cassava starch product

HÀ NỘI - 2026

Lời nói đầu

QCVN 31:2026/BCT do Tổ soạn thảo Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm tinh bột sắn thực phẩm biên soạn, Cục Đổi mới sáng tạo, Chuyển đổi xanh và Khuyến công - Bộ Công Thương trình duyệt, Bộ Khoa học và Công nghệ thẩm định, Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành kèm theo Thông tư số ~~4~~ **0** /2026/TT-BCT ngày ~~30~~ tháng 6 năm 2026.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI SẢN PHẨM TINH BỘT SẢN THỰC PHẨM

National technical regulation for food grade cassava starch product

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn kỹ thuật này quy định về chất lượng, an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý sản phẩm tinh bột sản thực phẩm.

2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn kỹ thuật này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu, xuất khẩu sản phẩm tinh bột sản 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 kỹ thuật này các từ ngữ và chữ viết tắt dưới đây được hiểu như sau:

3.1. *Tinh bột sản thực phẩm*: là sản phẩm tinh bột được sản xuất từ củ sắn, sắn lát hoặc bột sắn của các giống thuộc loài *Manihot esculenta* Crantz, dùng làm nguyên liệu trong chế biến thực phẩm.

3.2. Chữ viết tắt

- AOAC (Association of Official Analytical Collaboration): Hiệp hội hợp tác phân tích chính thống;
- AOCS (American Oil Chemists' Society): Hội các nhà hóa học dầu thực vật Mỹ;
- CFU (Colony Forming Unit): Đơn vị hình thành khuẩn lạc;
- EN (European Norms): Tiêu chuẩn châu Âu;
- ISI (International Starch Institute): Viện Tinh bột Quốc tế;
- ISO (International Organization for Standardization): Tổ chức Tiêu chuẩn hóa Quốc tế.

II. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

1. Yêu cầu lý - hóa

Yêu cầu lý - hóa đối với sản phẩm tinh bột sản thực phẩm được quy định tại Bảng 1.

Bảng 1 - Yêu cầu lý - hóa

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức quy định
1	Hàm lượng tinh bột	% khối lượng	≥ 85
2	Độ ẩm	% khối lượng	≤ 13

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức quy định
3	Hàm lượng tro tổng số	% khối lượng	$\leq 0,2$
4	Hàm lượng xơ thô	% khối lượng	$\leq 0,2$
5	Trị số pH (huyền phù tinh bột 10% (khối lượng/ thể tích) trong nước)	-	từ 5,0 đến 7,0
6	Hàm lượng axit hydrocyanic (HCN) tổng số	mg/kg	≤ 10

2. Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng

Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng đối với sản phẩm tinh bột sản thực phẩm được quy định tại Bảng 2.

Bảng 2 - Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức quy định
1	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,2$

3. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật

Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật đối với sản phẩm tinh bột sản thực phẩm được quy định tại Bảng 3.

Bảng 3 - Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức quy định
1	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$

4. Quy định về phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm sử dụng trong tinh bột sản thực phẩm phải tuân thủ quy định tại Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm, 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 9934:2013 (ISO 1666:1996) Tinh bột – Xác định độ ẩm – Phương pháp dùng tủ sấy.

2.1.2. Phương pháp xác định hàm lượng tinh bột

- TCVN 9935:2013 (ISO 10520:1997) Tinh bột tự nhiên – Xác định hàm lượng tinh bột – Phương pháp đo độ phân cực Ewers;

- TCVN 12382:2018 Thực phẩm - Xác định hàm lượng tinh bột và sản phẩm phân hủy bằng enzym của tinh bột - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao;

- AOAC 996.11 - Starch (Total) in Cereal Products – Amyloglucosidase- α -Amylase Method (Phương pháp xác định hàm lượng tinh bột tổng số trong sản phẩm ngũ cốc bằng enzyme amyloglucosidase và α -amylase).

2.1.3. Phương pháp xác định hàm lượng tro tổng số

TCVN 9939:2013 (ISO 3593:1981) Tinh bột – Xác định hàm lượng tro.

2.1.4. Phương pháp xác định hàm lượng xơ thô

- TCVN 4998:1989 (ISO 6541:1981) Nông sản thực phẩm - Xác định hàm lượng xơ thô - Phương pháp Scharrer cải tiến.

- AOCS Ba 6a-05 Crude Fiber Analysis in Feeds by Filter Bag Technique (Phân tích hàm lượng xơ thô trong thức ăn chăn nuôi bằng kỹ thuật túi lọc).

2.1.5. Phương pháp xác định pH

Tham khảo AOAC 943.02 pH of Flour. Potentiometric Method (pH của bột - Phương pháp đo điện thế).

2.1.6. Phương pháp xác định hàm lượng axit hydrocyanic (HCN) tổng số

Tham khảo theo một trong các phương pháp sau:

- TCVN 8763:2012 Thức ăn chăn nuôi - Xác định hàm lượng axit xyanhydric - Phương pháp chuẩn độ;

- AOAC 915.03 Hydrocyanic acid in beans. Titrimetric methods (Axit hydrocyanic trong đậu. Phương pháp chuẩn độ).

2.2. Phương pháp thử chỉ tiêu kim loại nặng (chì)

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

- TCVN 10912:2015 (EN 15763:2009) Thực phẩm - Xác định các nguyên tố vết - Xác định asen, cadimi, 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, cadimi, crom, molybden 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, cadimi, 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, cadimi, kẽm, đồng và sắt trong thực phẩm - 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, 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, Ti, 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, cadimi, coban, crom, đồng, mangan, molybden, niken, chì, selen, titanium, uranium và kẽm trong thực phẩm bằng bằng đo phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS) sau khi phân hủy bằng áp lực).

2.3. Phương pháp thử chỉ tiêu vi sinh vật (nấm men, nấm mốc)

- TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) 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 7852:2008 Thực phẩm - Đếm nấm men và nấm mốc bằng phương pháp màng khô có thể hoàn nước (phương pháp Petrifilm™).

IV. YÊU CẦU QUẢN LÝ

1. Ghi nhãn

Ghi nhãn sản phẩm tinh bột sắn 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.

2. Công bố sản phẩm

Trước khi lưu thông trên thị trường, sản phẩm tinh bột sắn thực phẩm 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.

3. Truy xuất nguồn gốc

Việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm tinh bột sắn 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 đối với sản phẩm tinh bột sắn 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./.
- 