

Số: **10/2026/TT-BCT**

Hà Nội, ngày **26** tháng 02 năm 2026

THÔNG TƯ

Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về dầu thực vật tinh chế

Căn cứ Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật số 64/2025/QH15 ngày 19 tháng 2 năm 2025, được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 87/2025/QH15 ngày 25 tháng 6 năm 2025;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 70/2025/QH15 ngày 14 tháng 6 năm 2025;

Căn cứ Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 78/2025/QH15 ngày 18 tháng 6 năm 2025;

Căn cứ Nghị định số 46/2026/NĐ-CP ngày 26 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị quyết số 09/2026/NQ-CP ngày 04 tháng 02 năm 2026 của Chính phủ về việc tạm ngưng hiệu lực và điều chỉnh thời hạn áp dụng Nghị định số 46/2026/NĐ-CP ngày 26 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật An toàn thực phẩm và Nghị quyết số 66.13/2026/NQ-CP ngày 27 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ về công bố, đăng ký sản phẩm thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 22/2026/NĐ-CP ngày 16 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 Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ 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;

Căn cứ Nghị định số 40/2025/NĐ-CP ngày 26 tháng 02 năm 2025 quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương được sửa đổi, bổ sung bởi Nghị định số 109/2025/NĐ-CP và Nghị định số 193/2025/NĐ-CP;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Đổi mới sáng tạo, Chuyển đổi xanh và Khuyến công;

Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành Thông tư kèm theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 29:2026/BCT về dầu thực vật tinh chế.

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông tư này Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về dầu thực vật tinh chế. Ký hiệu: QCVN 29:2026/BCT.

Điều 2. Hiệu lực thi hành

Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 01 tháng 12 năm 2026.

Điều 3. Điều khoản chuyển tiếp

1. Đối với các sản phẩm dầu thực vật tinh chế đã tự công bố trước thời điểm Thông tư này có hiệu lực thi hành, tổ chức, cá nhân được tiếp tục sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh sản phẩm cho đến khi hoàn thành việc đăng ký bản công bố hợp quy.

2. Tổ chức, cá nhân có trách nhiệm hoàn thành việc đăng ký bản công bố hợp quy đối với các sản phẩm dầu thực vật tinh chế trong thời hạn theo quy định hiện hành.

Điều 4. Trường hợp quy định của pháp luật viện dẫn trong Thông tư này được sửa đổi hoặc thay thế thì áp dụng theo văn bản mới.

Điều 5. Tổ chức thực hiện

1. Cục trưởng Cục Công nghiệp có trách nhiệm tổ chức, hướng dẫn, phổ biến, tuyên truyền, triển khai thực hiện Thông tư này.

2. Bộ trưởng, Thủ trưởng cơ quan ngang Bộ, Thủ trưởng cơ quan thuộc Chính phủ, Chủ tịch Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố; Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị thuộc và trực thuộc Bộ Công Thương; và các tổ chức, cá nhân liên quan đến hoạt động kinh doanh, lưu thông dầu thực vật tinh chế chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này.

3. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn vướng mắc, cơ quan, tổ chức, cá nhân kịp thời phản ánh bằng văn bản về Bộ Công Thương (Cục Công nghiệp) để được hướng dẫn hoặc nghiên cứu sửa đổi, bổ sung cho phù hợp./.

Nơi nhận:

- Văn phòng Tổng bí thư;
- Văn phòng Chủ tịch nước;
- Văn phòng Quốc hội;
- Văn phòng Chính phủ;
- Thủ tướng và các Phó Thủ tướng Chính phủ;
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc Chính phủ;
- Viện Kiểm sát nhân dân tối cao;
- Tòa án Nhân dân tối cao;
- Kiểm toán Nhà nước;
- Ủy ban Trung ương Mặt trận Tổ quốc Việt Nam;
- UBND, HĐND các tỉnh, thành phố;
- Các Lãnh đạo Bộ Công Thương;
- Các đơn vị thuộc Bộ Công Thương;
- Cục Kiểm tra văn bản và Tổ chức thi hành pháp luật - Bộ Tư pháp;
- Sở Công Thương các tỉnh, thành phố;
- Cổng Thông tin điện tử Chính phủ;
- Cổng Thông tin điện tử Bộ Công Thương;
- Công báo;
- Lưu: VT, ĐCK.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỦ TRƯỞNG



Trương Thanh Hoài



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 29:2026/BCT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
VỀ DẦU THỰC VẬT TINH CHẾ**

National technical regulation for refined vegetable oils

HÀ NỘI - 2026

MỤC LỤC

I. QUY ĐỊNH CHUNG	1
1. Phạm vi điều chỉnh	1
2. Đối tượng áp dụng	1
3. Giải thích từ ngữ và các chữ viết tắt	1
II. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT.....	3
4. Quy định về các chỉ tiêu chất lượng	3
5. Quy định về độc tố vi nấm.....	4
6. Quy định về kim loại và kim loại nặng	4
7. Quy định về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật.....	4
8. Quy định về chất gây ô nhiễm	4
9. Phụ gia thực phẩm	5
III. LẤY MẪU VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ.....	5
10. Lấy mẫu.....	5
11. Phương pháp thử	6
IV. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ	9
12. Ghi nhãn.....	9
13. Công bố hợp quy.....	10
14. Truy xuất nguồn gốc.....	10
V. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN.....	10
VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN	10

LỜI NÓI ĐẦU

QCVN 29:2026/BCT do Tổ soạn thảo Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về dầu thực vật tinh chế biên soạn, Cục Đổi mới sáng tạo, Chuyển đổi xanh và Khuyến công trình duyệt, Bộ Khoa học và Công nghệ thẩm định, Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành kèm theo Thông tư số 10/2026/TT-BCT ngày 26 tháng 02 năm 2026.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA VỀ DẦU THỰC VẬT TINH CHẾ

National technical regulation for refined vegetable oils

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn kỹ thuật này quy định các mức giới hạn chỉ tiêu chất lượng, an toàn và các yêu cầu quản lý đối với sản phẩm dầu thực vật tinh chế (tinh luyện).

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 thực phẩm dầu thực vật tinh chế trên lãnh thổ Việt Nam và các tổ chức cá nhân khác có liên quan.

3. Giải thích từ ngữ và các chữ viết tắt

Trong Quy chuẩn kỹ thuật này, những từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

3.1. *Dầu thực vật tinh chế dùng làm thực phẩm* là loại dầu có thành phần chủ yếu gồm các triglycerides (glyxerid của axit béo) có nguồn gốc thực vật, đã trải qua quá trình tinh chế (như trung hòa, tẩy màu, và/hoặc khử mùi) nhằm loại bỏ tạp chất, đáp ứng yêu cầu về an toàn và chất lượng để sử dụng trực tiếp hoặc làm nguyên liệu chế biến thực phẩm. Chúng có thể chứa một lượng nhỏ các chất béo khác như photpholipit, các chất không xà phòng hóa (như sterol, vitamin E) và axit béo tự do ở mức độ thấp tồn tại tự nhiên trong dầu thực vật.

3.2. *Dầu thực vật tinh chế đơn chất* là dầu thực vật tinh chế dùng làm thực phẩm được sản xuất từ nguyên liệu có nguồn gốc từ một (01) loài thực vật duy nhất. Dầu thực vật tinh chế đơn chất có thể được bổ sung phụ gia thực phẩm theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, với điều kiện việc bổ sung không làm thay đổi bản chất của nguồn gốc nguyên liệu.

3.3. *Dầu thực vật tinh chế hỗn hợp* là dầu thực vật tinh chế dùng làm thực phẩm được sản xuất, phối trộn từ hai (02) loại dầu thực vật tinh chế trở lên theo tỷ lệ nhất định. Các loại dầu dùng để sản xuất, phối trộn phải là dầu thực vật tinh chế và đáp ứng các yêu cầu tương ứng quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật này.

3.4. *Dầu lạc (dầu đậu phộng) tinh chế* là dầu thu được từ nhân hạt lạc đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.5. *Dầu dừa tinh chế* là dầu thu được từ cùi của quả dừa đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.6. *Dầu hạt bông tinh chế* là dầu thu được từ nhân hạt của một số loài *Gossypium* spp. đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.7. *Dầu phôi ngô tinh chế* là dầu thu được từ phôi ngô (mầm ngô) đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.8. *Dầu cọ tinh chế* là dầu thu được từ phần thịt của quả cọ dầu đã trải qua quá trình tinh chế vật lý hoặc hóa học, đạt các chỉ tiêu chất lượng quy định đối với dầu thực vật tinh chế và phù hợp sử dụng làm thực phẩm hoặc làm nguyên liệu cho chế biến thực phẩm.

3.9. *Dầu nhân cọ tinh chế* là dầu thu được từ nhân của quả cọ dầu đã trải qua quá trình tinh chế vật lý hoặc hóa học, đạt các chỉ tiêu chất lượng quy định đối với dầu thực vật tinh chế và được sử dụng làm thực phẩm hoặc nguyên liệu trong công nghiệp chế biến thực phẩm.

3.10. *Olein dầu cọ* là phần lỏng thu được khi tách phân đoạn dầu cọ.

3.11. *Stearin dầu cọ* là phần rắn có điểm nóng chảy cao được tách ra từ dầu cọ thông qua quá trình tách phân đoạn.

3.12. *Siêu olein dầu cọ* là phần lỏng thu được từ quá trình kết tinh đặc biệt để đạt trị số iốt ≥ 60 .

3.13. *Dầu hạt cải tinh chế* là dầu thu được từ hạt của các loài *Brassica napus* L., *Brassica rapa* L., *Brassica juncea* L. và *Brassica tournefortii* Gouan đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.14. *Dầu rum tinh chế* là dầu thu được từ hạt rum đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.15. *Dầu hạt vừng (dầu mè) tinh chế* là dầu thu từ hạt vừng đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.16. *Dầu đậu tương (dầu đậu nành) tinh chế* là dầu thu được từ hạt đậu nành đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.17. *Dầu ô liu tinh chế* là dầu thu được từ dầu ô liu nguyên chất trải qua các phương pháp tinh chế mà không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.18. *Dầu bã ô liu tinh chế* là dầu thu được từ quá trình tinh chế dầu bã ô liu thô bằng các phương pháp không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.19. *Dầu gạo (dầu cám gạo) tinh chế* là dầu thu được từ cám gạo (phần vỏ lụa ngoài cùng của hạt gạo lứt) đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.20. *Dầu hạt hướng dương tinh chế* là dầu thu được từ nhân hạt hướng dương trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.21. *Dầu macca tinh chế* là dầu thu được từ nhân hạt macca trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.22. *Dầu quả bơ tinh chế* là dầu thu được từ thịt quả bơ trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.23. *Dầu hạt lanh tinh chế* là dầu thu được từ hạt lanh trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.24. *Dầu hạnh nhân tinh chế* là dầu thu được từ nhân quả hạnh nhân trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.25. *Dầu hạt nho tinh chế* là dầu thu được từ hạt nho trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.26. *Dầu sacha inchi tinh chế* là dầu thu được từ nhân hạt sacha inchi trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.27. *Dầu hạt chè tinh chế* là dầu thu được từ nhân hạt của cây chè trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu.

3.28. *PAH (Polycyclic aromatic hydrocarbons)* là hydrocacbon thơm đa vòng.

3.29. *PAH₄ (Polycyclic aromatic hydrocarbons – 4)* là hydrocacbon thơm đa vòng điển hình, là nhóm gồm bốn hợp chất đại diện (BaP, BaA, BbF và Chr) thường được dùng để đánh giá mức độ ô nhiễm hydrocacbon thơm đa vòng trong thực phẩm.

3.30. *TFA (Trans fatty acids)* là axit béo có liên kết đôi dạng *trans*, axit béo không bão hòa có ít nhất một liên kết đôi carbon-carbon trong cấu hình *trans*. Chúng hình thành trong quá trình xử lý nhiệt (như tinh luyện ở nhiệt độ cao trong công đoạn khử mùi, gia nhiệt lặp lại trong chiên rán).

3.31. *3-MCPD (3-monocloro-1,2-propandiol)* là hợp chất clo hóa của propanediol có thể hình thành trong quá trình tinh luyện dầu thực vật, tồn tại ở hai dạng: dạng tự do (free 3-MCPD) và dạng liên kết este với axit béo (3-MCPD fatty acid esters).

3.32. *GE (Glycidyl esters)* là este của glycidol với các axit béo, hình thành chủ yếu trong quá trình xử lý nhiệt ở nhiệt độ cao (đặc biệt trong công đoạn khử mùi) của dầu thực vật, tồn tại dưới dạng dẫn xuất liên kết este của glycidol với gốc axit béo.

II. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

4. Quy định về các chỉ tiêu chất lượng

Mức quy định các chỉ tiêu chất lượng trong dầu thực vật tinh chế được quy định tại Bảng 1.

Bảng 1 - Mức quy định về các chỉ tiêu chất lượng

Chỉ tiêu	Mức quy định	Đơn vị
Độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi ở 105°C	≤ 0,2	% khối lượng
Tạp chất không tan	≤ 0,05	% khối lượng
Hàm lượng xà phòng	≤ 0,005	% khối lượng

Trị số axit	$\leq 0,6$	mg KOH/g
Trị số peroxit	≤ 10	meq O ₂ /kg

5. Quy định về độc tố vi nấm

Mức quy định về độc tố vi nấm trong dầu thực vật tinh chế được quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (QCVN 8-1:2011/BYT) được ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm hóa học trong thực phẩm.

6. Quy định về kim loại và kim loại nặng

Hàm lượng kim loại trong dầu thực vật tinh chế được quy định tại Bảng 2.

Bảng 2 - Mức quy định về ô nhiễm kim loại

Kim loại	Mức quy định	Đơn vị
Đồng (Cu)	$\leq 0,1$	mg/kg
Sắt (Fe)	$\leq 1,5$	mg/kg

Mức quy định về Chì (Pb) và Asen (As) tổng số trong dầu thực vật tinh chế được quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (QCVN 8-2:2011/BYT) được ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm hóa học trong thực phẩm.

7. Quy định về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Mức quy định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong dầu thực vật tinh chế được quy định tại Thông tư 50/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ Y tế ban hành quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

8. Quy định về chất gây ô nhiễm

Hàm lượng chất gây ô nhiễm trong dầu thực vật tinh chế được quy định tại Bảng 3.

Bảng 3 - Mức quy định về chất gây ô nhiễm

Chất gây ô nhiễm	Mức quy định	Đơn vị
3 – MCPD: Tổng 3-MCPD và các este axit béo của 3-MCPD (tính theo 3-MCPD)		
Nhóm dầu: dừa (coconut), ngô, cải dầu, hướng dương, đậu tương, nhân cò, ô liu	≤ 1.250	µg/kg

Chất gây ô nhiễm	Mức quy định	Đơn vị
và các phối trộn chỉ từ nhóm này		
Các dầu thực vật khác	≤ 2.500	$\mu\text{g/kg}$
GE		
Dùng cho trẻ em (dưới 36 tháng tuổi)	≤ 500	$\mu\text{g/kg}$
Dùng trực tiếp hoặc làm nguyên liệu	≤ 1.000	$\mu\text{g/kg}$
PAH		
Benzo[a]pyren	≤ 2	$\mu\text{g/kg}$
PAH ₄ (Benzo[a]pyrene + Benzo[a]anthracene + Benzo[b]fluoranthene + Chrysene)	≤ 10	$\mu\text{g/kg}$
TFA	≤ 2	g/100g chất béo
Axit erucic (C _{22:1}) (áp dụng với dầu cải tinh chế)	≤ 2	% tổng lượng axit béo

9. Phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong dầu thực vật tinh chế được quy định tại Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ Y tế ban hành 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 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 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

10. Lấy mẫu

Lấy mẫu theo hướng dẫn tại Thông tư số 04/2025/TT-BKHCN ngày 31 tháng 5 năm 2025 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 28/2012/TT-BKHCN ngày 12 tháng 12 năm 2012 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 được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 02/2017/TT-BKHCN ngày 31 tháng 3 năm 2017.

Trường hợp lấy mẫu để kiểm tra nhà nước thì thực hiện theo các quy định kiểm tra nhà nước hiện hành.

11. Phương pháp thử

Các yêu cầu kỹ thuật trong Quy chuẩn kỹ thuật này được thử theo một trong các phương pháp sau đây:

11.1. Nhóm phương pháp thử về chất lượng dầu mỡ động vật và thực vật

11.1.1 Phương pháp xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi

TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016) Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi.

AOCS Ca 2c Moisture and volatile matter, air oven method (Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi bằng phương pháp sấy).

11.1.2. Phương pháp xác định tạp chất không tan

TCVN 6125:2020 (ISO 663:2017) Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định hàm lượng tạp chất không tan.

AOCS Ca 3a Insoluble impurities (Hàm lượng chất không hòa tan).

11.1.3. Phương pháp xác định hàm lượng xà phòng

AOCS Cc 17 Soap in oil, titrimetric method (Hàm lượng xà phòng trong dầu, phương pháp chuẩn độ).

11.1.4. Phương pháp xác định trị số axit

TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009) Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định trị số axit và độ axit.

ISO 660:2020 Animal and vegetable fats and oils - Determination of acid value and acidity (Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định trị số axit và độ axit).

AOCS Cd 3d Acid value of fats and oils (Trị số axit của dầu và mỡ).

11.1.5. Phương pháp xác định trị số peroxit

TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017) Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định trị số peroxit - Phương pháp xác định điểm kết thúc chuẩn độ iôt (quan sát bằng mắt).

TCVN 9532:2012 (ISO 27107:2008) Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định trị số peroxit - Phương pháp chuẩn độ điện thế.

AOCS Cd 8 Peroxide value, acetic acid-chloroform method (Trị số peroxit, phương pháp axit axetic-cloroform).

AOCS Cd 8b Peroxide value, acetic acid-isooctane method (Trị số peroxit, phương pháp axit axetic-isooctan).

11.2. Nhóm phương pháp thử về an toàn thực phẩm đối với dầu mỡ động vật và thực vật

11.2.1. Phương pháp xác định hàm lượng chì

TCVN 6353:2007 (ISO 12193:2004) Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định chì bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử trực tiếp dùng lò graphit.

AOCS Ca 18c Lead, AAS with graphite furnace (Xác định chì bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử dùng lò graphit).

ISO 21033:2016 Animal and vegetable fats and oils - Determination of trace elements by inductively coupled plasma optical emission spectroscopy (ICP-OES) (Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định các nguyên tố vết bằng phương pháp phổ phát xạ quang học plasma cảm ứng cao tần (ICP-OES)).

AOCS Ca 17 Trace elements in oil by ICP-OES (Xác định các nguyên tố vết trong dầu bằng phương pháp ICP-OES).

TCVN 8427:2010 (EN 14546:2005) - Xác định Cd và Pb bằng AAS sau phân hủy.

11.2.2. Phương pháp xác định hàm lượng asen

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 8427:2010 (EN 14546:2005) Thực phẩm - Xác định nguyên tố vết - Xác định asen tổng số bằng phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử giải phóng hydrua (HGAAS) sau khi tro hóa.

TCVN 9521:2012 (EN 14627:2005) Thực phẩm - Xác định các nguyên tố vết - Xác định hàm lượng asen tổng số và hàm lượng selen bằng phương pháp hấp thụ nguyên tử hydrua hóa (HGAAS) sau khi phân hủy bằng áp lực.

TCVN 6354:1998 Dầu, mỡ động vật và thực vật - Xác định asen bằng phương pháp dùng bạc diethyl-dithiocacbammat.

11.2.3. Phương pháp xác định hàm lượng đồng, sắt

TCVN 6352:1998 (ISO 8294:1994) Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định hàm lượng đồng, sắt, niken - Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử dùng lò graphit.

AOCS Ca 18b Trace metals, AAS with graphite furnace (Xác định các kim loại ở dạng vết bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử dùng lò graphit).

ISO 21033:2016 Animal and vegetable fats and oils - Determination of trace elements by inductively coupled plasma optical emission spectroscopy (ICP-OES)

(Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định các nguyên tố vết bằng phương pháp phổ phát xạ quang học plasma cảm ứng cao tần (ICP-OES)).

AOAC 990.05 Copper, iron, and nickel in edible oils and fats. Direct graphite furnace atomic absorption spectrophotometric method (Đồng, sắt và niken trong dầu mỡ thực phẩm. Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử dùng lò graphit).

AOAC 999.11 Determination of lead, cadmium, copper, iron, and zinc in food by AAS (Xác định hàm lượng chì, cadimi, đồng, sắt và kẽm - phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử sau khi tro hóa khô).

11.2.4. Phương pháp xác định hàm lượng 3-MCPD và GE

TCVN 12081-1:2017 (ISO 18363-1:2015) Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định các chloropropanediol (MCPD) liên kết với axit béo và glycidol bằng sắc ký khối phổ (GC-MS) - Phần 1: Phương pháp sử dụng sự chuyển hóa este kiềm nhanh, đo 3-MCPD và phép đo vi sai glycidol.

ISO 18363-2:2025 Animal and vegetable fats and oils - Determination of fatty-acid-bound chloropropanediols (MCPDs) and glycidol by GC/MS. Part 2: Method using slow alkaline transesterification and measurement for 2-MCPD, 3-MCPD and glycidol (Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định các chloropropanediol (MCPD) và glycidol liên kết với axit béo bằng sắc ký khí khối phổ (GC/MS) - Phần 2: Phương pháp sử dụng chuyển hoá este kiềm chậm và phép đo 2-MCPD, 3-MCPD và glycidol).

ISO 18363-3:2024 Animal and vegetable fats and oils - Determination of fatty-acid-bound chloropropanediols (MCPDs) and glycidol by GC/MS. Part 3: Method using acid transesterification and measurement for 2-MCPD, 3-MCPD and glycidol (Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định các chloropropanediol (MCPD) và glycidol liên kết với axit béo bằng sắc ký khí khối phổ (GC/MS) - Phần 3: Phương pháp sử dụng chuyển hoá este bằng axit và phép đo 2-MCPD, 3-MCPD và glycidol).

ISO 18363-4:2021 Animal and vegetable fats and oils - Determination of fatty-acid-bound chloropropanediols (MCPDs) and glycidol by GC/MS. Part 4: Method using fast alkaline transesterification and measurement for 2-MCPD, 3-MCPD and glycidol by GC-MS/MS (Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định các chloropropanediol (MCPD) và glycidol liên kết với axit béo bằng sắc ký khí khối phổ (GC/MS) - Phần 4: Phương pháp sử dụng chuyển hoá este kiềm nhanh và phép đo 2-MCPD, 3-MCPD và glycidol bằng sắc ký khí khối phổ hai lần (GC-MS/MS)).

AOAC 2018.03 Determination of 3-MCPD and glycidyl esters by GC-MS (Định lượng 3-MCPD và các este glycidyl bằng GC-MS).

11.2.5. Phương pháp xác định hydrocabon thơm đa vòng (PAH)

TCVN 14438:2025 (BS EN 16619:2015) Thực phẩm - Xác định benzo[a]pyren, benz[a]anthracen, chrysen và benzo[b]fluoranthren bằng sắc ký khí - khối phổ (GC-MS).

ISO 15753:2016 Animal and vegetable fats and oils - Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons (Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định các hydrocacbon thơm đa vòng).

TCVN 10482:2014 (ISO 22959:2009) Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định hydrocacbon thơm đa vòng bằng sắc ký phức chất cho-nhận trực tiếp và sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC) có detector huỳnh quang.

11.2.6. Phương pháp xác định các axit béo dạng *trans*

TCVN 9673:2013 (ISO 15304:2002) Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định hàm lượng các đồng phân axit béo dạng *trans* của dầu mỡ thực vật - Phương pháp sắc ký khí.

ISO 24363:2023 Determination of fatty acid methyl esters (*cis* and *trans*) and squalene in olive oil and other vegetable oils by gas chromatography (Xác định các methyl ester của axit béo (*cis* và *trans*) và squalene trong dầu ô liu và các loại dầu thực vật khác bằng sắc ký khí).

AOCS Ce 1g *Trans* fatty acids by silver-ion exchange HPLC (Xác định các axit béo *trans* bằng HPLC trao đổi ion bạc).

11.2.7. Phương pháp phân tích axit erucic

TCVN 9675-4:2017 (ISO 12966-4:2015) Dầu mỡ động vật và thực vật - Sắc ký khí các metyl este của axit béo – Phần 4: Xác định bằng sắc ký khí mao quản.

IV. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

12. Ghi nhãn

Việc ghi nhãn đối với sản phẩm dầu thực vật tinh chế được thực hiện 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.

Đối với dầu thực vật tinh chế đơn chất, tên sản phẩm phải bao gồm từ “dầu” kết hợp với tên tiếng Việt của loài thực vật là nguyên liệu chính và có thể kèm theo cụm từ “tinh chế” hoặc “tinh luyện”.

Đối với dầu thực vật tinh chế hỗn hợp, tên sản phẩm phải bao gồm dòng chữ “Dầu thực vật hỗn hợp” và tỷ lệ phần trăm (%) theo khối lượng hoặc theo thể tích phối trộn của từng loại dầu trong thành phần. Không được dùng tên, hình ảnh của bất cứ một loài thực vật riêng biệt nào làm tên, hình ảnh đại diện của sản phẩm.

13. Công bố hợp quy

Các sản phẩm dầu thực vật tinh chế sản xuất trong nước hoặc nhập khẩu để kinh doanh tại Việt Nam phải được công bố hợp quy theo quy định của pháp luật hiện hành.

Phương thức đánh giá hợp quy đối với sản phẩm dầu thực vật tinh chế thực hiện theo quy định hiện hành.

14. Truy xuất nguồn gốc

Các sản phẩm dầu thực vật tinh chế được sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu phải được truy xuất nguồn gốc bằng nhãn hàng hóa hoặc các phương thức khác theo quy định của pháp luật về đảm bảo chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường, và theo quy định hiện hành.

V. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Tổ chức, cá nhân kinh doanh, lưu thông dầu thực vật tinh chế chịu trách nhiệm về sản phẩm, đảm bảo sản phẩm do mình sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu phù hợp với các yêu cầu kỹ thuật tại Quy chuẩn kỹ thuật này và các quy định của pháp luật có liên quan.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Giao 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.

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.

Trong 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 các văn bản mới.