Phụ lục I

Hàm lượng tối đa cho phép các chỉ tiêu an toàn trong thức ăn truyền thống, nguyên liệu sản xuất thức ăn thủy sản

I. Hàm lượng tối đa cho phép các chỉ tiêu an toàn trong thức ăn truyền thống, nguyên liệu sản xuất thức ăn thủy sản có nguồn gốc từ thủy sản

TT	Loại thức ăn, nguyên liệu(1)	Chỉ tiêu	Hàm lượng tối đa cho phép
1	San hô, vỏ động vật loài nhuyễn thể	Asen tổng số (As)	10,0 mg/kg
		Chì (Pb)	15,0 mg/kg
		Flo (F)	1000,0 mg/kg
		Thủy ngân (Hg)	0,5 mg/kg
		E. coli	Không có trong 1,0 g
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
2	Dầu, mỡ từ thủy sản	Asen tổng số (As)	25,0 mg/kg
		Tạp chất không hòa tan	1,0 %
		Chỉ số peroxid	40,0 meq/kg dầu
		E. coli	Không có trong 1,0 g
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
		Ethoxyquin	200,0 mg/kg
3	Loại khác có nguồn gốc từ thủy sản	Asen tổng số (As)	25,0 mg/kg
		Cadimi (Cd)	2,0 mg/kg
		Chì (Pb)	10,0 mg/kg
		Thủy ngân (Hg)	0,5 mg/kg
		E. coli	Không có trong 1,0 g
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
		Ethoxyquin	300,0 mg/kg (bột cá) 150,0 mg/kg (sản phẩm khác)

(1) *Ở dạng đơn tự nhiên hoặc đã qua chế biến, có bổ sung hoặc không bổ sung chất kỹ thuật.*

Ethoxyquin chỉ áp dụng với nguyên liệu sản xuất thức ăn thủy sản.

Chỉ số peroxid, tạp chất không hòa tan không áp dụng với nguyên liệu sản xuất thức ăn thủy sản.

II. Hàm lượng tối đa cho phép các chỉ tiêu an toàn trong thức ăn truyền thống, nguyên liệu sản xuất thức ăn thủy sản có nguồn gốc từ động vật trên cạn

TT	Loại thức ăn, nguyên liệu(1)	Chỉ tiêu	Hàm lượng tối đa cho phép
1	Sữa và sản phẩm từ sữa	*E. coli*	Không có trong 1,0 g
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
2	Dầu, mỡ từ động vật trên cạn	Tạp chất không hòa tan	1,0 %
		Chỉ số peroxid	40,0 meq/kg dầu
		E. coli	Không có trong 1,0 g
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
3	Loại khác có nguồn gốc từ động vật trên cạn	Asen tổng số (As)	10,0 mg/kg
		Cadimi (Cd)	2,0 mg/kg
		Chì (Pb)	10,0 mg/kg
		Nitơ amoniac	200,0 mg/100g
		E. coli	Không có trong 1,0 g
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
		Ethoxyquin	150,0 mg/kg

(1) *Ở dạng đơn tự nhiên hoặc đã qua chế biến, có bổ sung hoặc không bổ sung chất kỹ thuật.*

Ethoxyquin chỉ áp dụng với nguyên liệu sản xuất thức ăn thủy sản.

Chỉ số peroxid, tạp chất không hòa tan và nitơ amoniac không áp dụng với nguyên liệu sản xuất thức ăn thủy sản.

III. Hàm lượng tối đa cho phép các chỉ tiêu an toàn trong thức ăn truyền thống, nguyên liệu sản xuất thức ăn thủy sản có nguồn gốc từ thực vật

TT	Loại thức ăn, nguyên liệu(1)	Chỉ tiêu	Hàm lượng tối đa cho phép
1	Hạt cốc và sản phẩm từ hạt cốc		
1.1	Thóc, gạo, cám gạo và sản phẩm từ thóc	Asen tổng số (As)	2,0 mg/kg
		Chì (Pb)	10,0 mg/kg
		Aflatoxin B1	30,0 µg/kg
		Chỉ số peroxid	40,0 meq/kg dầu (cám gạo)

TT	Loại thức ăn, nguyên liệu(1)	Chỉ tiêu	Hàm lượng tối đa cho phép
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
1.2	Lúa mỳ, cám mỳ và sản phẩm từ lúa mỳ	Asen tổng số (As)	2,0 mg/kg
		Chì (Pb)	10,0 mg/kg
		Aflatoxin B1	30,0 µg/kg
		Chỉ số peroxid	40,0 meq/kg dầu (cám mỳ)
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
1.3	Ngô, hạt cốc khác và sản phẩm từ chúng	Asen tổng số (As)	2,0 mg/kg
		Chì (Pb)	10,0 mg/kg
		Aflatoxin B1	30,0 µg/kg 50,0 µg/kg (ngô, sản phẩm từ ngô)
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
2	Hạt họ đậu và hạt có dầu	Asen tổng số (As)	2,0 mg/kg
		Chì (Pb)	10,0 mg/kg
		Aflatoxin B1	30,0 µg/kg
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
3	Hạt bông và khô dầu hạt bông	Asen tổng số (As)	2,0 mg/kg
		Chì (Pb)	10,0 mg/kg
		Aflatoxin B1	30,0 µg/kg
		Gossypol tự do	1.200,0 mg/kg (khô dầu bông) 5.000 mg/kg (hạt bông)
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
4	Khô dầu đậu tương, 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 lupin, khô dầu khác	Asen tổng số (As)	2,0 mg/kg
		Chì (Pb)	10,0 mg/kg
		Aflatoxin B1	30,0 µg/kg 50,0 µg/kg (Khô dầu lạc)
		Axit xyanhydric	350,0 mg/kg (Khô dầu lanh)
		Salmonella	Không có trong 25,0 g

TT	Loại thức ăn, nguyên liệu(1)	Chỉ tiêu	Hàm lượng tối đa cho phép
5	Sắn, tinh bột sắn và sản phẩm từ sắn	Asen tổng số (As)	2,0 mg/kg
		Chì (Pb)	10,0 mg/kg
		Aflatoxin B1	30,0 µg/kg
		Axit xyanhydric	100,0 mg/kg 200,0 mg/kg (Sắn cả vỏ, vỏ sắn)
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
6	Rễ, thân, củ, quả, hạt khác; sản phẩm, phụ phẩm từ rễ, thân, củ, quả, hạt khác.	Asen tổng số (As)	2,0 mg/kg
		Chì (Pb)	10,0 mg/kg
		Aflatoxin B1	30,0 µg/kg
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
7	Gluten, tinh bột	Asen tổng số (As)	2,0 mg/kg
		Chì (Pb)	10,0 mg/kg
		Aflatoxin B1	30,0 µg/kg
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
8	Sản phẩm, phụ phẩm từ sản xuất chế biến thực phẩm	Asen tổng số (As)	2,0 mg/kg
		Chì (Pb)	10,0 mg/kg
		Aflatoxin B1	30,0 µg/kg
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
9	Cây, cỏ trên cạn, phụ phẩm cây trồng	Asen tổng số (As)	4,0 mg/kg
		Chì (Pb)	30,0 mg/kg
		Aflatoxin B1	30,0 µg/kg
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
10	Cây thủy sinh, sản phẩm từ cây thủy sinh	Asen tổng số (As)	40,0 mg/kg
		Cadimi (Cd)	2,0 mg/kg
		Chì (Pb)	30,0 mg/kg
		Thủy ngân (Hg)	0,5 mg/kg
		Aflatoxin B1	30,0 µg/kg

TT	Loại thức ăn, nguyên liệu(1)	Chỉ tiêu	Hàm lượng tối đa cho phép
		Salmonella	Không có trong 25,0 g
11	Dầu, mỡ từ thực vật	Asen tổng số (As)	25,0 mg/kg
		Tạp chất không hòa tan	1,0 %
		Chỉ số peroxid	40,0 meq/kg dầu
		Salmonella	Không có trong 25,0 g mẫu
12	Loại khác có nguồn gốc từ thực vật	Asen tổng số (As)	40,0 mg/kg
		Chì (Pb)	30,0 mg/kg
		Aflatoxin B1	30,0 µg/kg
		Salmonella	Không có trong 25,0 g

(1) *Ở dạng đơn tự nhiên hoặc đã qua chế biến, có bổ sung hoặc không bổ sung chất kỹ thuật.*
Chỉ số peroxid, tạp chất không hòa tan không áp dụng với nguyên liệu sản xuất thức ăn thủy sản.

IV. Hàm lượng tối đa cho phép các chỉ tiêu an toàn trong thức ăn truyền thống khác, nguyên liệu sản xuất thức ăn thủy sản khác

TT	Loại thức ăn, nguyên liệu(1)	Chỉ tiêu	Hàm lượng tối đa cho phép
1	Đường	*E. coli*	Không có trong 1,0 g
		Salmonella	Không có trong 25,0 g mẫu
2	Bột đá, đá mảnh, đá hạt	Asen tổng số (As)	15,0 mg/kg
		Chì (Pb)	20,0 mg/kg
		Thủy ngân (Hg)	0,3 mg/kg
		Flo (F)	350,0 mg/kg
3	Thức ăn truyền thống khác, nguyên liệu sản xuất thức ăn thủy sản khác	Asen tổng số (As)	2,0 mg/kg
		Chì (Pb)	10,0 mg/kg
		E. coli	Không có trong 1,0 g
		Salmonella	Không có trong 25,0 g mẫu

(1) *Ở dạng đơn tự nhiên hoặc đã qua chế biến, có bổ sung hoặc không bổ sung chất kỹ thuật.*