

BAN KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN QUỐC GIA
TCVN/TC/F6 DINH DƯỠNG VÀ THỨC ĂN KIỀNG

THUYẾT MINH DỰ THẢO TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

1. Thông tin chung về dự thảo tiêu chuẩn quốc gia (TCVN)

a) Tên dự thảo TCVN

Tên tiêu chuẩn: *Thực phẩm – Hướng dẫn về mức dung sai của các thành phần dinh dưỡng trong ghi nhãn thực phẩm*

Tên tiếng Anh: *Foods – Guideline for tolerance levels of nutritional components in food labelling*

b) Thuộc lĩnh vực

Dinh dưỡng thực phẩm.

c) Phạm vi áp dụng của TCVN

Tiêu chuẩn này đưa ra hướng dẫn về mức dung sai của các giá trị thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm.

d) Mục tiêu của TCVN

Theo hướng dẫn của Liên minh châu Âu về ghi nhãn dinh dưỡng: “Hàm lượng thực tế của một chất dinh dưỡng trong sản phẩm có thể khác so với giá trị được ghi trên nhãn do nhiều yếu tố như nguồn gốc của các giá trị (các giá trị được lấy từ tài liệu và tính toán theo công thức thay vì phân tích), độ chính xác của phân tích, sự biến đổi trong nguyên liệu thô, ảnh hưởng của quá trình chế biến, độ ổn định của chất dinh dưỡng, điều kiện bảo quản và thời gian bảo quản”.

“Dung sai trong ghi nhãn dinh dưỡng rất quan trọng vì không phải lúc nào thực phẩm cũng có thể chứa chính xác hàm lượng năng lượng và chất dinh dưỡng được ghi trên nhãn, do sự biến đổi tự nhiên và biến đổi trong quá trình sản xuất và bảo quản. Tuy nhiên, hàm lượng dinh dưỡng trong thực phẩm không được sai lệch quá nhiều so với giá trị ghi trên nhãn đến mức có thể gây hiểu lầm cho người tiêu dùng.” .

Điều 3.5 của TCVN 7088:2025 *Hướng dẫn ghi nhãn dinh dưỡng* (được xây dựng trên cơ sở tham khảo CXG 2-1985 (sửa đổi năm 2021) *Guidelines on nutrition labelling*) nêu

rõ: “Cần thiết lập các giới hạn dung sai liên quan đến sức khỏe cộng đồng, hạn sử dụng, độ chính xác của phương pháp phân tích, sự thay đổi trong quá trình chế biến, tính không ổn định vốn có, sự biến đổi của chất dinh dưỡng trong sản phẩm và tùy thuộc vào việc chất dinh dưỡng được bổ sung hay có mặt tự nhiên trong sản phẩm. Các giá trị được sử dụng để thông báo dinh dưỡng là các giá trị trung bình theo trọng số, thu được từ dữ liệu cụ thể khi phân tích các mẫu sản phẩm, đại diện cho sản phẩm được ghi nhãn.”

Theo khoản 1 Điều 49 Nghị định số 37/2026/NĐ-CP 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:

“Thông số kỹ thuật và dung sai của thông số này (nếu có), thông tin cảnh báo phải tuân thủ quy định của pháp luật có liên quan. Trường hợp không có quy định cụ thể, tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm ghi nhãn hàng hóa tự xác định thông số kỹ thuật, dung sai và thông tin cảnh báo. (...) ”

Giá trị khoảng dung sai được thể hiện trên nhãn phải tuân thủ quy định của pháp luật có liên quan và tiêu chuẩn công bố áp dụng. Trường hợp thể hiện một giá trị cụ thể thì không được ghi theo hướng tạo lợi thế cho chính hàng hóa đó.”

Thông tư số 30/2026/TT-BYT ngày 09/7/2026 *Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm* quy định thực phẩm sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu, lưu thông tại Việt Nam (ngoại trừ nguyên liệu, sản phẩm nêu tại khoản 2 Điều 1) thực hiện ghi các thành phần dinh dưỡng sau đây: năng lượng, protein, carbohydrat, chất béo, natri. Bên cạnh đó, một số sản phẩm cụ thể cần ghi thành phần đường tổng số và chất béo bão hòa.

Tiêu chuẩn này đưa ra nhằm hỗ trợ hoạt động ghi nhãn và công bố dinh dưỡng của sản phẩm, minh bạch hóa thông tin trên nhãn sản phẩm, tạo điều kiện thuận lợi cho hoạt động sản xuất, kinh doanh, xuất nhập khẩu của doanh nghiệp; đồng thời phục vụ công tác quản lý nhà nước trong việc thực thi các văn bản pháp luật (Nghị định số 37/2026/NĐ-CP, Thông tư số 30/2026/TT-BYT) và bảo vệ quyền lợi chính đáng của người tiêu dùng.

đ) Cơ quan chủ trì soạn thảo

Viện Tiêu chuẩn Chất lượng Việt Nam

e) Tổ chức tham gia soạn thảo

Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F6 *Dinh dưỡng và thức ăn kiêng*

g) Phiên bản dự thảo: dự thảo 3.

2. Về căn cứ đối với tên và các nội dung dự thảo TCVN

* Tên tiêu chuẩn:

Theo kế hoạch xây dựng TCVN được Bộ Khoa học và Công nghệ phê duyệt, tên tiêu chuẩn là “*Thực phẩm – Hướng dẫn về dung sai của các thành phần dinh dưỡng*”.

Trên cơ sở ý kiến của các chuyên gia Ban kỹ thuật TCVN/TC/F6, để phù hợp hơn với nội dung dự thảo cũng như thông lệ quốc tế, đề xuất đổi tên tiêu chuẩn là “*Thực phẩm – Hướng dẫn về mức dung sai của các thành phần dinh dưỡng trong ghi nhãn thực phẩm*”.

* Nội dung dự thảo TCVN:

Dự thảo này được xây dựng trên cơ sở tham khảo các thuật ngữ và định nghĩa nêu trong các tài liệu chuyên ngành dinh dưỡng, tham khảo các quy định về dung sai dinh dưỡng của EU, Hoa Kỳ, Canada, Trung Quốc, Hàn Quốc, Thái Lan, Nhật Bản.

Dự thảo TCVN	Căn cứ tham khảo
Lời giới thiệu Các cơ sở sản xuất thực phẩm có trách nhiệm sử dụng công nghệ hiện có và liên tục nỗ lực để đảm bảo sản phẩm của họ duy trì các giá trị dinh dưỡng đã ghi trên nhãn trong suốt thời hạn sử dụng. Tuy nhiên, có một số yếu tố, cả riêng lẻ và kết hợp, có thể ảnh hưởng đến các giá trị đã ghi nhãn. Trên thực tế, có những yếu tố trong số đó không thể giảm thiểu hoặc loại bỏ các tác động tiềm tàng của chúng. Sự kết hợp của các yếu tố xảy ra trong một công thức sản phẩm cụ thể có thể dẫn đến các giá trị được phân tích nằm ở cả hai phía của giá trị đã ghi nhãn. Tuy nhiên, cần hiểu rằng giá trị dinh dưỡng ghi trên nhãn chỉ là mục tiêu và không thể được coi là tuyệt đối. Vì giá trị ghi nhãn không phải là giá trị tuyệt đối, nên có thể không đạt được giá trị	Tham khảo tài liệu: <i>Tolerances for food supplements: An introductory guide</i> của International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA) Supplement Product Tolerances All responsible supplement manufacturers use available technology and constantly strive to ensure that their products maintain their declared values throughout their shelf lives. However, despite these efforts there are a number of factors, both singly and collectively, which can influence the declared values. Manufacturers are aware of these factors, but it is not practically possible to reduce or remove all the potential effects. The combinations of factors that occur within a particular product formulation can result in assayed values falling either side of the declared value. However, what must be taken into account is that the declared value is only a target, and it cannot be considered to be absolute. As the declared value is not an absolute value, it will not be achieved in every

Dự thảo TCVN	Căn cứ tham khảo
đó trong tất cả các lô sản phẩm được sản xuất, và sẽ có những sai lệch nhỏ có thể cao hơn hoặc thấp hơn giá trị mục tiêu. Cơ sở sản xuất hướng đến việc đảm bảo rằng sự biến đổi của sản phẩm nằm trong một phạm vi xác định, thường được gọi là “dung sai trong sản xuất”. Hàm lượng của một số thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm có thể được phân tích để xác nhận rằng sản phẩm phù hợp với các mức giá trị ghi trên nhãn, đồng thời xác nhận việc đáp ứng các điều kiện đối với các tuyên bố về dinh dưỡng hoặc sức khỏe liên quan đến các thành phần dinh dưỡng đó. Kết quả phân tích của thành phần dinh dưỡng dự kiến nằm trong khoảng dung sai của giá trị được ghi nhãn trong suốt thời hạn sử dụng của sản phẩm. Các giá trị dung sai được nêu cần tính đến toàn bộ thời hạn sử dụng, sự biến động của nguyên liệu, mức dung sai trong quá trình chế biến và phạm vi biến động xung quanh kết quả phân tích trung bình được sử dụng cho giá trị ghi trên nhãn và độ không đảm bảo đo liên quan đến giá trị đo được.	batch of product manufactured, and there will be minor deviations that can be both above and below the target value. The manufacturer aims to ensure that the product variation falls within a defined range, commonly referred to as ‘manufacturing tolerances’. The levels of certain quantified ingredients in food supplements could be measured in order to confirm the product’s compliance with the levels declared on its label, and potentially to confirm compliance with the conditions for any quantified nutrition or health claims made for the product. The acceptable differences between the nutrient values declared on a label and those established in the course of official controls by the authorities, both above and below the declared values, are also often referred to as ‘tolerances’. The measured value is expected to be within the tolerances around the declared value during the entire shelf life of the product. Tolerances for food supplements need to include all factors for variation. In other words, the stated tolerance values need to take into account not only the shelf-life overage, raw material variation, the processing variation allowance and the range of variation around the average (mean) analytical result used for the declared value, but also the uncertainty of measurement that is associated with a measured value.

Dự thảo TCVN	Căn cứ tham khảo
1 Phạm vi áp dụng Tiêu chuẩn này đưa ra hướng dẫn về mức dung sai của các thành phần dinh dưỡng trong ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn.	
2 Tài liệu viện dẫn	Liệt kê tài liệu được viện dẫn trong dự thảo.
3 Thuật ngữ và định nghĩa	
3.1 Ghi nhãn dinh dưỡng	Trích dẫn 2.1 TCVN 7088:2025
3.2 Thông báo dinh dưỡng	Trích dẫn 2.2 TCVN 7088:2025
3.3 Công bố dinh dưỡng	Trích dẫn 2.3 TCVN 7088:2025
3.4 Chất dinh dưỡng	Trích dẫn 2.4 TCVN 7088:2025
3.5 Chất đạm (protein) Hợp chất hữu cơ có chứa nitơ được cấu thành từ các axit amin, được tính theo quy ước bằng cách áp dụng các hệ số chuyển đổi các giá trị của nitơ hữu cơ có trong thực phẩm	Tham khảo khoản 2 điều 3 Thông tư 30/2026/TT-BYT ngày 09/7/2026 <i>Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm</i>
3.6 Chất béo Hợp chất hữu cơ không chứa nitơ, thành phần chính là triglycerid, các axit béo, cholesterol và phospholipid	Tham khảo khoản 5 điều 3 Thông tư 30/2026/TT-BYT. <i>Theo US FDA (Title 21, § 101.9):</i> A statement of the number of grams of total fat in a serving defined as total lipid fatty acids and expressed as triglycerides where fatty acids are aliphatic carboxylic acids consisting of a chain of alkyl groups and characterized by a terminal carboxyl.
3.7 Chất béo bão hòa (saturated fat) Chất béo (3.6) trong đó các chuỗi axit béo không có các liên kết đôi trong cấu trúc hóa học	Tham khảo khoản 6 điều 3 Thông tư 30/2026/TT-BYT.
3.8 Chất béo không bão hòa đơn (monounsaturated fat) Chất béo (3.6) trong đó các chuỗi axit béo có một liên kết đôi trong cấu trúc hóa học	Tham khảo từ định nghĩa của “Chất béo bão hòa”. <i>Theo US FDA (Title 21, § 101.9):</i> defined as cis,cis-methylene-interrupted

Dự thảo TCVN	Căn cứ tham khảo
3.9 Chất béo không bão hòa đa (polyunsaturated fat) Chất béo (3.6) trong đó các chuỗi axit béo có từ hai liên kết đôi trở lên trong cấu trúc hóa học	polyunsaturated fatty acids.
3.10 Axit béo không bão hòa đa (polyunsaturated fatty acids) Các axit béo có nhóm metylen cấu hình cis-cis xen kẽ các liên kết đôi	Trích dẫn 2.8 TCVN 7088:2025
3.11 Chất béo dạng trans Chất béo không bão hòa không liên hợp, có một hoặc nhiều cấu hình trans.	Tham khảo Luật thực phẩm của Hàn Quốc (2024): “Trans fat” shall mean all nonconjugated unsaturated fats with one or more trans structures. <i>Theo US FDA (Title 21, § 101.9):</i> defined as the sum of all unsaturated fatty acids that contain one or more isolated (i.e., nonconjugated) double bonds in a trans configuration.
3.12 Axit béo dạng trans (trans fatty acids)	Trích dẫn 2.9 TCVN 7088:2025
3.13 Carbohydrat Hợp chất của cacbon, oxy, hydro được sắp xếp dưới dạng đường đơn (monosaccarid) hoặc bội số của đường đơn và không bao gồm chất xơ	Tham khảo khoản 3 điều 3 Thông tư 30/2026/TT-BYT. Định nghĩa này tương thích với quan điểm của Ủy ban Codex thể hiện tại TCVN 7088:2025 <i>Hướng dẫn ghi nhãn dinh dưỡng</i>: + “Sự có mặt của các lượng carbohydrat tiêu hóa được phải được thông báo trên nhãn là “carbohydrat”. + “carbohydrat tiêu hóa được (carbohydrat không gồm xơ thực phẩm)”. <i>Theo US FDA (Title 21, § 101.9):</i> Total carbohydrate content shall be calculated by subtraction of the sum of the crude protein, total fat, moisture, and ash from the total weight of the food.

Dự thảo TCVN	Căn cứ tham khảo
	GB 28050-2025 đề cập Carbohydrat như là Carbohydrat tổng số: bao gồm tổng lượng đường đơn, đường đôi, oligosacharide và polysacharide có trong thực phẩm.
3.14 Đường tổng số tổng lượng đường đơn, đường đôi có trong thực phẩm (bao gồm cả đường tự nhiên và đường cho thêm vào trong thực phẩm)	Tham khảo khoản 4 điều 3 Thông tư 30/2026/TT-BYT. Theo GB 28050-2025: “Đường được sử dụng cụ thể trong ghi nhãn dinh dưỡng là tổng hàm lượng fructose, glucose, sacarose, maltose và lactose có trong thực phẩm.” (Sugar used specifically in the nutrition labeling refers to the sum of fructose, glucose, saccharose, maltose, and lactose in foods.)
3.15 Chất xơ	Tham khảo từ 2.7 TCVN 7088:2025.
3.16 Xơ thực phẩm	Trích dẫn 2.7 TCVN 7088:2025. <i>Theo US FDA (Title 21, § 101.9):</i> Dietary fiber is defined as non-digestible soluble and insoluble carbohydrates (with 3 or more monomeric units), and lignin that are intrinsic and intact in plants; isolated or synthetic non-digestible carbohydrates (with 3 or more monomeric units) determined by FDA to have physiological effects that are beneficial to human health.
3.17 Dung sai nhãn hàng hóa (label tolerance) Dung sai (tolerance) Chênh lệch chấp nhận được giữa giá trị dinh dưỡng được ghi trên nhãn sản phẩm (giá trị được nêu trong thông báo dinh dưỡng trên nhãn sản phẩm) và giá trị thu được bằng cách phân tích mẫu sản phẩm trong thời gian từ lúc sản xuất đến khi kết thúc hạn sử dụng sản phẩm.	Tham khảo ISDI Guidelines Setting Tolerances for Nutrient Values Declared on Labels for Foods for Special Dietary Uses (FSDU) : Label tolerance: The acceptable difference between the value declared in the nutrient declaration on the label of the product and the value obtained by analysis from the time of manufacture through to the end of the product shelf-life. It is to be distinguished from the permissible range of the nutrient content allowed in the product such as regulatory limits of

Dự thảo TCVN	Căn cứ tham khảo
	nutrients taking into account minimum and maximum levels for a particular product category: Foods for Special Medical Purposes (FSMPs), infant formula, follow-up formula, etc. The minimum specifications must ensure adequate nutrition is delivered to the end user. <i>Hướng dẫn của EU:</i> Tolerances mean the acceptable differences between the nutrient values declared on a label and those established in the course of official controls, in relation to the 'nutrition declaration' or 'nutrition labelling' as described in Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers

4 Dung sai khuyến cáo của các thành phần dinh dưỡng của thực phẩm bao gói sẵn

* Theo quan điểm của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm Codex (CAC), EU và một số quốc gia, đối với các chất dinh dưỡng mà người tiêu dùng thường quan tâm đến việc giảm lượng tiêu thụ (như chất béo, đường và muối/natri), các giá trị được ghi nhãn không nên được thiết lập ở khoảng dung sai thấp hơn trong khi giá trị trung bình đo được hoặc tính toán lại cao hơn giá trị này. Tương tự, đối với các chất dinh dưỡng mà người tiêu dùng thường quan tâm đến mức độ tiêu thụ cao hơn, các giá trị được ghi nhãn không nên được thiết lập ở khoảng dung sai cao hơn trong khi giá trị trung bình đo được hoặc tính toán lại thấp hơn giá trị này.

Hiện nay, Ủy ban Codex không quy định cụ thể về dung sai. Liên minh châu Âu (EU) và nhiều quốc gia đã có tiêu chuẩn hoặc quy định về dung sai của giá trị dinh dưỡng được ghi nhãn.

+ EU¹ và Nhật Bản² áp dụng cách tiếp cận “dung sai hai chiều” (two-way tolerance): khoảng dung sai của kết quả phân tích so với giá trị ghi trên nhãn là từ 80% đến 120% đối với chất dinh dưỡng đa lượng, và khoảng dung sai rộng hơn đối với vitamin, chất khoáng. Đối với sản phẩm có năng lượng thấp hoặc chứa các chất dinh dưỡng đa lượng với hàm lượng thấp, mức dung sai là giá trị cố định (ví dụ đối với protein là 2 g/100 g theo EU và 0,5 g/100 g theo Nhật Bản). EU cũng áp dụng mức dung sai cố định đối với các chất dinh dưỡng đa lượng với hàm lượng cao (ví dụ đối với protein là 8 g/100 g).

¹ Ủy ban châu Âu, Guidance document for competent authorities – tolerances for nutrient values (2012)

² Food Labeling Standards in Japan (version 2026).

Dự thảo TCVN	Căn cứ tham khảo
+ Các nước Hoa Kỳ ³, Canada ⁴, Trung Quốc ⁵, Hàn Quốc ⁶, Thái Lan: áp dụng cách tiếp cận “dung sai một chiều” (One-way tolerance). Các chất dinh dưỡng có thể có tác động bất lợi đối với sức khỏe khi lượng ăn vào mất cân bằng thì mức dung sai $\leq 120\%$, các chất dinh dưỡng khác thì mức dung sai là $\geq 80\%$ so với giá trị ghi nhãn. Giới hạn 80% này có thể được điều chỉnh trong một số trường hợp cụ thể, theo thông lệ quốc tế. Theo tiêu chuẩn Codex CAC/GL 23-1997 (2013) <i>Guidelines for use of nutrition and health claims</i> (tương ứng là TCVN 14429:2025 <i>Hướng dẫn sử dụng công bố dinh dưỡng và công bố khuyến cáo về sức khỏe</i>), dựa trên các điều kiện để công bố (claim) về giá trị dinh dưỡng, có thể chia các thành phần dinh dưỡng thành 2 nhóm: + Nhóm các thành phần dinh dưỡng bao gồm năng lượng, đường tổng số, natri, chất béo, chất béo bão hòa, (và có thể cả chất béo dạng trans), cholesterol: có thể được ghi nhãn là có hàm lượng “thấp” hoặc “không chứa”; riêng đường thì có điều kiện để ghi nhãn là “không chứa”, natri thì có điều kiện để ghi nhãn là có hàm lượng “rất thấp”, “thấp” hoặc “không chứa”. + Nhóm các chất có thể được ghi nhãn là có hàm lượng “cao” hoặc là “nguồn cung cấp” bao gồm: chất đạm, chất xơ, vitamin và chất khoáng. Trên cơ sở đó, Ban kỹ thuật TCVN/TC/F6 đề xuất: + Các chất dinh dưỡng có thể có tác động bất lợi đối với sức khỏe khi lượng ăn vào mất cân bằng (bao gồm năng lượng, đường tổng số, natri, chất béo, chất béo bão hòa, chất béo dạng trans, cholesterol) thì áp dụng cách tiếp cận “dung sai hai chiều” (có cả cận trên và cận dưới): khoảng dung sai từ 80% đến 120% so với giá trị ghi trên nhãn. Lý do: một mặt tránh hàm lượng thực vượt quá cao so với giá trị ghi nhãn; mặt khác vì các thành phần này vẫn là chất dinh dưỡng, có lợi cho cơ thể con người ở khía cạnh nhất định, do đó vẫn cần quy định mức dung sai cận dưới. + Các chất dinh dưỡng có lợi cho sức khỏe thì áp dụng cách tiếp cận “dung sai một chiều” (chỉ có cận dưới): mức dung sai so với giá trị ghi trên nhãn là $\geq 80\%$ đối với chất dinh dưỡng đa lượng và $\geq 65\%$ đối với vitamin và chất khoáng (tham khảo hướng dẫn của EU). Việc phân chia thành 2 nhóm chất dinh dưỡng như trên về cơ bản nhất quán với cách phân chia của Thái Lan (Cơ quan quản lý thực phẩm và dược phẩm Thái Lan mới cập nhật tháng 2/2026). + Đối với sản phẩm có năng lượng thấp hoặc chứa các chất dinh dưỡng đa lượng với hàm lượng thấp, dao động của kết quả kiểm nghiệm thường khá lớn, nếu áp dụng mức dung sai theo tỷ lệ % (20%) thì khoảng dung sai tuyệt đối sẽ khá hẹp, khó tuân thủ. Ví dụ sản phẩm có năng lượng ghi trên nhãn 10kcal/100g (tương ứng với sản phẩm chỉ chứa 2,5g protein hoặc carbohydrat, hoặc chứa 1,1 g chất béo trên 100g), nếu quy định	

³ FDA (Hoa Kỳ), 21 CFR 101.9 – Nutrition Labeling Requirements

⁴ CFIA (Canada), Nutrition Labelling Compliance Test

⁵ GB 28050-2025 General Rules for Nutrition Labelling of Prepackaged Foods

⁶ Labeling Standards of Foods, Etc (2024)

Dự thảo TCVN	Căn cứ tham khảo
dung sai $\pm 20\%$ thì sẽ tương ứng với khoảng dung sai từ 8 đến 12 kcal/100g, thực tế kết quả phân tích rất dễ vượt ra ngoài giới hạn này. Do đó, dự thảo tham khảo quy định của Nhật Bản, đưa ra mức dung sai cố định (thay vì $+20\%$ hoặc -20%) cho trường hợp năng lượng hoặc chất dinh dưỡng đa lượng có hàm lượng thấp. Ngược lại, khi sản phẩm chứa các chất dinh dưỡng đa lượng với hàm lượng rất cao ($>40\%$), nếu áp dụng dung sai theo tỷ lệ % (ví dụ 20%) thì khoảng dung sai tuyệt đối sẽ khá rộng. EU có giới hạn dung sai cố định trong trường hợp này nhưng Nhật Bản và các nước khác thì không quy định. Để tránh sự phức tạp không cần thiết, dự thảo TCVN không đề cập đến trường hợp này. * Ngoài ra, theo FDA (Hoa Kỳ): Lượng dư hợp lý của vitamin, khoáng chất, protein, tổng carbohydrate, chất xơ, chất xơ hòa tan, chất xơ không hòa tan, sugar alcohol, chất béo không bão hòa đa hoặc chất béo không bão hòa đơn so với lượng ghi trên nhãn là được chấp nhận trong thực hành sản xuất tốt hiện hành. Theo tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt hiện hành, việc thiếu hụt một lượng nhỏ calo, tổng lượng đường, đường bổ sung, tổng chất béo, chất béo bão hòa, chất béo dạng trans, cholesterol hoặc natri so với mức ghi trên nhãn là chấp nhận được. (Reasonable excesses of vitamins, minerals, protein, total carbohydrate, dietary fiber, soluble fiber, insoluble fiber, sugar alcohols, polyunsaturated or monounsaturated fat over labeled amounts are acceptable within current good manufacturing practice. Reasonable deficiencies of calories, total sugars, added sugars, total fat, saturated fat, trans fat, cholesterol, or sodium under labeled amounts are acceptable within current good manufacturing practice.)	

Bảng 1

Tính trên 100 g hoặc 100 ml

Chỉ tiêu	EU (guidance 2012)	USA (FDA) ⁷	Canada (CFIA)	Nhật Bản (FLS)	Trung Quốc ⁸ , Hàn Quốc ⁹	Thái Lan (2026)	Dự thảo TCVN	Diễn giải
Năng lượng	Không quy định	≤ 120%	≤ 120%	±5 kcal (<25kcal) hoặc ±20% (≥25kcal)	≤ 120%	80 % - 120 %	±5 kcal (khi <25kcal) ±20% (khi ≥25kcal)	Người tiêu dùng sử dụng thực phẩm để cung cấp năng lượng cho cơ thể (cần biết mức tối thiểu), nhưng một số người có chế độ ăn tiết chế năng lượng (cần biết mức tối đa). Do đó, việc quy định dung sai 2 phía so với giá trị ghi nhãn là cần thiết đối với chỉ tiêu này. Dự thảo tham khảo quy định của Nhật Bản, Thái Lan. Trong khi đó, Hoa Kỳ, Canada và Trung Quốc chỉ quy định dung sai +20% đối với chỉ tiêu năng lượng (≤ 120%). EU hiện chưa có quy định. * Đối với sản phẩm có năng lượng thấp: Năng lượng ghi nhãn <25kcal/100g thì dung sai ±5 kcal/100g (tham khảo quy định của Nhật Bản), ví dụ sản phẩm có năng lượng ghi trên nhãn 10 kcal/100g thì khoảng dung sai là từ 5 đến 15 kcal/100g thay vì từ 8 đến 12 kcal/100g.
Protein	<10g: ±2g 10-40g: ±20% ≥40g: ±8g	≥80% (có mặt tự nhiên); ≥100% (nếu một phần	≥80% (có mặt tự nhiên); ≥100% (thực phẩm bổ sung, tính	±0,5g (<2,5g) hoặc ±20% (≥2,5g)	≥80%	≥ 80 %	-0,5g (khi <2,5g) hoặc -20% (khi ≥2,5g)	Trong đa số các trường hợp, protein (đạm) là nguồn dinh dưỡng có lợi cho sức khỏe. Do đó, dự thảo chỉ quy định dung sai cận dưới (tương tự Hoa Kỳ, Canada, Trung Quốc, Hàn Quốc, Thái Lan): ≥80%. * Theo khuyến cáo của EU: + Đối với sản phẩm chứa hàm lượng protein cao (≥40g/100g) thì áp dụng mức dung sai cố định là

⁷ Theo US FDA, mẫu dùng để phân tích thành phần dinh dưỡng phải là một mẫu gộp từ 12 mẫu con (đơn vị bao gói tiêu dùng), được lấy từ 12 thùng hàng (case) khác nhau chọn ngẫu nhiên, sao cho đại diện được cho cả lô hàng [The sample for nutrient analysis shall consist of a composite of 12 subsamples (consumer units), taken 1 from each of 12 different randomly chosen shipping cases, to be representative of a lot].

⁸ GB 28050-2025 General Rules for Nutrition Labelling of Prepackaged Foods.

⁹ Korean Labeling Standards of Foods, 2024.

Chỉ tiêu	EU (guidance 2012)	USA (FDA) ⁷	Canada (CFIA)	Nhật Bản (FLS)	Trung Quốc ⁸ , Hàn Quốc ⁹	Thái Lan (2026)	Dự thảo TCVN	Diễn giải
		hoặc toàn bộ protein là bổ sung)	trên 3 mẫu gộp)					8g/100g. + Đối với sản phẩm chứa hàm lượng protein trung bình (từ 10-40g/100g) thì áp dụng mức dung sai $\pm 20\%$ (khoảng dung sai là từ 80% đến 120%). + Đối với sản phẩm chứa hàm lượng protein thấp (<10g/100g), mức dung sai cố định là $\pm 2\text{g}/100\text{g}$. Ví dụ, khi hàm lượng protein được ghi nhãn là 5 g/100 g thì dung sai là $\pm 2\text{g}/100\text{ g}$ tương ứng với khoảng giá trị protein phù hợp là từ 3 đến 7 g/100 g (nếu áp dụng quy định $\pm 20\%$ thì khoảng phù hợp là từ 4 đến 6 g/100 g). Tuy nhiên, khi hàm lượng protein rất thấp thì độ mở của khoảng dung sai theo EU sẽ khá lớn: với giá trị ghi nhãn là 1,0 g/100 g thì kết quả phân tích phù hợp theo quy định của Hoa Kỳ, Trung Quốc là $\geq 0,8\text{ g}/100\text{ g}$, theo Nhật Bản là từ 0,5 đến 1,5 g/100 g, theo EU là từ 0,5 đến 3,0 g/100 g (tương đương từ 50 % đến 300 % giá trị ghi nhãn). Dự thảo đề xuất tham khảo quy định của Nhật Bản, chỉ quy định 2 khoảng hàm lượng (thay vì 3 khoảng như EU) với mức dung sai vừa đủ linh hoạt cho hàm lượng thấp (phù hợp với thực tế của hoạt động thử nghiệm mà không quá rộng như EU). Tuy nhiên, chỉ áp dụng dung sai cận dưới.
Carbohydrat	<10g: $\pm 2\text{g}$ 10-40g: $\pm 20\%$ $\geq 40\text{g}$: $\pm 8\text{g}$	$\geq 80\%$	$\geq 80\%$	$\pm 0,5\text{g}$ (<2,5g) hoặc $\pm 20\%$ ($\geq 2,5\text{g}$)	$\geq 80\%$	$\geq 80\%$	-0,5g (khi <2,5g) hoặc -20% (khi $\geq 2,5\text{g}$) (cùng mức với protein)	Carbohydrat nói chung là nguồn dinh dưỡng có lợi cho sức khỏe. Do đó, dự thảo chỉ quy định dung sai cận dưới như protein (tương tự Hoa Kỳ, Canada, Thái Lan). Dự thảo quy định mức dung sai của hàm lượng carbohydrat (bao gồm cả mức dung sai đối với hàm lượng carbohydrat thấp) giống như đối với protein.

Chỉ tiêu	EU (guidance 2012)	USA (FDA) ⁷	Canada (CFIA)	Nhật Bản (FLS)	Trung Quốc ⁸ , Hàn Quốc ⁹	Thái Lan (2026)	Dự thảo TCVN	Diễn giải
Xơ thực phẩm	<10g: ±2g 10-40g: ±20% ≥40g: ±8g	≥80% (có mặt tự nhiên); ≥100% (bổ sung)	≥80%	±0,5g (<2,5g) hoặc ±20% (≥2,5g)	≥80%	≥80 %	-0,5g (khi <2,5g) hoặc -20% (khi ≥2,5g) (cùng mức với protein)	Xơ thực phẩm nói chung là nguồn dinh dưỡng có lợi cho sức khỏe. Do đó, dự thảo chỉ quy định dung sai cận dưới như protein (tương tự Hoa Kỳ, Canada, Thái Lan). Dự thảo quy định mức dung sai của hàm lượng xơ thực phẩm (bao gồm cả mức dung sai đối với hàm lượng thấp) giống như đối với protein.
Đường (tổng số)	<10g: ±2g 10-40g: ±20% ≥40g: ±8g	≤120%	≤120%	±0,5g (<2,5g) hoặc ±20% (≥2,5g)	≤120%	80 % - 120 %	±0,5g (khi <2,5g) hoặc ±20% (khi ≥2,5g)	Các loại đường có thể có tác động bất lợi đối với sức khỏe khi lượng ăn vào mất cân bằng, có thể dẫn đến các mối nguy về các bệnh mãn tính không lây. Tuy nhiên, đường cũng là chất dinh dưỡng quan trọng, cung cấp năng lượng cho cơ thể. Do đó, dự thảo quy định dung sai 2 phía (tương tự EU, Nhật Bản, Thái Lan): ≤120%. Đối với sản phẩm chứa hàm lượng thấp đường tổng số, tham khảo quy định của Nhật Bản về mức dung sai cố định ±0,5g/100g để linh hoạt hơn mức ±20%, phù hợp với thực tiễn tại các phòng thử nghiệm.
Chất béo	<10g: ±1,5g 10-40g: ±20% ≥40g: ±8g	≤120%	≤120%	±0,5g (<2,5g) hoặc ±20% (≥2,5g)	≤120%	80 % - 120 %	±0,5g (<2,5g) hoặc ±20% (≥2,5g)	Chất béo là nguồn dinh dưỡng quan trọng nhưng có thể có tác động bất lợi đối với sức khỏe khi lượng ăn vào mất cân bằng. Do đó, dự thảo quy định dung sai 2 phía (tương tự EU, Nhật Bản, Thái Lan). Tương tự protein, đối với chất béo Dự thảo đề xuất tham khảo quy định của Nhật Bản với dung sai 2 phía, mức dung sai tương tự như đối với đường tổng số.
Chất béo không bão hòa đơn, chất béo	<4g: ±0,8g, ≥4g: ±20%	≥80%	≥80%	Axit béo n-3 (Ω-3), n-6 (Ω-6) ±20%	≥ 80 % (Trung Quốc: chất béo không bão hòa đơn/đa hoặc	≥ 80 %	<4g: -0,8g, ≥4g: -20% (≥ 80 %)	Chất béo không bão hòa là nguồn dinh dưỡng có lợi cho sức khỏe. Do đó, dự thảo chỉ quy định dung sai cận dưới (tương tự Hoa Kỳ, Canada, Trung Quốc, Thái Lan): ≥80%.

Chỉ tiêu	EU (guidance 2012)	USA (FDA) ⁷	Canada (CFIA)	Nhật Bản (FLS)	Trung Quốc ⁸ , Hàn Quốc ⁹	Thái Lan (2026)	Dự thảo TCVN	Diễn giải
không bão hòa đa (axit béo không bão hòa tương ứng)					axit béo không bão hòa tương ứng			Đối với sản phẩm chứa hàm lượng thấp chất béo không bão hòa: Nhật Bản không quy định, EU quy định với hàm lượng < 4g/100g thì dung sai là ±0,8g/100g. Nhật Bản có quy định đối với 2 axit béo không bão hòa cụ thể là Ω-3 và Ω-6. Dự thảo tham khảo quy định của Nhật Bản, nhất quán với các chỉ tiêu khác.
Chất béo bão hòa (axit béo bão hòa)	<4g: ±0,8g, ≥4g: ±20%	≤120%	≤120%	Axit béo bão hòa: ±0,1g (<0,5g) hoặc ±20% (≥0,5g)	≤120% (chất béo bão hòa (axit béo bão hòa))	80 % - 120 %	±0,1g (<0,5g) hoặc ±20% (≥0,5g)	Chất béo bão hòa có tác động bất lợi đối với sức khỏe. Nhưng chất béo bão hòa không hoàn toàn có hại. Khi tiêu thụ điều độ, chúng hỗ trợ sản xuất hormone, cung cấp năng lượng và giúp cơ thể hấp thụ các loại vitamin tan trong dầu. Do đó, dự thảo quy định dung sai 2 phía (tương tự EU, Nhật Bản, Thái Lan): ±20%. Đối với sản phẩm chứa hàm lượng thấp chất béo bão hòa: EU quy định với hàm lượng <4g/100g thì áp dụng mức dung sai cố định là ±0,8g/100 g. Nhật Bản quy định với Axit béo bão hòa <0,5g/100g thì mức dung sai là ±0,1g/100 g. Dự thảo tham khảo quy định của Nhật Bản, nhất quán với các chỉ tiêu khác.
Trans fat	Không quy định	≤120%	≤120%	Không quy định	≤120%	80 % - 120 %	≤120%	Chất béo dạng trans hoàn toàn bất lợi đối với sức khỏe. Do đó, dự thảo chỉ quy định dung sai cận trên (tương tự Trung Quốc, Hàn Quốc, Hoa Kỳ, Canada): ≤120%.
Cholesterol (mg)	Không quy định	≤120%	≤120%	±5mg (<25mg) hoặc ±20% (≥25mg)	≤120%	80 % - 120 %	±5mg (khi <25mg) hoặc ±20% (khi ≥25mg)	Cholesterol có thể tác động bất lợi đối với sức khỏe, nhưng có một số dạng cholesterol giúp xây dựng tế bào, sản xuất hormon (estrogen, testosterone), tổng hợp vitamin D và tạo axit mật tiêu hóa. Do đó, dự thảo quy định dung sai 2 phía (tương tự Nhật Bản, Thái Lan): ±120%. EU không quy định với cholesterol. Đối với sản phẩm chứa hàm lượng thấp cholesterol: Dự thảo tham khảo quy định của Nhật Bản, nhất quán với

Chỉ tiêu	EU (guidance 2012)	USA (FDA) ⁷	Canada (CFIA)	Nhật Bản (FLS)	Trung Quốc ⁸ , Hàn Quốc ⁹	Thái Lan (2026)	Dự thảo TCVN	Diễn giải
								các chỉ tiêu khác
Natri	<0,5g: ±0,15g; ≥0,5g: ±20%	≤120%	≤120%	±5mg (<25mg) ±20% (≥25mg)	≤120%	80% – 120%	±5mg (<25mg) ±20% (≥25mg)	Natri có thể có tác động bất lợi đối với sức khỏe khi lượng ăn vào mất cân bằng. Tổ chức Y tế thế giới khuyến cáo giảm muối trong chế độ ăn. Tuy nhiên, natri cũng là chất dinh dưỡng quan trọng, thiếu natri gây mất cân bằng điện giải trong cơ thể người. Do đó, dự thảo quy định dung sai 2 phía (tương tự EU, Nhật Bản, Thái Lan): ±120%. * Theo khuyến cáo của EU: + Đối với sản phẩm chứa hàm lượng natri cao (≥500mg/100g) thì áp dụng mức dung sai ±20% (khoảng dung sai là từ 80% đến 120%). + Đối với sản phẩm chứa hàm lượng natri thấp (<500mg/100g), mức dung sai cố định là ±150mg/100g. Ví dụ, khi hàm lượng natri được ghi nhãn là 400mg/100 g thì tương ứng với khoảng giá trị natri phù hợp là từ 250 đến 550 mg/100 g (nếu áp dụng quy định ±20% thì khoảng phù hợp là từ 320 đến 480mg/100g). Tuy nhiên, khi hàm lượng natri rất thấp thì độ mở của khoảng dung sai theo EU sẽ rất lớn: với giá trị ghi nhãn là 40 mg/100 g thì kết quả phân tích phù hợp theo quy định của Hoa Kỳ, Trung Quốc là ≤48 mg/100 g, theo Nhật Bản là từ 32 đến 48 mg/100 g, nhưng theo EU là từ 5 đến 190 mg/100 g (tương đương dải từ 12 % đến 475 % giá trị ghi nhãn). Với giá trị ghi nhãn là 15 mg/100 g thì kết quả phân tích phù hợp theo quy định của Hoa Kỳ, Trung Quốc là ≤18 mg/100 g, theo Nhật Bản là từ 10 đến 20 mg/100 g (tương đương dải từ 67 % đến 133% giá trị ghi nhãn), nhưng theo EU là từ 5 đến 165 mg/100 g (tương đương

Chỉ tiêu	EU (guidance 2012)	USA (FDA) ⁷	Canada (CFIA)	Nhật Bản (FLS)	Trung Quốc ⁸ , Hàn Quốc ⁹	Thái Lan (2026)	Dự thảo TCVN	Diễn giải
								dải từ 33 % đến 1100% giá trị ghi nhãn). Do đó, dự thảo đề xuất tham khảo quy định của Nhật Bản, chỉ quy định 2 khoảng hàm lượng (thay vì 3 khoảng như EU) với mức dung sai vừa đủ linh hoạt cho hàm lượng natri thấp (phù hợp với thực tế của hoạt động thử nghiệm mà không quá rộng như EU).
Muối natri clorua (g)	<1,25g: ±0,375g; ≥1,25 g: ±20%	—	—	—	—	—	Không quy định	
Chất khoáng (trừ natri)								Đối với chất khoáng và vitamin, đây là các vi chất, hàm lượng trong thực phẩm rất nhỏ (trừ các sản phẩm bổ sung có thể có hàm lượng cao hơn). Do đó, độ không đảm bảo đo trong kết quả phân tích thường khá lớn. Do đó, đề xuất áp dụng dung sai cận dưới đối với vitamin và chất khoáng (theo quan điểm của Hoa Kỳ, Trung Quốc, Thái Lan), với mức dung sai tham khảo EU là ≥ 65 % đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe và ≥80 % đối với thực phẩm khác. Tiêu chuẩn này không quy định mức dung sai cận trên. Cơ sở sản xuất cần tuân thủ ngưỡng dung nạp tối đa theo quy định hiện hành và áp dụng dung sai theo độ không đảm bảo đo của phương pháp phân tích. ^{a)} Chỉ áp dụng đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe mà thành phần chất khoáng hoặc vitamin hoàn toàn là
Thực phẩm bảo vệ sức khỏe ^{a)}	+ 45% /-20%	≥100%	≥100% ¹⁰	-	-	≥90%	- 20 % (≥ 80 %)	
Thực phẩm khác ^{b)}	+ 45% /-35%	≥80%	≥80%	+ 50% / -20%	≥80%	≥80%	- 35 % (≥ 65 %)	
Vitamin								
Thực phẩm BVSK ^{a)}	+ 50% /-20%	≥100%	≥100%	-	-	≥90%	- 20 % (≥ 80 %)	
Thực phẩm khác ^{b)}	+ 45% /-35%	≥80%	≥80%	+ 50% / -20%. Riêng Vit.D, E, K, Niacin (B3), B5, H,	≥80%	≥80%	- 35 % (≥ 65 %)	

¹⁰ Canada: Đối với các vitamin và khoáng chất bổ sung, (...), giá trị dinh dưỡng được công bố không có dung sai, tức là hàm lượng dinh dưỡng trung bình (đã làm tròn) của ba mẫu con gộp không được nhỏ hơn giá trị được công bố [For added vitamins and mineral nutrients, (...), the declared nutrient value has no tolerance, i.e., the mean nutrient content of the three composite sub-samples is not less than the declared value, adjusted for rounding as in acceptance criterion 2].

Chỉ tiêu	EU (guidance 2012)	USA (FDA) ⁷	Canada (CFIA)	Nhật Bản (FLS)	Trung Quốc ⁸ , Hàn Quốc ⁹	Thái Lan (2026)	Dự thảo TCVN	Diễn giải
				B1, B3, B6, B12, C, folat +80%/ -20%				nguồn bổ sung, không có nguồn tự nhiên. b) Áp dụng đối với thực phẩm nguồn tự nhiên của chất khoáng hoặc vitamin hoàn toàn, có thể có hoặc không có nguồn bổ sung.

Phụ lục A (quy định) Hướng dẫn quy tròn số đối với giá trị của các thành phần dinh dưỡng

Các nguyên tắc làm tròn là một trong những yếu tố ảnh hưởng đến việc thiết lập dung sai, bao gồm số chữ số có nghĩa hoặc số chữ số thập phân để tránh hàm ý mức độ chính xác không đúng sự thật.

Thành phần dinh dưỡng	Hướng dẫn quy tròn số						Diễn giải
	EU (guidance 2012)	US FDA (Title 21, § 101.9)	Canada	Trung Quốc ¹¹	Hàn Quốc ¹²	Dự thảo TCVN	
1. Năng lượng	to nearest 1 kJ/kcal (no decimals)	expressed to the nearest 5-calorie increment up to and including 50 calories, and 10- calorie increment above 50 calories, except that amounts less than 5 calories may be expressed as zero	< 5 kcal: nearest multiple of 1 kcal; ≥ 5 to ≤ 50 kcal: nearest multiple of 5 kcal; ≥ 50 kcal: nearest multiple of 10 kcal	Khoảng làm tròn: 1 kJ (0,239 kcal); Giá trị biên của “0” (/100 g hoặc /100 mL): ≤ 17 kJ (4 kcal)	5 kcal unit the closest to the value; Less than 5 kcal can be indicated as “0”	Làm tròn đến số nguyên gần nhất. Giá trị ≤ 4 kcal trên 100 ml (dạng lỏng) có thể ghi nhãn “0 g” hoặc “< 4 kcal” trên 100 ml	+ Dự thảo TCVN tham khảo hướng dẫn của EU. + Mức “không chứa” (4kcal/100ml) phù hợp với TCVN 14429:2025 và tiêu chuẩn Codex CXG 23 (Sản phẩm dạng rắn đều có năng lượng > 4 kcal/ 100g). Theo Phụ lục I của Thông tư

¹¹ GB 28050-2025 General Rules for Nutrition Labelling of Prepackaged Foods.

¹² Korean Labeling Standards of Foods, 2024.

Thành phần dinh dưỡng	Hướng dẫn quy tròn số						Diễn giải
	EU (guidance 2012)	US FDA (Title 21, § 101.9)	Canada	Trung Quốc ¹¹	Hàn Quốc ¹²	Dự thảo TCVN	
							30/2026/TT-BYT, thành phần năng lượng có giá trị ≤ 4 kcal trên 100 ml (dạng lỏng) thì không bắt buộc ghi trên nhãn thực phẩm.
2. Protein, carbohydrat, đường, chất xơ, chất béo	≥ 10 g per 100 g or ml: to nearest 1 g (no decimals); < 10 g and > 0.5 g per 100 g or ml: to nearest 0.1 g; no detectable amounts is present or concentration is ≤ 0.5 g per 100 g or ml: “0 g” or “ < 0.5 g” may be declared	expressed to the nearest gram, except that if a serving contains less than 1 gram, the statement “Contains less than 1 gram” or “less than 1 gram” may be used as an alternative, or if the serving contains less than 0.5 gram, the content may be expressed as zero	<i>Protein:</i> ≥ 0.5 g: nearest multiple of 1 g; < 0.5 g: nearest multiple of 0.1 g <i>Carbohydrat, xơ thực phẩm, đường:</i> ≥ 0.5 g: nearest multiple of 1 g	0,1 g Giá trị biên của “0”: $\leq 0,5$ g	1 g unit the closest to the value <i>Xơ thực phẩm, đường:</i> Không quy định	≥ 10 g trên 100 g (dạng rắn) hoặc trên 100 ml (dạng lỏng): Làm tròn đến số nguyên gần nhất; < 10 g trên 100 g (dạng rắn) hoặc trên 100 ml (dạng lỏng): Làm tròn đến số có một chữ số thập phân gần nhất; $\leq 0,5$ g trên 100 g (dạng rắn) hoặc trên 100 ml (dạng lỏng): Có thể ghi nhãn “0 g” hoặc “ $< 0,5$ g” trên 100 g (dạng rắn) hoặc trên 100 ml (dạng lỏng)	Dự thảo TCVN tham khảo hướng dẫn của EU, dung hòa so với quy định của Trung Quốc và Hàn Quốc. Điểm phân tích 10 g giúp kết quả sau làm tròn có tối thiểu 2 chữ số có nghĩa. + Mức 0,5g/100mg đối với đường và chất béo phù hợp với TCVN 14429, CXG 23. Theo Phụ lục I của Thông tư 30/2026/TT-BYT, nếu protein, carbohydrat, đường, chất béo có giá trị $\leq 0,5$ g/100mg thì không bắt buộc ghi trên nhãn thực phẩm.

Thành phần dinh dưỡng	Hướng dẫn quy tròn số						Diễn giải
	EU (guidance 2012)	US FDA (Title 21, § 101.9)	Canada	Trung Quốc ¹¹	Hàn Quốc ¹²	Dự thảo TCVN	
3. Chất béo bão hòa; Chất béo không bão hòa đơn/ đa	≥10 g per 100 g or ml: to nearest 1 g (no decimals); <10 g and > 0.1 g per 100 g or ml: to nearest 0.1 g; no detectable amounts is present or concentration is ≤ 0.1 g per 100 g or ml: “0 g” or “<0.1 g” may be declared	expressed to the nearest 0.5 g increment below 5 g and to the nearest gram increment above 5g. If the serving contains less than 0.5 g, the content shall be expressed as zero.	> 5 g of fat: nearest multiple of 1 g < 0.5 g of fat: nearest multiple of 0.1 g; ≥ 0.5 g to ≤ 5 g of fat: nearest multiple of 0.5 g	0,1 g	≥5 g: 1 g unit the closest to the value < 5 g: 0,1 g unit the closest to the value; Chất béo không bão hòa đơn/ đa: Không quy định	≥ 10 g trên 100 g (dạng rắn) hoặc trên 100 ml (dạng lỏng): Làm tròn đến số nguyên gần nhất; < 10 g trên 100 g (dạng rắn) hoặc trên 100 ml (dạng lỏng): Làm tròn đến số có một chữ số thập phân gần nhất; ≤ 0,1 g trên 100 g (dạng rắn) hoặc trên 100 ml (dạng lỏng): Có thể ghi nhãn “0 g” hoặc “< 0,1 g” trên 100 g (dạng rắn) hoặc trên 100 ml (dạng lỏng)	Dự thảo TCVN tham khảo hướng dẫn của EU. + Mức 0,1g/100mg đối với chất béo bão hòa phù hợp với TCVN 14429, CXG 23. Theo Phụ lục I của Thông tư 30/2026/TT-BYT, nếu chất béo bão hòa ≤ 0,1g/100mg thì không bắt buộc ghi trên nhãn thực phẩm.
Axit béo bão hòa; axit béo dạng trans			Như Chất béo				
4. Chất béo dạng trans	Không quy định	expressed as grams per serving to the nearest 0.5 g increment below 5g	Có quy định cụ thể	0,1 g	Như “Chất béo”	Như “Chất béo bão hòa”	Dự thảo TCVN tham khảo hướng dẫn của Hàn Quốc

Thành phần dinh dưỡng	Hướng dẫn quy tròn số						Diễn giải
	EU (guidance 2012)	US FDA (Title 21, § 101.9)	Canada	Trung Quốc ¹¹	Hàn Quốc ¹²	Dự thảo TCVN	
		and to the nearest gram increment above 5 g. If the serving contains less than 0.5g, the content, when declared, shall be expressed as zero					
5. Cholesterol	Không quy định	serving expressed in milligrams to the nearest 5-milligram increment, except that label declaration of cholesterol information is not required for products that contain less than 2 mg cholesterol (...), or such products may state the cholesterol content as zero. If the food contains 2 to 5 mg of cholesterol per serving, the content may be stated as “less than 5 mg.”	nearest multiple of 5 mg	1 mg; Giá trị biên của “0”: ≤ 5 mg	5 mg unit the closest to the value	Làm tròn đến số nguyên gần nhất (đơn vị mg); < 5 mg trên 100 g (dạng rắn) hoặc trên 100 ml (dạng lỏng): Có thể ghi nhãn “0 mg” hoặc “< 5 mg” trên 100 g (dạng rắn) hoặc trên 100 ml (dạng lỏng)	Dự thảo TCVN tham khảo hướng dẫn của Trung Quốc. + Mức “không chứa” phù hợp với TCVN 14429, CXG 23.
6. Natri	≥1 g per 100 g or ml : to nearest 0.1 g	expressed as zero when the serving contains less than 5 milligrams of sodium, to the	> 140 mg: nearest multiple of 10 mg	1 mg	> 120 mg: 10 mg unit the closest to the value	Làm tròn đến chữ số hàng chục	Ví dụ kết quả tính là 1234 mg, giá trị làm tròn theo EU là 1,2 g; theo Trung Quốc là 1234 mg; theo Hàn

Thành phần dinh dưỡng	Hướng dẫn quy tròn số						Diễn giải
	EU (guidance 2012)	US FDA (Title 21, § 101.9)	Canada	Trung Quốc ¹¹	Hàn Quốc ¹²	Dự thảo TCVN	
		nearest 5-milligram increment when the serving contains 5 to 140 milligrams of sodium, and to the nearest 10-milligram increment when the serving contains greater than 140 milligrams					Quốc là 1230 mg. Dự thảo theo phương án dung hòa như quy định của Hàn Quốc.
	<1 g and > 0.005 g per 100 g or ml : to nearest 0.01 g		< 5 mg: nearest multiple of 1 mg; ≥ 5 mg to ≤ 140 mg: nearest multiple of 5 mg		≤ 120 mg: 5 mg unit the closest to the value	Làm tròn đến số nguyên gần nhất (Làm tròn đến chữ số hàng đơn vị)	Ví dụ kết quả tính là 234 mg, giá trị làm tròn theo EU là 0,23 g; theo Trung Quốc là 234 mg; theo Hàn Quốc là 230 mg; theo DT TCVN là 234 mg. Ví dụ kết quả tính là 84,2 mg, giá trị làm tròn theo EU là 0,08 g; theo Trung Quốc là 84 mg; theo Hàn Quốc là 85 mg; theo DT TCVN là 84 mg. + Mức “không chứa” phù hợp với TCVN 14429, CXG 23. Theo Phụ lục I của Thông tư 30/2026/TT-BYT, với mức này thì không bắt buộc ghi trên nhãn thực phẩm.
7. Vitamin A, axit folic,	3 significant figures	The percentages for vitamins and	<u>Potassium</u> , <u>Calcium</u> ,	kali, calci, phospho,	-	Làm tròn đến 3 chữ số có nghĩa	Dự thảo TCVN tham khảo hướng dẫn của

Thành phần dinh dưỡng	Hướng dẫn quy tròn số						Diễn giải
	EU (guidance 2012)	US FDA (Title 21, § 101.9)	Canada	Trung Quốc ¹¹	Hàn Quốc ¹²	Dự thảo TCVN	
chloride, kali, calci, phospho, magnesi, iod		minerals shall be expressed to the nearest 2-percent increment up to and including the 10-percent level, the nearest 5-percent increment above 10 percent and up to and including the 50-percent level, and the nearest 10-percent increment above the 50-percent level	<u>Phosphorous</u> : ≥ 5 mg to < 50 mg: nearest multiple of 10 mg; ≥ 50 mg to < 250 mg: 25 mg; ≥ 250 mg: 50 mg. <u>Iron, Zinc, Vit. E</u> : ≥ 0.05 mg to < 0.5 mg: nearest multiple of 0.1 mg; ≥ 0.5 mg to < 2.5 mg: 0.25 mg; ≥ 2.5 mg: 0.5 mg. Các mức cụ thể cho từng vitamin và chất khoáng khác. Ngoài ra, có quy định về quy tròn số đối với các vi chất dinh dưỡng bổ sung [Rounding and compliance limit for added vitamins and mineral nutrients (absolute amount)]	magnesi: 1 mg; Vit.C, niacin, cholin, sắt: 0,1 mg; vit.E: 0,01 mg TE; vit.B1, B2, B6, acid pantothenic, kẽm, đồng, flour, mangan: 0,01 mg; Vit.A: 1 µg RE; Acid folic: 1 µg hoặc 1 µg DFE; Vit.D, K, biotin, iod, selen: 0,1 µg; Vit.B12 : 0,01 µg			EU để thuận tiện áp dụng
8. Các loại vitamin và chất khoáng khác	2 significant figures				-	Làm tròn đến 2 chữ số có nghĩa	Dự thảo TCVN tham khảo hướng dẫn của EU để thuận tiện áp dụng

Phụ lục B (tham khảo) Một số ví dụ về việc tính khoảng dung sai của các thành phần dinh dưỡng	
B.1 Ví dụ về việc tính khoảng dung sai của chất dinh dưỡng đa lượng VÍ DỤ 1: Sản phẩm thực phẩm có ghi nhãn hàm lượng protein là 8,5 g/100 g, không có thông tin về hàm lượng protein thực tế. Theo hướng dẫn quy tròn số tại Phụ lục A, giá trị 8,5 g/100 g tương đương với giá trị chưa làm tròn trong khoảng từ 8,45 g/100 g đến 8,54 g/100 g. Mức dung sai cận dưới bằng giá trị giới hạn dưới của khoảng nêu trên (8,45 g/100 g) nhân với giới hạn dưới của khoảng dung sai đối với protein nêu trong Bảng 1 là 80 %: $80 \% \times 8,45 \text{ g/100 g} = 6,76 \text{ g/100 g}$ Theo hướng dẫn quy tròn số tại Phụ lục A, giới hạn dung sai cận dưới sẽ là 6,8 g/100 g. Kết quả kiểm nghiệm hàm lượng protein của sản phẩm $\geq 6,8 \text{ g/100 g}$ sẽ phù hợp với giá trị ghi nhãn 8,5 g/100 g theo mức dung sai của protein là – 20 % quy định tại Bảng 1. VÍ DỤ 2: Sản phẩm thực phẩm có ghi nhãn hàm lượng đường là 2,5 g/100 g, không có thông tin về hàm lượng đường thực tế. Theo hướng dẫn quy tròn số tại Phụ lục A, giá trị 2,5 g/100 g tương đương với giá trị chưa làm tròn trong khoảng từ 2,45 g/100 g đến 2,54 g/100 g. Mức dung sai cận dưới bằng giá trị giới hạn dưới (2,45 g/100 g) trừ đi mức dung sai đối với đường nêu trong Bảng 1 là 0,5 g/100 g:	EU - GUIDANCE DOCUMENT Example 1: A food product with a nutrition declaration of sugars of 8.5 g and no claim made about its sugar content • According to the rounding guidelines of section 6 this equals to 8.45 to 8.54 g sugars /100 g • Lower tolerance: lower value (8.45) minus lower tolerance for sugars from section 3 which is 2 g; $8.45 - 2 = 6.45 \text{ g/100 g}$; according to the rounding guidelines of section 6 the lower bound tolerance will be 6.5 g/100 g • Upper tolerance: upper value (8.54) plus the upper tolerance for sugars from section 3 which is 2 g; $8.54 + 2 = 10.54 \text{ g/100 g}$; according to the rounding guidelines of section 6 the upper bound tolerance will be 11 g/100 g • If official control finds a sugar content: - within the range of 6.5 to 11 g/100 g this product is found to be within the tolerance range according to the criteria laid down in section 3; - between the declared value (8.5 g) and the upper tolerance limit, control of compliance with section 2.3 should be considered - that is outside the range of 6.5 to 11 g/100 g, section 2.4 should be considered which gives examples of aspects to be taken into account when the measured value is

2,45 g/100 g – 0,5 g/100 g = 1,95 g/100 g Theo hướng dẫn quy tròn số tại Phụ lục A, giới hạn dung sai cận trên sẽ là 2,0 g/100 g. Mức dung sai cận trên bằng giá trị giới hạn trên của khoảng nêu trên (2,54 g/100 g) nhân với giới hạn trên của khoảng dung sai đối với đường nêu trong Bảng 1 là 120 %: $120 \% \times 2,54 \text{ g/100 g} = 3,048 \text{ g/100 g}$ Theo hướng dẫn quy tròn số tại Phụ lục A, giới hạn dung sai cận dưới sẽ là 3,0 g/100 g. Kết quả kiểm nghiệm hàm lượng đường của sản phẩm từ 2,0 g/100 g đến 3,0 g/100 g sẽ phù hợp với giá trị ghi nhãn 2,5 g/100 g theo mức dung sai của đường tổng số quy định tại Bảng 1.	outside the tolerance for the declared value
VÍ DỤ 3: Sản phẩm thực phẩm có ghi nhãn hàm lượng chất xơ là 1,5 g/100 g, không có thông tin về hàm lượng chất xơ thực tế. Theo hướng dẫn quy tròn số tại Phụ lục A, giá trị 0,7 g/100 g tương đương với giá trị chưa làm tròn trong khoảng từ 0,65 g/100 g đến 0,74 g/100 g. Với giá trị này, mức dung sai cận dưới của chất xơ theo Bảng 1 là –0,5 g/100 g. Theo Phụ lục A, hàm lượng chất xơ $\leq 0,5$ g/100 g có thể ghi nhãn “0 g” hoặc “$\leq 0,5$ g” trên 100 g. Do đó, kết quả kiểm nghiệm hàm lượng chất xơ của sản phẩm $>0,5$ g/100 g được coi là phù hợp với giá trị ghi nhãn 0,7 g/100 g theo mức dung sai của chất xơ là –0,5 g/100 g.	
B.2 Ví dụ về việc tính khoảng dung sai của chất dinh dưỡng vi lượng VÍ DỤ 1: Thực phẩm bổ sung có ghi nhãn hàm lượng vitamin A là 125 µg/đơn vị, không có thông tin về hàm lượng vitamin A thực tế. Theo hướng dẫn quy tròn số tại Phụ lục A, giá trị 125 µg/đơn vị tương đương với giá	Example 2: A food supplement with a nutrition declaration of folic acid of 125 µg per unit and no claim made about its folic acid content • According to the rounding guidelines of section 6 this equals to 124.5 to 125.4 µg

trị chưa làm tròn trong khoảng từ 124,5 µg/đơn vị đến 125,4 µg/đơn vị. Mức dung sai dưới bằng giá trị giới hạn dưới của khoảng nêu trên (124,5 µg/đơn vị) trừ đi dung sai dưới đối với vitamin A nêu trong Bảng 1 là 20 %: $124,5 \text{ µg/đơn vị} - 20 \% \times 124,5 \text{ µg/đơn vị} = 99,6 \text{ µg/đơn vị}$ Theo hướng dẫn quy tròn số tại Phụ lục A, giới hạn dung sai dưới sẽ là 99,6 µg/đơn vị (có ba chữ số có nghĩa). Mức dung sai trên bằng giá trị giới hạn trên của khoảng nêu trên (125,4 µg/đơn vị) cộng với dung sai trên đối với vitamin A nêu trong Bảng 1 là 50 %: $125,4 \text{ µg/đơn vị} + 50 \% \times 125,4 \text{ µg/đơn vị} = 188,1 \text{ µg/đơn vị}$ Theo hướng dẫn quy tròn số tại Phụ lục A, giới hạn dung sai trên sẽ là 188 µg/đơn vị. Kết quả kiểm nghiệm hàm lượng vitamin A của sản phẩm trong khoảng từ 99,6 µg/đơn vị đến 188 µg/đơn vị sẽ phù hợp với giá trị ghi nhãn 125 µg/đơn vị theo mức dung sai của vitamin A là $\pm 20 \%$ quy định tại Bảng 1.	folic acid per unit • Lower tolerance: lower value (124.5) minus lower tolerance for vitamins from section 4 which is 20% (20 % of 124.5 = 24.9); $124.5 - 24.9 = 99.6 \text{ µg per unit}$ and according to the rounding guidelines of section 6 the lower bound tolerance will be 99.6 µg per unit • Upper tolerance: upper value (125.4) plus the upper tolerance for vitamins from section 4 which is 50% (50% of 125.4 = 62.7); $125.4 + 62.7 = 188.1 \text{ µg per unit}$ and according to the rounding guidelines of section 6 the upper bound tolerance will be 188 µg per unit • If official control finds a folic acid content: - in the range of 99.6 to 188 µg per unit, this product is found to be within the tolerance range according to the criteria laid down in section 4; - that is outside the range of 99.6 to 188 µg per unit, section 2.4 should be considered which gives examples of aspects to be taken into account when the measured value is outside the tolerance for the declared value.
---	---

Phụ lục C (tham khảo) Phương pháp thử khuyến cáo đối với các thành phần dinh dưỡng Phương pháp thử khuyến cáo đối với các thành phần dinh dưỡng được nêu trong Bảng C.1.	Tham khảo: + Phương pháp liệt kê trong tiêu chuẩn Codex CXS 234 (2025); + US FDA (Title 21, § 101.9): Protein content may be calculated on the basis of the factor 6.25 times the nitrogen content of the food as determined by the appropriate method of analysis as given in the “Official Methods of Analysis of the AOAC International,” except when official AOAC procedures described in this paragraph (c)(7) require a specific factor other than 6.25, that specific factor shall be used. + Phương pháp liệt kê trong: CFIA (Canada), Nutrition Labelling Compliance Test + Phương pháp đề cập trong tài liệu: Jun Takebayashi, Ippei Suzuki, Tsuyoshi Chiba, Keizo Umegaki and Yoshiko Ishimi, <i>Ensuring the Reliability of Food Nutrition Labeling in Japan: Regulation and Laboratory Analysis</i>, Japan Journal Nutrition Dietary, Vol.78 Supplement S91-S100 (2020)
--	--