

QUYẾT ĐỊNH

(V/v: Ban hành bản công bố tiêu chuẩn áp dụng)

Tổng Giám đốc Công ty cổ phần DIANA UNICHARM

- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 - Chủ tịch nước Công bố ngày 12/7/2006;
- Căn cứ Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Thủ tướng Chính phủ về nhãn hàng hóa;
- Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về Nhãn hàng hóa.
- Căn cứ chức năng, nhiệm vụ của Công ty cổ phần DIANA UNICHARM

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Ban hành các tiêu chuẩn cơ sở áp dụng cho các sản phẩm sau:

STT	Tên sản phẩm	Số tiêu chuẩn
1	Diana SENSI Cool Fresh mát dịu siêu mỏng cánh	TCCS 157: 2023/DIANA

Điều 2: Kể từ ngày có hiệu lực, các phân xưởng phải tổ chức tốt việc áp dụng Tiêu chuẩn có số hiệu nêu trên vào sản xuất và hạch toán của Công ty cổ phần DIANA UNICHARM

Điều 3: Các quản đốc phân xưởng, trưởng các phòng ban trong Công ty chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này

Điều 4: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành.

Đại diện doanh nghiệp

Giám đốc cấp cao, sản xuất



**GIÁM ĐỐC CẤP CAO
SẢN XUẤT**
Nguyễn Hà Long

CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN
CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM, HÀNG HÓA
Số: 157

Doanh nghiệp: Công ty Cổ phần Diana Unicharm.
Địa chỉ: Khu Công nghiệp Vĩnh Tuy, đường Lĩnh Nam, phường Vĩnh Hưng,
quận Hoàng Mai, thành phố Hà Nội, Việt Nam.
E. Mail: <cskh@unicharm.com>.

CÔNG BỐ:

Tiêu chuẩn: TCCS 157: 2023/DIANA
Áp dụng cho sản phẩm, hàng hoá:
Diana SENSI Cool Fresh mát dịu siêu mỏng cánh

Doanh nghiệp cam kết sản xuất, kinh doanh sản phẩm, hàng hoá theo đúng tiêu chuẩn công bố nêu trên.

Hà nội, ngày 20 tháng 03 năm 2023

Giám đốc cấp cao, sản xuất 



**GIÁM ĐỐC CẤP CAO
SẢN XUẤT**
Nguyễn Hà Long

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 157: 2023/DIANA

Ban hành lần 3

DIANA SENSI COOL FRESH MÁT DỊU SIÊU MỎNG CÁNH

HÀ NỘI - 2023

Bảng theo dõi sự thay đổi:

TT	Lần sửa đổi	Ngày sửa đổi	Khoản/Mục sửa đổi	Nội dung sửa đổi	R&D	QC
3	03	20-03- 2023	Cập nhật năm Thành phần Khối lượng	-TCCS 157: 2021/DIANA → TCCS 157: 2023/DIANA - Tinh dầu hoa cúc, tinh dầu bạc hà -> Tinh dầu (hoa cúc, bạc hà, chanh...) -6,4g -> 6,5g		
2	02	13-10- 2022	Thành phần	Bổ sung “ tinh dầu bạc hà”		
1	01	01-06- 2021	Lập mới			

Mục lục

	Trang
Mục lục	1
Lời mở đầu	2
1 Phạm vi áp dụng	3
2 Kích thước cơ bản của miếng sản phẩm	3
3 Yêu cầu kỹ thuật	3
4 Quy tắc nghiệm thu và phương pháp thử	4
5 Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển, bảo quản	7
6 Tài liệu tham khảo	8

Lời mở đầu

TCCS 157: 2023/DIANA do Công ty cổ phần DIANA UNICHARM biên soạn và ban hành.

DIANA SENSI COOL FRESH MÁT DỤI SIÊU MỎNG CÁNH

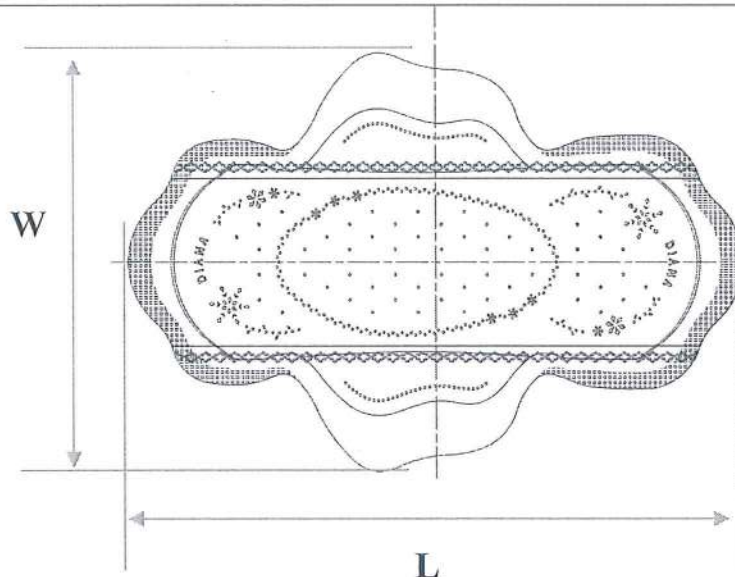
I. Phạm vi áp dụng:

Tiêu chuẩn này áp dụng cho băng vệ sinh Diana Sensi Cool Fresh Mát Dũi Siêu mỏng cánh, do công ty cổ phần DIANA UNICHARM sản xuất tại Cụm công nghiệp Tân Chi, xã Tân Chi, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

II. Kích thước cơ bản của miếng sản phẩm:

(Bảng 1)

Chiều	Kích thước ± 5 (mm)
Chiều dài miếng sản phẩm (đo chỗ dài nhất) - L	230,0
Chiều rộng miếng sản phẩm (đo chỗ rộng nhất) - W	150,0



III. Yêu cầu kỹ thuật :

1. Yêu cầu về nguyên vật liệu:

- ♦ Vải không dệt;
- ♦ Bông Cellulose;
- ♦ Hạt siêu thấm;

- ♦ PE;
- ♦ PP;
- ♦ Giấy tráng silicon;
- ♦ Polyme kết dính;
- ♦ Tinh dầu (hoa cúc, bạc hà, chanh...).

2. Yêu cầu đối với sản phẩm:

Sản phẩm Diana Sensi Cool Fresh Mát Dịu Siêu mỏng Cánh có các chỉ tiêu và mức chất lượng theo qui định dưới đây:

- a) Ngoại quan: Hình thức bên ngoài: bột giấy trắng, dàn đều suốt chiều dài miếng sản phẩm. Hình dáng miếng sản phẩm cân đối (hai đầu tròn mỏng, giữa eo thon và dày hơn). Mỗi hàn chắc chắn, không bong hở. Các đường cắt, ép rãnh đều, cân đối. Sản phẩm phải sạch, không có bụi, dầu mỡ và các vật lạ khác. Các lớp màng kết dính tốt với lõi bên trong.
- b) Kích thước: Dung sai cho phép theo kích thước ± 5 mm
- c) Các chỉ tiêu khác:

(Bảng 2)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chất lượng
1	Khối lượng miếng có tính bao gói miếng:	g	6,5
	Dung sai cho phép theo khối lượng:	%	10
2	Khả năng thấm hút không nhỏ hơn:	ml	30
3	Thời gian thấm hút không lớn hơn:	s	5
4	Độ pH trên mẫu thử:		6 - 8
5	Tổng số vi khuẩn hiếu khí không lớn hơn:	khuẩn lạc / g	200
6	Tổng số nấm mốc không lớn hơn:	khuẩn lạc / g	100

- d) Sản phẩm phải đảm bảo an toàn vệ sinh theo qui định hiện hành.

IV. Quy tắc nghiệm thu và phương pháp thử:

1. Quy tắc nghiệm thu:

- ♦ Tất cả các lô sản phẩm đều được kiểm tra ngoại quan, các chỉ tiêu cơ lý tại nhà máy ngay trong quá trình sản xuất tuân thủ qui định kiểm soát chất lượng của công ty.

- ♦ Gửi mẫu 1 năm một lần đến phòng thử nghiệm đủ năng lực được công ty cổ phần Diana Unicharm đánh giá, lựa chọn để kiểm tra tất cả các chỉ tiêu kỹ thuật ở bảng 2. Mẫu được lấy mẫu ngẫu nhiên trong lô sản xuất, số lượng mẫu lấy sao cho đủ để thử nghiệm theo yêu cầu của tiêu chuẩn.
- ♦ Tiêu chuẩn nghiệm thu: không có mẫu không đạt.

2. Phương pháp thử:

2.1. Xác định khối lượng:

- a) Dụng cụ đo: dùng cân có độ chính xác đến 0,1g.
- b) Tiến hành: đặt mẫu thử lên cân, cân từng mẫu, ghi kết quả chính xác đến 0,1 g.
- c) Lặp lại phép đo với 10 mẫu
- d) Tính toán kết quả: tính giá trị trung bình của các lần đo.

2.2. Xác định kích thước:

- a) Dụng cụ đo: thước, có độ chính xác đến 1 mm.
- b) Tiến hành: Xé bỏ bao gói miếng, đặt miếng sản phẩm mẫu trên bề mặt phẳng. Sau đó đo chiều dài, chiều rộng của miếng sản phẩm tại các vị trí đã được quy định tại mục II (Kích thước cơ bản của miếng sản phẩm).
- c) Lặp lại phép đo với 3 mẫu
- d) Tính toán kết quả: lấy giá trị trung bình các lần đo.

2.3. Xác định khả năng thấm hút:

- a) Dụng cụ đo và các chất thử:
 - ♦ Cân có khả năng cân đến 3 kg, độ chính xác 0,1 g.
 - ♦ Chậu có dung tích đến 5 lít.
 - ♦ Đồng hồ bấm giây.
 - ♦ khay nhựa có kích thước đủ to và cặp đế đặt miếng sản phẩm duỗi thẳng lên trên, có lỗ thoát nước (diện tích tối thiểu lỗ thoát là 6 cm²).
 - ♦ Kẹp để cố định miếng sản phẩm vào khay nhựa.
 - ♦ Khoảng 4 lít dung dịch muối 0.9 % NaCL tinh khiết với nước đã khử ion.
 - ♦ Tấm phủ mặt cân khi cân.
 - ♦ Giá đỡ khay nhựa.
 - ♦ Sổ ghi số liệu, bút.

- b) Dụng cụ an toàn: (không bắt buộc) kính đeo mắt tùy chọn.
- c) Tiến hành thử:
- ♦ Cân và ghi lại khối lượng miếng sản phẩm còn khô (W1).
 - ♦ Nhúng khay nhựa và kẹp (không có miếng sản phẩm) vào dung dịch muối sao cho toàn bộ khay ngập trong dung dịch. Đợi 5 phút. Đem cân, ghi số liệu (W2).
 - ♦ Kẹp miếng sản phẩm vào khay nhựa ở vị trí mặt màng thấm hướng xuống phía dưới.
 - ♦ Nhúng mẫu cùng với khay nhựa vào chậu chứa dung dịch muối sao cho toàn bộ khay và sản phẩm ngập trong dung dịch. Giữ khay ở vị trí luôn luôn song song với mặt đất.
 - ♦ Đợi hết 30 phút thì rút khay nhựa cùng với miếng sản phẩm ra khỏi chậu đặt lên giá đỡ. Chú ý khi rút khay giữ cho khay và miếng sản phẩm luôn nằm ở vị trí song song với mặt đất, không vẩy hoặc rỉ nước.
 - ♦ Đợi 10 phút.
 - ♦ Cân và ghi khối lượng khay nhựa + kẹp cùng với sản phẩm đã róc nước (W3).
 - ♦ Lặp lại phép đo với 3 mẫu.
- d) Tính toán số liệu:
- ♦ Khả năng thấm hút của mẫu:

$$W = W3 - W1 - W2$$
 - ♦ Lấy giá trị trung bình các lần đo chính xác đến 0,1g. (Ghi chú: 1 g = 1 ml).

2.4- Xác định thời gian thấm hút:

- a) Dụng cụ đo và hoá chất:
- ♦ Pipet 10 ml chia vạch đến 0,1 ml.
 - ♦ Đồng hồ bấm giây.
 - ♦ Dung dịch muối 0.9 % NaCL tinh khiết với nước đã khử ion.
- b) Tiến hành phép thử:
- ♦ Đặt mẫu thí nghiệm lên mặt phẳng với mặt thấm hướng lên trên nơi có ánh sáng chiếu vào để có thể quan sát được quá trình thấm của giọt dung dịch.
 - ♦ Nhỏ 0,5 ml dung dịch lên bề mặt của mẫu.
 - ♦ Tính thời gian từ khi giọt dung dịch chạm tới bề mặt mẫu cho đến khi nó được hút hết hoàn toàn vào lõi. Ghi số kết quả đo.

♦ Lặp lại phép thử với 3 mẫu.

c) Tính toán kết quả: lấy giá trị trung bình của các lần đo.

2.5. Xác định độ pH:

a) Dụng cụ và hoá chất:

♦ pH mét điện cực thuỷ tinh và calomen.

♦ Cốc 1000 ml.

♦ Dung dịch chuẩn pH = 7.

b) Tiến hành thử:

♦ Bỏ màng ngăn thấm PE.

♦ Cắt khúc giữa miếng sản phẩm cân lấy 10 g cho vào cốc 200 ml nước cất.

♦ Đun sôi cốc trong 5 phút. Trong quá trình đun luôn thêm nước để giữ thể tích ban đầu.

♦ Để nguội rồi đem xác định pH bằng máy đo pH.

♦ Lặp lại phép đo với 3 mẫu.

c) Tính toán kết quả: lấy giá trị trung bình của các lần đo.

2.6. Xác định độ nhiễm khuẩn:

Theo TCVN 10585: 2014

2.7. Xác định nấm mốc:

Theo TCVN 10585: 2014

V. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển, bảo quản:

1. Bao gói:

Các miếng sản phẩm được đóng vào túi PE, hàn kín với số lượng được quy định tùy theo loại sản phẩm, kích cỡ và từng trường hợp cụ thể. Ngoài ra, các túi PE còn có thể được đóng vào các bao bì khác để phục vụ mục đích vận chuyển.

2. Ghi nhãn: theo Nghị định 43/2017/NĐ – CP và Nghị định 111/2021/NĐ – CP

Trên vỏ túi PE được ghi nhãn với đầy đủ các nội dung chính sau:

♦ Tên cơ sở;

♦ Địa chỉ cơ sở;

♦ Tên sản phẩm;

- ♦ Nhãn hiệu sản phẩm;
- ♦ Số lượng;
- ♦ Thành phần chính cấu tạo nên sản phẩm;
- ♦ Hướng dẫn sử dụng;
- ♦ Thông tin, cảnh báo vệ sinh, an toàn;
- ♦ Thông số kỹ thuật;
- ♦ Ngày sản xuất;
- ♦ Hạn sử dụng: 4 năm;
- ♦ Sản xuất theo tiêu chuẩn TCCS 157: 2023/DIANA.

3. Vận chuyển:

Bằng các phương tiện đảm bảo tránh mưa nắng. Không chuyên chở chung với các hoá chất gây cháy, ăn mòn, gây kích ứng, các chất bốc mùi khác.

4. Bảo quản:

Để hàng trong kho có mái che, khô ráo, thoáng mát, kê cách mặt đất tối thiểu 15 cm.

VI. Tài liệu tham khảo:

TCVN 1 – 2: về trình bày và thể hiện nội dung tiêu chuẩn quốc gia

TCVN 10585: 2014: Xác định độ nhiễm khuẩn

TCVN 10585: 2014: Xác định nấm mốc
