

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số: 488	ngày 24/7/2021
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC: <i>[Signature]</i>	
Phòng: <i>[Signature]</i>	
Sao:	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 11/ANDINH/2021

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển Công nghệ An Đình

Địa chỉ: Thôn Hòe Lâm, xã Ngọc Lâm, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0221 222 4901

Fax: 0221 222 4901

E-mail: ceo@andinh.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0900290164

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không áp dụng.

Số Giấy chứng nhận Hệ thống Quản lý ATTP TCVN ISO 22000:2018 / ISO 22000:2018 số HA174/3.20.CII do Trung tâm chứng nhận Phù hợp (QUACERT) cấp ngày 23/09/2020, cấp lần đầu ngày 27/04/2011.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **GAO QUÊ**

2. Thành phần: Gạo thơm nhẹ.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 01 năm kể từ ngày đóng gói

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Đóng gói trong các túi chất liệu PE, PA/PE, OPP/PE đạt tiêu chuẩn QCVN 12-1:2011/BYT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp; các kích cỡ tiêu chuẩn: 0,5kg; 1kg; 2kg; 2,5kg; 3kg; 4kg; 5kg; 10kg.

- Đóng gói trong các bao bì chất liệu PP dệt đạt tiêu chuẩn QCVN 12-1:2011/BYT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp; các kích cỡ tiêu chuẩn: 9,07kg; 10kg; 15kg; 18,14kg; 20kg; 25kg; 30kg; 40kg; 50kg, 1000kg. Tùy theo yêu cầu của khách hàng có thể có lót hoặc không lót một lớp PE bên trong lớp PP.

- Bao bì có gắn mã QR, hỗ trợ người tiêu dùng có thể truy xuất nguồn gốc, kiểm tra đến nơi gieo trồng của nguyên liệu.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển Công nghệ An Đình. Địa chỉ: Thôn Hòe Lâm, xã Ngọc Lâm, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Nội dung ghi nhãn:

Theo đúng quy định như trong nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của chính phủ về Nhãn hàng hóa và thông tư liên bộ 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27 tháng 10 năm 2014 “Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn”.

1. Tên sản phẩm;
2. Thành phần cấu tạo;
3. Định lượng sản phẩm;
4. Ngày sản xuất; Thời hạn sử dụng;
5. Hướng dẫn bảo quản; Hướng dẫn sử dụng;
6. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm; xuất xứ;
7. Số giấy Tự Công bố sản phẩm;
8. Các khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm;
9. Nội dung khác: Chỉ tiêu chất lượng chính.

DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN:

GẠO QUÊ

CÔNG TY TNHH ĐT & PT CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH

Địa chỉ sản xuất: **NGỌC LÂM, MỸ HÀO, HƯNG YÊN**

Thành phần: **GẠO THOM NHỆ**

Chỉ tiêu chất lượng chính (g%):

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| - H/I Gluxit: $\geq 70,00$ | - Độ ẩm: $\leq 14,00$ |
| - Tỷ lệ tấm: $\leq 5,00$ | - Tạp chất: $\leq 0,10$ |

Khối lượng tịnh: in trên bao bì.

Ngày sản xuất & hạn sử dụng: in trên bao bì.

Hạn sử dụng: 01 năm kể từ khi đóng gói.

Xuất xứ: **CÔNG TY TNHH ĐT & PT CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH –Việt Nam**

Hướng dẫn sử dụng bảo quản sản phẩm:

- Để nơi thoáng mát, sạch sẽ, tránh xa các loại hóa chất, nhiệt độ cao.
- Gạo ngon hơn khi bảo quản lạnh.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật số 55/2010/QH12 của Quốc Hội ban hành "Luật an toàn thực phẩm";
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP của Chính Phủ ban hành "Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm";
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y tế về "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm";
- Thông tư 50/2016/TT-BYT của Bộ Y tế về "Quy định Giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm "
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT và QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm và kim loại nặng trong thực phẩm.
- Thông tư 27/2012/TT-BYT của Bộ Y tế về việc "hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm"
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP của Chính Phủ quy định về nhãn hàng hóa

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hưng Yên, ngày 15 tháng 07 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thanh Nhị



SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ
TỈNH HƯNG YÊN
PHÒNG ĐĂNG KÝ KINH DOANH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN HAI THÀNH VIÊN TRỞ LÊN**

Mã số doanh nghiệp: 0900290164

Đăng ký lần đầu: ngày 11 tháng 09 năm 2008

Đăng ký thay đổi lần thứ: 8, ngày 08 tháng 01 năm 2020

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN
CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: AN DINH TECHNOLOGY DEVELOPMENT
AND INVESTMENT COMPANY LIMITED

Tên công ty viết tắt: AN DINH CO.,LTD

2. Địa chỉ trụ sở chính

Thôn Hoè Lâm, Xã Ngọc Lâm, Thị xã Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0221 2224901

Fax:

Email:

Website:

3. Vốn điều lệ 18.000.000.000 đồng.

Bằng chữ: Mười tám tỷ đồng

4. Danh sách thành viên góp vốn

STT	Tên thành viên	Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú đối với cá nhân; địa chỉ trụ sở chính đối với tổ chức	Giá trị phần vốn góp (VNĐ và giá trị tương đương theo đơn vị tiền nước ngoài, nếu có)	Tỷ lệ (%)	Số CMND (hoặc chứng thực cá nhân hợp pháp khác) đối với cá nhân; MSDN đối với doanh nghiệp; Số Quyết định thành lập đối với tổ chức	Ghi chú
1	CÔNG TY TNHH AN ĐÌNH - ĐẠI DIỆN: NGUYỄN THANH NHỊ	Số 39, ngách 34/156, phố Vĩnh Tuy, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	12.623.800.000	70,132	0101650276	
2	JFC JAPAN INC.	3-11, Nihonbashi Koamicho, Chuo-ku, Tokyo, Nhật Bản	3.000.000.000	16,667	0100-01-117388	



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Nhị

3	BÙI VĂN CHIẾN	Tổ 59, Thị Trấn Đông Anh, Huyện Đông Anh, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	1.782.200.000	9,901	012405482	
4	NGUYỄN THỊ HIỀN	P.1202, GH5, CT17, Khu đô thị Việt Hưng, Phường Việt Hưng, Quận Long Biên, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	594.000.000	3,300	013333867	

5. Người đại diện theo pháp luật của công ty

* Họ và tên: NGUYỄN THANH NHỊ

Giới tính: *Nam*

Chức danh: *Giám đốc*

Sinh ngày: *26/11/1971*

Dân tộc: *Kinh*

Quốc tịch: *Việt Nam*

Loại giấy tờ chứng thực cá nhân: *Chứng minh nhân dân*

Số giấy chứng thực cá nhân: *034071001440*

Ngày cấp: *30/06/2015*

Nơi cấp: *Cục Cảnh sát ĐKQL cư trú và DLQG về dân cư*

Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú: *Số 39, ngách 34/156 phố Vĩnh Tuy, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam*

Chỗ ở hiện tại: *Số 39, ngách 34/156 phố Vĩnh Tuy, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam*

TRƯỞNG PHÒNG



Doãn Thị Tâm



GIẤY CHỨNG NHẬN

Chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm của

CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH

Thôn Hòe Lâm, xã Ngọc Lâm, Thị xã Mỹ Hòa, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn

TCVN ISO 22000:2018 / ISO 22000:2018

Phạm vi được chứng nhận: Chế biến Gạo

Số Giấy chứng nhận: HA 174/3.20.CII

Hiệu lực Giấy chứng nhận: từ ngày 23/09/2020 đến ngày 22/09/2023

Ngày chứng nhận lần đầu: 27/04/2011



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thanh Nhi



TỔNG CỤC TRƯỞNG
Tổng cục KHL&L

CHỦ TỊCH
Hội đồng Chứng nhận



ThS. Trần Văn Vinh

TS. Phạm Hồng



ThS. Trần Văn Vinh

TS. Phạm Hồng

ThS. Phạm Lê Cường



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 21.06.29.1072

1. Tên mẫu/Name of sample : Gạo quế
2. Tên/địa chỉ khách hàng : Công ty TNHH đầu tư và phát triển công nghệ An Đình
Name/Address of customer : Thôn Hồ Lâm, xã Ngọc Lâm, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.
3. Mô tả mẫu/Sample description : Gạo tẻ đều hạt, đóng túi.
4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 29/06/2021
5. Người lấy/gửi mẫu/ The personnel performing/sending sample(s) : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer
6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of testing activities : 29/06/2021-06/07/2021
7. Kết quả thử nghiệm/Test results :

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Cảm quan Sensory properties	KNVSATTP 91/BYT	/	Màu sắc tự nhiên, mùi thơm đặc trưng.	TCVN 11888:2017
2	Tỷ lệ thóc/Paddy	TCVN 1643:2008	Hạt/kg	0,0	TCVN 11888:2017 (theo bảng 2)
3	Tỷ lệ tằm/Broken rice	ANVSATTP 91/BYT	%	2,4	TCVN 11888:2017 (theo bảng 2)
	Tạp chất/Impurities	TCVN 8368:2010	%	Không phát hiện (< 0,01)	TCVN 11888:2017 (theo bảng 2)
	Protein	TCVN 8125:2015	%	7,33	TCCS/GMP
	Gluxit/Carbohydrates	KNVSATTP 91/BYT	%	67,1	TCCS/GMP
7	Âm/Humidity	TCVN 1643:2008	%	13,2	TCVN 11888:2017 ≤ 14,0
8	Aflatoxin tổng số Total aflatoxin	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (< 1,0)	QCVN 8-1:2011/BYT ≤ 10,0
9	Aflatoxin B ₁	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (< 0,5)	QCVN 8-1:2011/BYT ≤ 5,0
10	Dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật/Residue of pesticides: Cypermethrin	TCVN 8319:2010	mg/kg	Không phát hiện (< 0,1)	50/2016/TT-BYT ≤ 2,0
11	Asen/Arsenic (As)	TCVN 8427:2010	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	
12	Cadimi/Cadmium (Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,4
13	Chì/Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,2

Hà Nội, ngày 06 tháng 07 năm 2021/Hanoi, July 06, 2021

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM ĐO CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

ThS. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



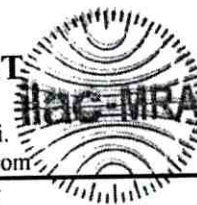
1. (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
2. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát Bệnh tật Thành phố Hà Nội.
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày hẹn trả kết quả/
Do not accept the proposal in case there is no retained sample, or more than 05 days from the date on the appointment for Test- Result(s).
6. Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.





SỞ Y TẾ HÀ NỘI
HANOI DEPARTMENT OF HEALTH
TRUNG TÂM KIỂM SOÁT BỆNH TẬT
HANOI CENTER FOR DISEASE CONTROL

Địa chỉ/Address: 70 Nguyễn Chí Thanh, Đống Đa, Hà Nội.
Tel: 0243.773.0178 Email: khoaxetnghiem.ytdphn@gmail.com



VILAS 595

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 21.06.29.1072

- Tên mẫu: Gạo quê
Name of sample
- Tên/địa chỉ khách hàng: Công ty TNHH đầu tư và phát triển công nghệ An Đình
Name/Address of customer
Thôn Hòa Lâm, xã Ngọc Lâm, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
- Mô tả mẫu: Trong 03 túi x 500g
Sample description:
- Ngày nhận mẫu: 29/06/2021
Date of receiving sample
- Người lấy/gửi mẫu: Khách hàng tự gửi
The personnel performing/sending sample(s)
By customer
- Ngày thực hiện kiểm nghiệm: 29/06/2021 - 05/07/2021
The dates of testing activities
- Kết quả thử nghiệm/Test results

TT No.	Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Đơn vị <i>Unit</i>	Kết quả <i>Result</i>	Giới hạn tối đa cho phép <i>Regular limit</i> 46/2007/QĐ-BYT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí * <i>Total aerobic microorganisms</i>	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	8,5x10 ³	10 ⁶
2	Coliforms *	TCVN 6848:2007	CFU/g	<10	10 ³
3	<i>Escherichia coli</i> *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	<10	10 ²
4	<i>Staphylococcus aureus</i> *	TCVN 4830-1:2005	CFU/g	<10	10 ²
5	<i>Clostridium perfringens</i> *	TCVN 4991:2005	CFU/g	<10	10 ²
6	<i>Bacillus cereus</i> giả định *	TCVN 4992:2005	CFU/g	<10	10 ²
7	Tổng số nấm men và nấm mốc * <i>Total yeasts and moulds</i>	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	<10 ²	10 ³

Nhận xét:

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

ThS. Nguyễn Thành Đông

Hà Nội, ngày 05 tháng 07 năm 2021/Hanoi, July 05, 2021
KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM DÒ CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

KT. GIÁM ĐỐC



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều An

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- KPH: Không phát hiện/ Not detected
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày hẹn trả kết quả/Do not accept the proposal in case there is no retained sample, or more than 05 days from the date on the appointment for Test-Result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.



GẠO QUÊ

*Gạo ngon sản xuất tại Thái Bình theo quy trình an toàn,
kiểm soát phân bón, thuốc bảo vệ thực vật và giảm phát thải
khí nhà kính ứng phó với biến đổi khí hậu*

MỘT SẢN PHẨM CỦA
AN ĐÌNH



SẢN XUẤT VÀ PHÂN PHỐI BỞI AN ĐÌNH

Tel: (84) 2439845160 * Fax: (84) 2439845161 * Email: ceo@andinh.com.vn * Website: <https://andinh.com.vn>

MỘT SẢN PHẨM CỦA
AN ĐÌNH

GẠO QUÊ

Gạo ngon sản xuất tại Thái Bình theo quy trình an toàn, kiểm soát phân bón, thuốc bảo vệ thực vật và giảm phát thải khi nhà kính ứng phó với biến đổi khí hậu

CÁCH NẤU CƠM NGON

Vo gạo  Cho gạo vào nồi sau đó vo nhanh bằng nước sạch 2 - 3 lần. Put the rice in a bowl, add plenty of water, stir it quickly, and drain water from the bowl completely.	Cho nước vào nồi  Cho nước vào gạo theo tỉ lệ 1kg gạo cần 1,2kg nước. Add water to the rice at a ratio of 1:2 (water: 1 ounce). If you prefer softer rice when cooked, add slightly more water. For firmer rice, add slightly less water.	Nấu cơm  Dùng nồi cơm gang là tốt nhất, tuy nhiên có thể dùng nồi cơm điện để nấu. The thick pot is the best, however the electric cooker could be fine.	Bữa cơm ngon đã sẵn sàng  Sau khi cơm chín mở vung đảo nhẹ, cơm thơm ngon vị đậm. When it is done, stir the rice well carefully so as not to smash the rice grains. It's ready to eat.
--	--	---	---

Sản phẩm: GẠO QUÊ

Product: COUNTRY RICE

Thành phần: Gạo thơm nhẹ

Ingredient: lightly fragrant rice

Nhà sản xuất: CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH

Manufacturer: AN DINH TECHNOLOGY DEVELOPMENT AND INVESTMENT CO., LTD

Địa chỉ: Hòa Lâm, Ngọc Lâm, Mỹ Hòa, Hưng Yên

Sản xuất tại Việt Nam.

Nhà phân phối: CÔNG TY TNHH AN ĐÌNH

Distributor: AN DINH COMPANY LIMITED

Địa chỉ: Số 39, ngách 34/156, phố Vĩnh Tuy, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội

Email: ceo@andinh.com.vn / sales.andinh@gmail.com

Điện thoại: +84.2439845160/62 * HOTLINE: 0983224900

Website: <https://andinh.com.vn>

Fanpage Gạo An Đình: <https://facebook.com/andinhco>

Bản tự công bố sản phẩm số: 11/ANDINH/2021

Self-declaration Document No. 11/ANDINH/2021

Chỉ tiêu chất lượng chính:

- Tinh bột:	≥ 70,00 %
- Gluxit Content:	≥ 70,00 %
- Độ ẩm:	≤ 14,00 %
- Moisture Content:	≤ 14,00 %
- Tỷ lệ tấm:	≤ 5,00 %
- Broken Ratio:	≤ 5,00 %
- Tạp chất:	≤ 0,10 %
- Foreign Matter:	≤ 0,10 %

Bảo quản nơi thoáng mát sạch sẽ, tránh xa các hóa chất, nhiệt độ cao. Gạo ngon hơn khi bảo quản lạnh



ISO22000:2018



KHỐI LƯỢNG TỊNH: 10 kg

Ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên bao bì sản phẩm.
Date of production and expiry are to be printed at the sealing line.



8 936028 610612

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỞ KH&ĐT TỈNH HƯNG YÊN	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	Số TC: TCCS 11:2021/AD
Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển Công nghệ An Đình	GẠO QUÊ	Có hiệu lực từ ngày 15/ 07/ 2021

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm gạo thơm nhẹ, cơm mềm dẻo vừa, hạt tương đối đồng đều.
- Màu sắc: Màu sắc tự nhiên, không có tạp chất.
- Mùi vị: Mùi thơm tự nhiên đặc trưng, không có mùi lạ.

1.2. Các chỉ tiêu hóa lý:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	- Tỷ lệ tấm	g%	$\leq 5,00$
2	- Tỷ lệ thóc	hạt/kg	$\leq 3,00$
3	- Tạp chất	g%	$\leq 0,10$
4	- Hàm lượng Gluxit	g%	$\geq 70,00$
5	- Hàm lượng Protein	g%	7,00 – 9,50
6	- Hàm lượng ẩm	g%	$\leq 14,00$
6	- Độc tố vi nấm : H/l Aflatoxin tổng số H/l Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	Theo QCVN 8-1:2011/ BYT $\leq 10,0$ $\leq 5,0$
7	- H/l dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật	-	Theo TT 50/2016/TT-BYT

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y tế.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$
2	- Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$
3	- Escherichia coli	CFU/g	$\leq 10^2$
4	- Staphylococcus aureus	CFU/g	$\leq 10^2$
5	- Clostridium perfringens	CFU/g	$\leq 10^2$
6	- Bacillus cereus	CFU/g	$\leq 10^2$
7	- TS bào tử nấm mốc, men	CFU/g	$\leq 10^3$

1.4. Hàm lượng kim loại nặng : Theo QCVN 8-2:2011/BYT

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadimi (Cd)	ppm	≤ 0,4

1.5 Hàm lượng các hóa chất không mong muốn theo thông tư số 27/2012/TT-BYT

2. Thành phần cấu tạo:

Nguyên liệu: Được chọn lựa từ nguồn nguyên liệu là gạo thơm nhẹ, công ty An Đình tuyển chọn và gieo cấy theo quy trình nông nghiệp bền vững, giảm thiểu phân bón và thuốc bảo vệ thực vật độc hại; đồng thời góp phần làm giảm phát thải khí nhà kính tại địa phương.

Phụ gia thực phẩm: Không sử dụng

3. Thời hạn sử dụng: 01 năm kể từ ngày đóng gói.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm là gạo có mùi thơm nhẹ, nấu cơm bình thường như các loại gạo khác.

Từng bước cụ thể:

- Gạo vo nhẹ 1 – 2 lần
- Không cần ngâm trước khi nấu. Lượng nước đổ vào nồi cơm bằng 1,2 lần lượng gạo, lượng nước có thể điều chỉnh cho phù hợp thói quen của người sử dụng.
- Xối cơm nhẹ. Cơm gạo thơm mềm dẻo vừa, có vị ngọt tự nhiên, có mùi thơm đặc trưng, cơm ngon hơn khi ăn nóng nhưng khi để nguội cơm vẫn dẻo.

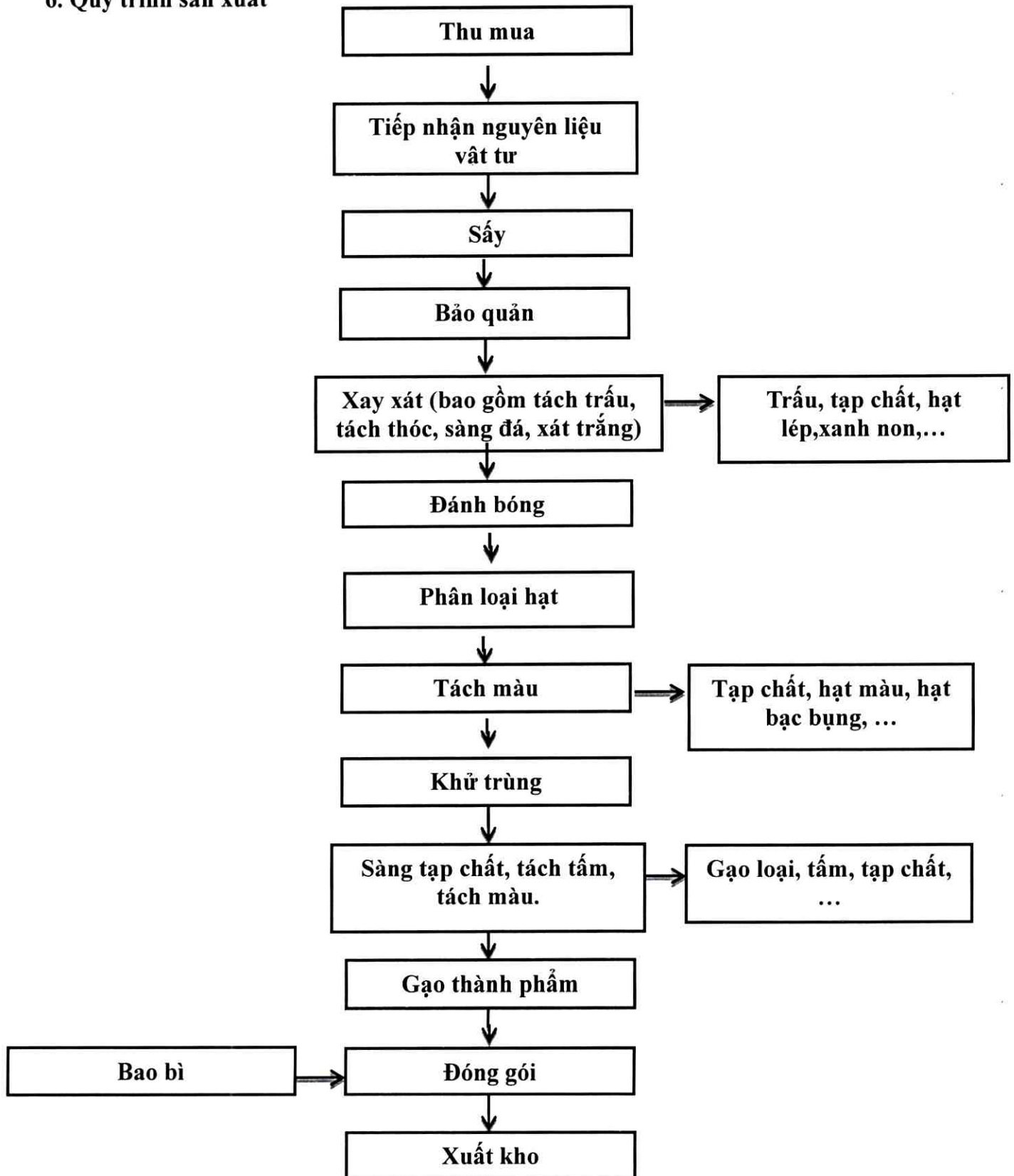
Bảo quản: Gạo được bảo quản tránh xa nhiệt độ cao, ẩm mốc, đề phòng mối mọt, tốt hơn nên đóng gạo trong túi nilông và bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh xa hóa chất và nhiệt độ cao. Gạo sẽ ngon hơn nếu được bảo quản lạnh.

5. Quy cách bao gói.

- Đóng gói trong các túi chất liệu PE, PA/PE, OPP/PE đạt tiêu chuẩn QCVN 12-1:2011/BYT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp; các kích cỡ tiêu chuẩn: 0,5kg; 1kg; 2kg; 2,5kg; 3kg; 4kg; 5kg; 10kg.
- Đóng gói trong các bao bì chất liệu PP dệt đạt tiêu chuẩn QCVN 12-1:2011/BYT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp; các kích cỡ tiêu chuẩn: 9,07kg; 10kg; 15kg; 18,14kg; 20kg; 25kg; 30kg; 40kg; 50kg, 1000kg. Tùy theo yêu cầu của khách hàng có thể có lót hoặc không lót một lớp PE bên trong lớp PP.

- Bao bì có gắn mã QR, hỗ trợ người tiêu dùng có thể truy xuất nguồn gốc, kiểm tra đến nơi gieo trồng của nguyên liệu.

6. Quy trình sản xuất



Thuyết minh công nghệ chế biến gạo

- Lúa sau khi thu hoạch được thu mua theo hợp đồng.

- Phụ trách kho sẽ tiếp nhận nguyên liệu thóc và vật tư bao bì. Nhân viên KCS tiến hành lấy mẫu và phân tích các chỉ tiêu chất lượng. Nếu các chỉ tiêu đạt (theo các tiêu chuẩn đã ký kết giữa 2 bên) tiến hành nhập nguyên liệu, bao bì. Đối với những nguyên liệu, bao bì chưa đạt tiêu chuẩn sẽ tách riêng để tiến hành xử lý tiếp.

- Sau khi nhập kho, thóc được đem đi sấy ngay. Có thể thực hiện một trong hai quy trình sau:

+ Quy trình 1: Thóc tươi → Sấy sàn → Bảo quản tạm → Sấy tháp → Thóc khô.

+ Quy trình 2: Thóc tươi → Sấy tháp → Thóc khô.

✓ Sấy sàn:

- Sàn và khu vực quanh sàn phải được vệ sinh sạch sẽ trước khi cho thóc vào.
- Đóng chặt tất cả các cửa xả. Thóc từ bin chứa tạm thời được cho vào sàn, thóc rơi, được rải đều, không bị nén, mặt sàn san phẳng. Mỗi sàn sấy khoảng 5-35 tấn thóc tươi.
- Cấp nhiệt cho sàn sấy tăng dần, 3-5h đầu 30-32°C, sau đó tăng lên 35-40°C là tốt nhất.
- KCS/ Công nhân sấy sau 5-10h kiểm tra độ ẩm của thóc trên sàn (tùy thuộc vào lượng thóc trên sàn), đến khi độ ẩm đạt từ 16-18% thì dừng cấp nhiệt, đóng phay quạt gió.
- Công nhân sấy tiến hành ra sàn, tải thóc vào bin chứa tạm, bật quạt thông gió để chờ sang tháp sấy.

✓ Sấy tháp:

- Tháp và khu vực xung quanh tháp được vệ sinh sạch sẽ trước khi cho thóc vào sấy. Thóc được đưa vào Tháp sấy với lượng từ 10-30 tấn.
- Cấp nguồn cho tháp sấy, điều chỉnh các thông số trên tháp sấy (các thông số này có thể điều chỉnh tùy thuộc vào mục đích sử dụng nguyên liệu)

Nhiệt độ khí nóng vào: 50-60°C ; Nhiệt độ hạt: 30-35 °C; Độ ẩm: ≤ 14.0%-15.0%

- Bật chế độ sấy tự động. Sau khi đạt độ ẩm đã cài đặt, tháp sấy tự động ngắt.

KCS/Công nhân sấy lấy mẫu kiểm tra độ ẩm bằng máy đo tay. Nếu đo được độ ẩm đạt thì công nhân sấy tiến hành ra thóc vào bin chứa thóc khô. Nếu độ ẩm chưa đạt, tiến hành sấy tiếp đến khi độ ẩm đạt.

- Thóc sau khi đạt yêu cầu (độ ẩm đạt từ ≤15.0%) được bóc vỏ và chuyển vào kho lạnh, Silo để bảo quản (Nhiệt độ từ 18°C – 25°C).

- Tiến hành xay xát khi nhận được đơn hàng của khách hàng. Đảm bảo chất lượng gạo luôn tươi mới. Quá trình xay trắng được thực hiện qua 4 máy: Máy tách trấu, máy tách thóc, máy tách đá, máy xay trắng gạo.

+ Máy tách trấu: dùng luồng gió chuyển động vòng quanh bên trong máy thổi xuyên qua màn gạo đang rơi để tách trấu ra khỏi gạo lật. Máy tách trấu tách nguyên liệu (lúa được bóc vỏ) ra làm 3 phần: gạo lứt, lúa lép, trấu. Những phần này được đưa ra khỏi máy bằng những vít tải.

Một bộ phận phân phối nguyên liệu được gắn phía trên để rải đều nguyên liệu khi rơi xuống máy tách trấu.

Máy bóc vỏ lúa được đặt trực tiếp phía trên máy tách trấu.

+ Máy tách thóc: được thiết kế dựa theo sự khác biệt về tỷ trọng giữa thóc và gạo lứt bằng cách dùng tấm sàng được đặt nằm nghiêng và chuyển động tới, lui để tách thóc lẫn trong gạo.

+ Máy sàng đá: Sàng đá được thiết kế dựa theo sự khác biệt về tỷ trọng giữa đá, sạn, lúa, gạo bằng cách dùng lưới có cánh được đặt nằm nghiêng và chuyển động tới lui kết hợp với luồng gió mạnh thổi xuyên qua lỗ lưới để tách đá, sạn lẫn trong lúa hoặc gạo.

+ Máy xát trắng gạo: dùng để xát gạo lứt thành gạo trắng sạch cám với phương pháp mài xát hạt gạo giữa đá mài ở bề mặt một khối quay hình trụ và những thanh xát bằng cao su, đồng thời cám được lấy ra một cánh triệt để nhờ luồng gió hút. Máy có bộ phận tự động điều chỉnh các thanh cao su tiến vào tâm khối quay với vận tốc được định sẵn tương ứng với sự hao mòn của các thanh cao su trong lúc hoạt động.

- Sau quá trình xát, gạo được đem đi đánh bóng bằng máy đánh bóng gạo:

+ Máy đánh bóng gạo được thiết kế theo phương pháp dùng dao và lưới làm cho gạo sạch, trắng và bóng.

+ Sau khi có gạo vào buồng máy và sẽ tự động tắt khi hết gạo, có hệ thống van đóng nhanh trong trường hợp khẩn cấp hết nguyên liệu.

- Tiếp theo, gạo sẽ được phân loại hạt bằng trống phân loại hạt: Trống phân loại hạt dùng để tách tấm lẫn trong hạt gạo nguyên. Vỏ trống là một ống tròn bằng thép không gỉ, gồm 2 nửa ống, mặt trống có nhiều lỗ tròn có kích thước phù hợp với cỡ tấm cần tách ra. Khi trống quay tròn, gạo sẽ di chuyển suốt chiều dài bên trong trống. Lỗ sẽ giữ lại tấm có kích thước phù hợp và sau đó sẽ đẩy ra ngoài.

- Gạo sau khi được phân loại hạt, sẽ được đi qua quá trình tách màu để loại bỏ tạp chất, các hạt màu, hạt hư hỏng, bạc bụng....

KCS lấy mẫu ngẫu nhiên tại nhiều điểm, tiến hành phân tích các chỉ tiêu, nếu chưa đạt báo lại kỹ thuật máy điều chỉnh các thông số đến khi các chỉ tiêu đạt yêu cầu.

- Gạo thu được từ quá trình sau tách màu này sẽ được xả ra các bao jumbo và đưa vào trong các kho khử trùng hoặc được trùm bạt kín khử trùng để làm chết các côn trùng sống cũng như ức chế sự phát triển, sinh trưởng của các loại côn trùng sống trong gạo như mối, mọt, bướm... Việc khử trùng được thực hiện bởi các công ty có giấy phép khử trùng và theo quy trình nghiêm ngặt về thời gian, về loại thuốc được sử dụng cũng như đảm bảo tuân thủ đúng nồng độ thuốc khử trùng.

- Sau khi khử trùng xong, gạo sẽ được đưa vào đóng gói ra thành phẩm, qua các quá trình sàng tạp chất, tách tấm, tách màu.

+ Sàng tạp chất: được thiết kế theo sự khác biệt kích thước. Mặt sàng được đặt nằm nghiêng và chuyển động tới lui để loại bỏ các tạp chất còn trong gạo bán thành phẩm.

+ Tách tằm: KCS kiểm tra tỷ lệ tằm, báo công nhân tiếp liệu điều chỉnh trống bắt tằm đến khi đạt tiêu chuẩn. Đối với những loại gạo đã đạt yêu cầu về tỷ lệ tằm thì không cần tách tằm nữa.

+ Tách màu: Gạo bán thành phẩm tiếp tục được đi qua máy tách màu để loại bỏ những hạt màu còn sót lại để đạt các tiêu chuẩn theo yêu cầu khách hàng. KCS kiểm tra chất lượng gạo trước khi đóng gói.

+ Đóng gói: Gạo bán thành phẩm sau khi tách màu đi vào thùng cân để đóng gói. Thực hiện đóng gói theo quy cách bao bì của từng loại sản phẩm.

Nhân viên KCS kiểm tra ngày sản xuất, hạn sử dụng trên máy, trên bao bì, chủng loại mực in, chỉ may bao...

Gạo thành phẩm được xếp lên kệ ngay ngắn, dễ kiểm đếm, phân loại,...

Các kệ được phân lô xếp trong kho ở điều kiện thường, kho bảo quản tránh ánh nắng trực tiếp, không bị tác động bởi các yếu tố thời tiết, côn trùng...

- Xuất kho: Thành phẩm sau khi đã đóng gói xong, phụ trách kho và KCS có trách nhiệm xuất hàng và kiểm tra hàng trong quá trình xuất. Xuất đúng số lượng, đúng chủng loại,... giao đúng ngày tới khách hàng.

7. Nội dung ghi nhãn:

Theo đúng quy định như trong nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của chính phủ về Nhãn hàng hóa và thông tư liên bộ 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27 tháng 10 năm 2014 “Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn”.

1. Tên sản phẩm;
2. Thành phần cấu tạo;
3. Định lượng sản phẩm;
4. Ngày sản xuất; Thời hạn sử dụng;
5. Hướng dẫn bảo quản; Hướng dẫn sử dụng;
6. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm; xuất xứ;
7. Số giấy Tự Công bố sản phẩm;
8. Các khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm;
9. Nội dung khác: Thành phần chất lượng chính.

DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN:

GẠO QUÊ
CÔNG TY TNHH ĐT & PT CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH

Địa chỉ sản xuất: **NGỌC LÂM, MỸ HÀO, HƯNG YÊN**

Thành phần: **GẠO THƠM NHE**

Chỉ tiêu chất lượng chính (g%):

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| - H/l Gluxit: $\geq 70,00$ | - Độ ẩm: $\leq 14,00$ |
| - Tỷ lệ tấm: $\leq 5,00$ | - Tạp chất: $\leq 0,10$ |

Khối lượng tịnh: in trên bao bì.

Ngày sản xuất & hạn sử dụng: in trên bao bì.

Hạn sử dụng: 01 năm kể từ khi đóng gói.

Xuất xứ: **CÔNG TY TNHH ĐT & PT CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH –Việt Nam**

Hướng dẫn sử dụng bảo quản sản phẩm:

- Để nơi thoáng mát, sạch sẽ, tránh xa các loại hóa chất, nhiệt độ cao.
- Gạo ngon hơn khi bảo quản lạnh.

Hưng Yên, ngày 15 tháng 07 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Nhị

