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

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
CÔNG VĂN ĐẾN Số: 32 ngày 20/01/2020
CHUYỂN
Lãnh đạo CC
Phòng

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 06/ANDINH/2020

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 22000:2007 / ISO 22000:2005 số HA174/2.17.CII do Trung tâm chứng nhận Phù hợp (QUACERT) cấp ngày 23/09/2017, cấp lần đầu ngày 27/04/2011.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **GẠO TẺ HẠT DÀI**

2. Thành phần: Được chọn lựa từ nguồn nguyên liệu là thóc, gạo lứt các giống gạo hạt dài.

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.

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;
5. Thời hạn sử dụng;
6. Hướng dẫn bảo quản;
7. Hướng dẫn sử dụng;
8. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm; xuất xứ;
9. Số giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm;
10. Các khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm;
11. Nội dung khác: Thành phần chất lượng chính.

DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN:

GẠO TẺ HẠT DÀI

CÔNG TY TNHH ĐT & PT CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH

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

Thành phần: **THÓC TẺ HẠT DÀI**

Chỉ tiêu chất lượng chính (g%):

- H/l Gluxit : ≥ 70,00
- Độ ẩm : ≤ 14,00
- Tỉ lệ tấm : ≤ 5,00
- Tạp chất : ≤ 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 ánh sáng trực tiếp
- Tránh xa các loại hóa chất, nhiệt độ cao.

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 06 tháng 01 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N: 0900... C.T.T.N.H.H. CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH T.X. MỸ HÀO - TỈNH HƯNG YÊN

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Nhị

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỞ KH&ĐT TỈNH HƯNG YÊN	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	Số TC: TCCS 06:2020/AĐ
Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển Công nghệ An Đình	GẠO TẺ HẠT DÀI	Có hiệu lực từ ngày 20/ 12/ 2019

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm gạo hạt dài, cơm mềm dẻo vừa, hạt tương đối đồng đều.
- Màu sắc: Màu trắng trong, 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%	≤ 5,00
2	- Tỷ lệ thóc	hạt/kg	≤ 5,00
3	- Tạp chất	g%	≤ 0,10
4	- Hàm lượng Gluxit	g%	≥ 70,00
5	- Hàm lượng Protein	g%	7,50 – 9,50
6	- Hàm lượng ẩm	g%	≤ 14,00
6	- Độc tố vi nấm : H/l Aflatoxin tổng số H/l Aflatoxin B1	µg/kg	Theo QCVN 8-1:2011/ BYT ≤ 10,0 ≤ 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	Chì (Pb)	ppm	≤ 0,2
2	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: Thóc tẻ, gạo lứt hạt dài.

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: Gạo tẻ hạt dài, nấu cơm bình thường như 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 1,5 lần lượng gạo, lượng nước có thể điều chỉnh cho phù hợp thói quen của người sử dụng.

- Xới cơm nhẹ. Cơm mềm dẻo vừa, có vị ngọt tự nhiên, có mùi thơm đặc trưng tùy từng giống gạo, cơm ngon hơn khi ăn nóng nhưng khi để nguội cơm vẫn dẻo.

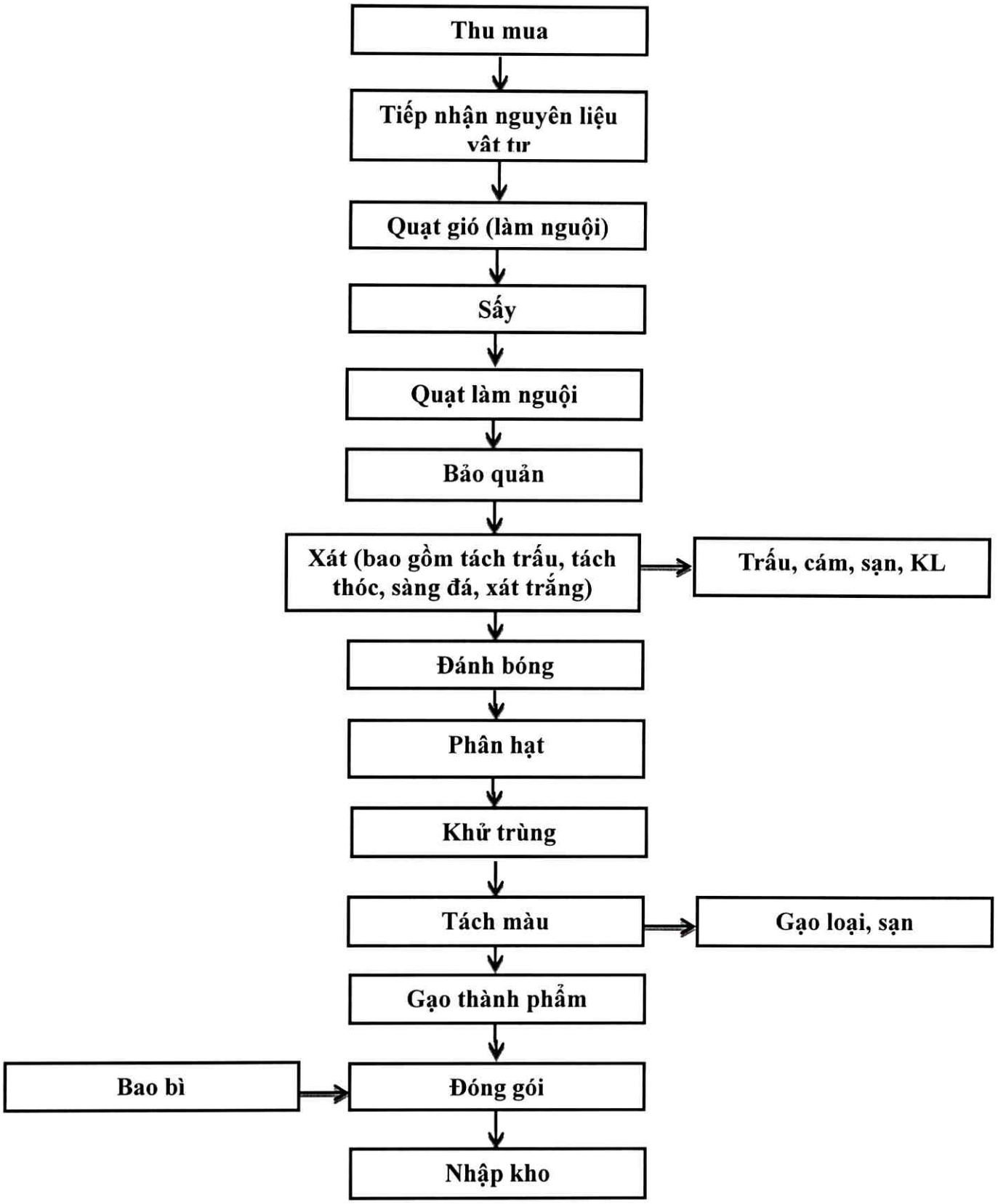
Bảo quản: Gạo được bảo quản tránh xa nhiệt độ cao, ẩm mốc, đề phòng mối mọt, tốt hơn nên đóng gạo trong túi nilông và bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp và tránh gần nhiệt độ cao.

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.

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.

- Sau đó, thóc được đem đi quạt gió. Thời gian quạt gió do KCS quyết định (KCS – Bộ phận kiểm tra việc tuân thủ quy trình công nghệ, kỹ thuật và chất lượng sản phẩm trong các doanh nghiệp sản xuất)

- Sau khi quạt gió, thóc được mang về nhà máy sấy. Quá trình sấy được thực hiện như sau:

+ Kiểm tra các van gió

+ Cấp nhiệt ban đầu đóng van xả gió đẩy khói ra ngoài

+ Đóng van xả và mở cửa cấp nhiệt vào buồng sấy duy trì nhiệt độ như sau:

* Giai đoạn 1 (3 tiếng đầu): $35^oC – 38^oC$

* Giai đoạn 2: Đến khi dừng cấp nhiệt dưới 40^oC

+ Trong thời gian sấy liên tục theo dõi nhiệt độ đảm bảo duy trì ổn định trong dải nhiệt trên

+ Sau khi KCS kiểm tra đạt nhiệt độ lớp dưới tiến hành phủ bạt và đảo gió bằng cách mở van gió và mở cửa gió phía dưới.

+ Kết thúc quá trình sấy đóng cửa cấp nhiệt mở nắp thông khí.

- Sau khi sấy, thóc khô được đem đi quạt làm nguội. Thời gian quạt theo yêu cầu của KCS (1-2h)

- Thóc sau khi đạt yêu cầu (độ ẩm đạt từ 14%-14,5%) được chuyển vào kho lạnh và bảo quản ở nhiệt độ (từ $18^oC – 22^oC$)

- Bóc trấu và xay xát theo đơn hàng. Đảm bảo chất lượng gạo luôn tươi mới. Quá trình xát được thực hiện qua 4 máy: Máy tách trấu, máy tách thóc, máy tách đá, máy xát trắng gạo.

+ Máy tách trấu:

* 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 lật, 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:

* Máy tách thóc được thiết kế dựa theo sự khác biệt về tỷ trọng giữa thóc và gạo lật 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:

* Máy xát trắng gạo dùng để xát gạo lật 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 hạt bằng trống phân hạt: Trống phân hạt dùng để tách tấm lẫn trong hạt. Vỏ trống là một ống tròn bằng thép không gỉ, gồm 2 nửa ống, mặt trống có nhiều lõm 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. Lõm sẽ giữ lại tấm có kích thước phù hợp và tách ra.

- Gạo thu được từ quá trình này sẽ được đóng bao, đưa vào 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… 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.

- Máy tách màu dùng để bắn các tạp chất, hạt gạo mầu lẫn trong gạo thành phẩm.

- Đóng gói thực hiện đóng gói theo quy cách bao bì của từng loại sản phẩm rồi đem đi tiêu thụ

+ 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.

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;
5. Thời hạn sử dụng;
6. Hướng dẫn bảo quản;

7. Hướng dẫn sử dụng;
8. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm; xuất xứ;
9. Số giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm;
10. Các khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm;
11. Nội dung khác: Thành phần chất lượng chính.

DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN:

GẠO TẺ HẠT DÀI

CÔNG TY TNHH ĐT & PT CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH

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

Thành phần: **THÓC TẺ HẠT DÀI**

Chỉ tiêu chất lượng chính (g%):

- H/l Gluxit : ≥ 70,00
- Độ ẩm : ≤ 14,00
- Tỉ lệ tấm : ≤ 5,00
- Tạp chất : ≤ 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 ánh sáng trực tiếp
- Tránh xa các loại hóa chất, nhiệt độ cao.

Hưng Yên, ngày 06 tháng 01 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

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

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Nhị

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

SAO Y BẢN CHÍNH
Ngày tháng.....năm 20.....

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 19.08.12.632

1.Tên mẫu/*Name of sample* : **GẠO TẺ HẠT DÀI**
2.Tên/địa chỉ khách hàng *Name/Address of customer* : Công ty TNHH đầu tư và phát triển công nghệ An Đình
Thôn Hòe Lâm, xã Ngọc Lâm, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.
3.Mô tả mẫu/*Sample description* : Gạo tẻ dều hạt, đóng túi.
4.Ngày nhận mẫu/ *Date of receiving sample* : 12/08/2019
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* : 12/08/2019 - 14/08/2019
7.Kết quả thử nghiệm/*Test results* :

GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thanh Nhị

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 11889:2017
2	Tỷ lệ thóc/*Paddy*	TCVN 1643:2008	Hạt/kg	0,0	TCVN 11889:2017 ≤ 2,0
3	Tỷ lệ hạt gãy *Broken grains ratio*	KNVSATTP 91/BYT	%	3,5	TCCS/*GMP*
4	Tạp chất/*Impurities*	TCVN 8368:2010	%	Không phát hiện (< 0,01)	TCVN 11889:2017 ≤ 0,05
5	Gluxit/*Carbohydrates*	KNVSATTP 91/BYT	%	76,5	TCCS/*GMP*
6	Ẩm/*Humidity*	TCVN 1643:2008	%	13,6	TCVN 11889:2017 ≤ 14,0
7	Aflatoxin tổng số *Total aflatoxin*	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (< 1,0)	QCVN 8-1:2011/BYT ≤ 10,0
8	Aflatoxin B_1	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (< 0,5)	QCVN 8-1:2011/BYT ≤ 5,0
9	Cadimi/*Cadmium* (Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,4
10	Chì/*Lead* (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,2

Hà Nội, ngày 14 tháng 08 năm 2019/Hanoi, August 14, 2019

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

ThS. Nguyễn Thành Trung

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

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

KT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều Anh

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 trả kết quả/
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the 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.*: 19.08.12.632

SAO Y BẢN CHÍNH
Ngày ... tháng ... năm 20.....

1. Tên mẫu: GẠO TẺ HẠT DÀI
Name of sample
2. Tên/địa chỉ khách hàng: Công ty TNHH đầu tư và phát triển công nghệ An Đình
Name/Address of customer Thôn Hòe Lâm, xã Ngọc Lâm, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
3. Mô tả mẫu: Trong 02 túi x 500g
Sample description:
4. Ngày nhận mẫu: 12/08/2019
Date of receiving sample
5. Người lấy/gửi mẫu: Khách hàng tự gửi
The personnel performing/sending sample(s) *By customer*
6. Ngày thực hiện kiểm nghiệm: 12/08/2019 - 16/08/2019
The dates of testing activities
7. Kết quả thử nghiệm:
Test results

M.S.D.N: 0900290164 - C.T.T.N.H.H - CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH - TX. MỸ HÀO - TỈNH HƯNG YÊN

GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thanh Hà

TT *No.*	Tên chỉ tiêu *Characteristic*	Phương pháp thử *Test method*	Đơn vị *Unit*	Kết quả *Result*	Giới hạn tối đa cho phép *Regular limit 46/2007/QĐ-BYT*
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí * *Total aerobic microorganisms*	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	$5,9x10^3$	10^6
2	Coliforms *	TCVN 6848:2007	CFU/g	<10	10^3
3	*Escherichia coli* *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	<10	10^2
4	*Staphylococcus aureus* *	TCVN 4830-1:2005	CFU/g	<10	10^2
5	*Clostridium perfringens* *	TCVN 4991:2005	CFU/g	<10	10^2
6	*Bacillus cereus* giả định *	TCVN 4992:2005	CFU/g	<10	10^2
7	Tổng số nấm men và nấm mốc * *Total yeasts and moulds*	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	$<10^2$	10^3

Nhận xét: Mẫu trên **đạt** tiêu chuẩn vệ sinh về phương diện vi sinh vật đối với ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc có xử lý nhiệt trước khi sử dụng (theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT).
*This sample **complies** with the standard on not-ready-to-eat cereal and cereal products in term of microbiology (according to 46/2007/QĐ-BYT)*

Hà Nội, ngày 16 tháng 08 năm 2019/*Hanoi, August 16, 2019*

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

ThS. Nguyễn Thành Đông

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

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

KT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

TRUNG TÂM KIỂM SOÁT BỆNH TẬT THÀNH PHỐ HÀ NỘI

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều Anh

1. (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ *(*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025*
2. KPH: Không phát hiện/ *Not detected*
3. 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.*
4. 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.
5. 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.*
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
7. 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.

011332

CỤC BẢO VỆ THỰC VẬT
TRUNG TÂM KIỂM ĐỊNH VÀ KHẢO NGHIỆM THUỐC BVTV PHÍA BẮC
NORTHERN PESTICIDE CONTROL AND TESTING CENTRE - VIETNAM
149 Hồ Đắc Di - Đống Đa - Hà Nội - Việt Nam
Tel:(84-24)3.8513590; 3.5333267; 3.5333910; 3.8572037; 3.5330278; 3.8513591
Fax:(84-24)3.5330205; E-mail: kdtpb.bvtv@mard.gov.vn; Website: http://www.ppd.gov.vn
NPCTC

SAO Y BẢN CHÍNH
Ngày....tháng....năm 20.....

Số/*No*: 535/DL19

Hà nội, ngày 21 tháng 8 năm 2019
Date, month, year

M.S.D.N: 0900290164-C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH
TX.MỸ HÀO-TỈNH HƯNG YÊN

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST RESULTS

Tên Khách Hàng/*Client*: Cty TNHH Đầu tư và Phát triển công nghệ An Đình
Địa Chỉ/*Address:* Thôn Hòe Lâm, Ngọc Lâm, Mỹ Hào, Hưng Yên.
Điên Thoại/*Tel:* FAX:
Loại Mẫu/*Sample type:* Gạo **Khối Lượng**/*Sample size:* 0,5 Kg
Ngày Nhận Mẫu/*Reception date:* 13/8/2019 **Số Yêu Cầu**/*Order No:* 535/YC
Phân Tích/*Analysis* **Bắt Đầu**/*Start:* 13/8/2019

GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thanh Nhị

STT *Item*	Tên mẫu *Sample name*	Ký hiệu mẫu Code	Chỉ tiêu kiểm nghiệm *Specification*	Kết quả *Result (mg/kg)*	Phương pháp /Test method		
					Mã Hiệu /Code	LOD *(mg/kg)*	LOQ *(mg/kg)*
	Gạo tẻ hạt dài		Dinotefuran	0,02	TCCS 245		0,01

***Ghi chú**/Remarks*
- Nd : Không phát hiện */Not detectable*
- LOD : Giới hạn phát hiện/*Limit of detection*
- LOQ : Giới hạn định lượng/*Limit of quantification*

PHÒNG KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VÀ DƯ LƯỢNG THUỐC BVTV
Pesticide Formulation and Residue Control Division
P.TRƯỞNG PHÒNG/*Deputy Head*

Nguyễn Thị Thanh Phương

P.GIÁM ĐỐC
Deputy Director

TRUNG TÂM KIỂM ĐỊNH VÀ KHẢO NGHIỆM THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT PHÍA BẮC
BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
CỤC BẢO VỆ THỰC VẬT

Cao Trung Hiếu

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng mang tới/This test results is value only for samples taken by customer
2. Không được trích sao một phần kết quả này nếu không có sự đồng ý của Trung tâm KĐ & KN thuốc BVTV phía bắc /This test results shall not reproduced except in full without the written approved of NPCTC

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: 7, ngày 23 tháng 05 năm 2019

SAO Y BẢN CHÍNH
Ngày.....tháng.....năm 20.....

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:

M.S.D.N: 0900290164-C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH
TX. MỸ HÀO - TỈNH HƯNG YÊN

3. Vốn điều lệ 18.000.000.000 đồng.

Bằng chữ: Mười tám tỷ đồng

GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thanh Nhị

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	10.841.600.000	60,231	0101650276	
2	BÙI VĂN CHIẾN	Tổ 59, Thị Trấn Đông Anh, Huyện Đông Anh, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	3.564.400.000	19,802	012405482	
3	JFC JAPAN INC.	3-11, Nihonbashi Koamicho, Chuo-ku, Tokyo, Nhật Bản	3.000.000.000	16,667	0100-01-117388	
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	

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP (QUACERT)

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, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

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

SAO Y BẢN CHÍNH
Ngày.....tháng.....năm 20.....

TCVN ISO 22000:2007 / ISO 22000:2005

Phạm vi được chứng nhận:	**Chế biến Gạo**
Số Giấy chứng nhận:	**HA 174/2.17.CII**
Hiệu lực Giấy chứng nhận:	**từ ngày 23/09/2017 đến ngày 22/09/2020**
Ngày chứng nhận lần đầu:	**27/04/2011**

M.S.D.N: 0900290164 - C.T.T.N.H.H - CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH - TX. MỸ HÀO - TỈNH HƯNG YÊN

GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thanh Nhị

JAS-ANZ

TỔNG CỤC TRƯỞNG	CHỦ TỊCH	GIÁM ĐỐC
Tổng cục TCĐLCL	*Hội đồng Chứng nhận*	*Trung tâm Chứng nhận Phù hợp*
ThS. Trần Văn Vinh	**TS. Phạm Hồng**	**ThS. Phạm Lê Cường**

TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP

MEMBER OF MULTILATERAL RECOGNITION ARRANGEMENT IAF

QUACERT – 8 Hoàng Quốc Việt, Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam.

Hiệu lực của Giấy chứng nhận này có thể được kiểm tra tại **www.quacert.gov.vn** và **www.jas-anz.org/register**