

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số: 358	ngày 04/6/2021
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC	
Phòng: VP Đ. Lưu trữ	
Sao	

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

----o0o----

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 69/MINHĐỨC/2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI & SẢN XUẤT THỰC PHẨM MINH ĐỨC

Địa chỉ: Số 10, Ngách 71/8, Ngõ 71, Đường Thạch Bàn, Phường Thạch Bàn, Quận Long Biên, TP Hà Nội

Điện thoại: 0984087811 - 0967057171

Email: thucphamminhduc@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0106374735

Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 số FSMS 2104108. Do PQI Việt Nam cấp có giá trị từ ngày 26/04/2021 đến ngày 25/04/2022

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: **BỘT LÀM KEM BKB HƯƠNG VỊ DỪA**
- Thành phần: Đường kính, sữa bột, bột kem không sữa, đường maltodextrin, đường dextrose monohydrate, bột cốt dừa, chất ổn định và chất nhũ hóa (Ins 412, Ins 471), muối (NaCl), hương thực phẩm: hương dừa bột.
Bảo quản sản phẩm nơi thoáng mát, tránh côn trùng, tránh sản phẩm có mùi mạnh.
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 150g/túi; 200g/túi; 500g/túi; 650g/túi; 1kg/túi; 1,2kg/túi; 1,3kg/túi; 1,5 kg/túi; 1,55 kg/túi; 10kg/túi; 20kg/túi.
 - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói bằng túi màng PE, OPP, nhôm, hộp bìa carton,... đảm bảo vệ sinh ATTP theo quy định của Bộ Y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Chi nhánh Công ty TNHH Thương mại & sản xuất thực phẩm Minh Đức tại Hưng Yên- Đội 9, Thôn Kim Xà, Xã Đông Tảo, Huyện Khoái Châu, Tỉnh Hưng Yên.



III. Mẫu nhãn sản phẩm (có đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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:

- QCVN 8-1:2011/BYT: Về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT: Về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2011/BYT: Về giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Về giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm:

TT	Các chỉ tiêu cảm quan	Mức công bố	
1	Trạng thái	Dạng bột, khô, tơi, không vón cục, không có tạp chất	
2	Màu sắc	Màu tự nhiên	
3	Mùi vị	Mùi thơm đặc trưng, vị ngọt, ngậy	
	Các chỉ tiêu chất lượng	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Protein	%	≥ 4
2	Hàm lượng Lipit	%	≥ 2
3	Hàm lượng Đường tổng số	%	≥ 30
4	Hàm lượng ẩm	%	≤ 3
5	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,01$
6	Aflatoxin M1	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$< 0,1$
	Các chỉ tiêu vi sinh vật	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$< 10^4$
2	Coliforms	CFU/g	< 10
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	< 1
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	< 10
5	<i>Bacillus cereus</i> giả định	CFU/g	< 10
6	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	< 10
7	Tổng số bào tử nấm mốc, men	CFU/g	$< 10^2$

Ghi chú: KPH – Không phát hiện

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./.

Hà Nội, ngày 13 tháng 05 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký ghi rõ họ tên, đóng dấu)



NỘI DUNG MẪU NHÃN CHÍNH

BỘT LÀM KEM BKB

HƯƠNG VỊ DỪA

Thành phần: Đường kính, sữa bột, bột kem không sữa, đường maltodextrin, đường dextrose monohydrate, bột cốt dừa, chất ổn định và chất nhũ hóa (Ins 412, Ins 471), muối (NaCl), hương thực phẩm: hương dừa bột.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

H/l Acid	≤ 3 độ
H/l Đường tổng số	≥ 30%
H/l Protein	≥ 4%
H/l Lipit	≥ 2%

Khối lượng tịnh:

Hướng dẫn sử dụng:

Làm kem tươi:

Hòa tan hoàn toàn gói bột kem với 3,7kg nước ấm (60 – 80°C). Cho thêm gói tinh chất hoa quả (nếu có) vào đánh đều. Để ổn định hỗn hợp kem ít nhất 15 phút ở nhiệt độ < 10°C. Sau đó cho hỗn hợp kem vào máy làm kem sau 10 – 15 phút sẽ có kem tươi.

Làm kem cứng:

Hòa tan hoàn toàn gói bột kem với 3,7kg nước ấm (60 – 80°C). Cho thêm gói tinh chất hoa quả (nếu có) vào đánh đều. Để ổn định hỗn hợp kem ít nhất 15 phút ở nhiệt độ < 10°C. Sau đó cho hỗn hợp kem vào máy làm kem đạt kem chiết kem ra khuôn (khay), đậy kín để tủ đông (nhiệt độ ít nhất -18°C). Sau thời gian 6 – 8h liên tục sẽ có kem viên cứng.

Có thể thay 1 phần nước bằng sữa tươi không đường để kem được ngon hơn

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi thoáng mát, tránh côn trùng, tránh sản phẩm có mùi mạnh. Nên đậy kín và sử dụng sản phẩm trong vòng 02 ngày sau khi mở bao gói.

NSX/HSD và hương vị: Xem trên bao bì

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI & SẢN XUẤT THỰC PHẨM MINH ĐỨC

Địa chỉ: Số 10, ngách 71/8, ngõ 71, đường Thạch Bàn, P. Thạch Bàn, Q. Long Biên, TP Hà Nội

Điện thoại: 0984087811 – 0967057171

www.nguyenlieuphachebkb.com

Sản xuất tại:

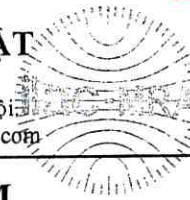
Chi nhánh Công ty TNHH Thương mại & sản xuất thực phẩm Minh Đức tại Hưng Yên

Địa chỉ: Đội 9, Thôn Kim Xà, Xã Đông Tảo, Huyện Khoái Châu, Tỉnh Hưng Yên





BẢN SAO



VILAS 505

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 20.06.09.582

1. Tên mẫu/Name of sample : BỘT LÀM KEM BKB HƯƠNG VỊ DỪA
2. Tên/địa chỉ khách hàng : Công ty TNHH thương mại & sản xuất thực phẩm Minh Đức
Name/Address of customer Số 10 ngách 71/8 ngõ 71 đường Thạch Bàn, phường Thạch Bàn, quận Long Biên, thành phố Hà Nội.
3. Mô tả mẫu/Sample description : Bột khô toại, đóng túi.
4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 09/06/2020
5. Người lấy/gửi mẫu/ The personnel : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer
performing/sending sample(s)
6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of : 09/06/2020 - 15/06/2020
testing activities
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	TCVN 5604:1991	/	Màu sắc tự nhiên, mùi thơm đặc trưng.	TCCS/GMP
2	Protein	TCVN 8125:2015	%	4,38	TCCS/GMP
3	Lipit/Lipid	TCVN 6555:2017	%	7,91	TCCS/GMP
4	Đường toàn phần/Total sugar	KNVSATTP 91/BYT	%	66,3	TCCS/GMP
5	Ẩm/Humidity	TCVN 9706:2013	%	2,78	TCCS/GMP
6	Aflatoxin M ₁	TCVN 6685:2009	µg/kg	Không phát hiện (< 0,1)	
7	Chì/Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	

Hà Nội, ngày 15 tháng 06 năm 2020/Hanoi, June 15, 2020

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM

KT. GIÁM ĐỐC

CHỨNG THỰC CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THẨM ĐÒ CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING



Ngày: 12-05-2021

ThS. Nguyễn Thành Trung 3.1.3 BS. Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều Anh

PHÓ PHÒNG
Nguyễn Thiên Linh

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- 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 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).
- 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, thẩm 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.



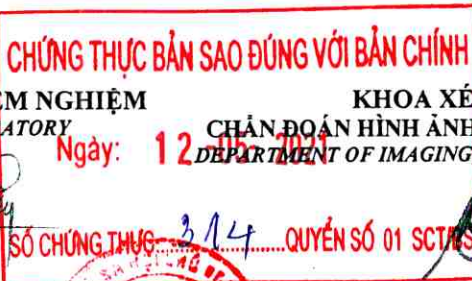
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 20.06.09.582

1. Tên mẫu: **BỘT LÀM KEM BKB HƯƠNG VỊ DỪA**
Name of sample
2. Tên/địa chỉ khách hàng: **Công ty TNHH thương mại & sản xuất thực phẩm Minh Đức**
Name/Address of customer **Số 10 ngách 71/8 ngõ 71 đường Thạch Bàn, phường Thạch Bàn, quận Long Biên, thành phố Hà Nội**
3. Mô tả mẫu: **Sản phẩm đóng túi, bao bì kín**
Sample description:
4. Ngày nhận mẫu: **09/06/2020**
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: **09/06/2020 - 15/06/2020**
The dates of testing activities
7. Kết quả thử nghiệm:
Test results

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

Nhận xét:



PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

Ngày: 12/06/2020

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

Hà Nội, ngày 15 tháng 06 năm 2020
Hanoi, June 15, 2020

KT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



ThS. Nguyễn Thành Đông

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều Anh

PHÓ PHÒNG

- (*) 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 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).
- 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, thẩm 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.