

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

----o0o----

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 332, ngày 04/6/2021
VĂN	Lãnh đạo CC
ĐẾN	Phòng: VPT/kinh doanh
	Sao

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 38/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 - 0967067171

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 PUDDING VỊ SOCOLA**
- Thành phần: Đường kính, sữa bột, bột cacao, chất tạo gel (Ins 407, gelatin), muối NaCl, đường dextrose monohydrate, hương thực phẩm (hương socola), màu thực phẩm (Ins 150).
Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh côn trùng
- 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: 30g/túi; 50g/túi; 100g/túi; 150g/túi; 200g/túi; 250g/túi; 300g/túi; 500g/túi; 1kg/túi; 1,5kg/túi; 2kg/túi; 3kg/túi; 5kg/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:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số 8-1:2011/BYT: Về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Về giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học.
- Văn bản hợp nhất 02/VBHN-BYT: Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- 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 sắc tự nhiên	
3	Mùi vị	Mùi thơm đặc trưng	
	Các chỉ tiêu chất lượng	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng ẩm	%	≤ 5
2	Chì (Pb)	mg/kg	< 0,01
3	Asen (As)	mg/kg	< 0,025
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	< 0,01
5	Cadimi (Cd)	mg/kg	< 0,01
6	Aflatoxin M1	µg/kg	< 0,1
	Các chỉ tiêu vi sinh vật	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	<i>Salmonella</i>	Detection/25g	KPH
2	<i>E.coli</i>	CFU/g	< 10
3	<i>Listeria monocytogenes</i>	CFU/g	< 10
4	Enterobacteriaceae	CFU/g	< 10

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 15 tháng 05 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký ghi rõ họ tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Doãn Diên

NỘI DUNG NHÃN SẢN PHẨM

BỘT PUDDING VỊ SOCOLA

Thành phần: Đường kính, sữa bột, bột cacao, chất tạo gel (Ins 407, gelatin), muối NaCl, đường dextrose monohydrate, hương thực phẩm (hương socola), màu thực phẩm (Ins 150).

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: In trên bao bì.

Khối lượng tịnh:.....

HDSĐ:

- Loại nấu: Chuẩn bị 10 lít nước đun sôi. Cho từ từ gói bột pudding vị socola (1kg) vào khuấy đều, nấu từ 5 – 7 phút cho bột tan hoàn toàn (có thể chia nhỏ nước và bột theo tỷ lệ trên để nấu). Sau đó rót hỗn hợp vào khuôn rồi để vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 1 – 2 tiếng. Khi hỗn hợp đông lại là có thể thưởng thức

- Loại pha: Chuẩn bị 4 lít nước đun sôi ra tô. Cho từ từ gói bột pudding vị socola (1kg) vào khuấy mạnh, liên tục từ 5 – 7 phút cho bột tan hoàn toàn (có thể chia nhỏ nước và bột theo tỷ lệ trên để pha). Sau đó rót hỗn hợp vào khuôn rồi để vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 1 – 2 tiếng. Khi hỗn hợp đông lại là có thể thưởng thức

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh côn trùng

Số CB: 38/MINHĐỨC/2021

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



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 21.03.19.923

1. Tên mẫu/Name of sample : **BỘT PUDDING VỊ SOCOLA**
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, Việt Nam.
3. Mô tả mẫu/Sample description : Bột khô, đóng túi.
4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 19/03/2021
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 : 19/03/2021-26/03/2021
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	TCVN 5604:1991	/	Màu sắc tự nhiên, mùi thơm đặc trưng.	TCCS/GMP
2	Ẩm/Humidity	TCVN 9706:2013	%	3,79	TCCS/GMP
3	Aflatoxin M ₁	TCVN 6685:2009	µg/kg	Không phát hiện ($< 0,1$)	
4	Asen/Arsenic (As)	TCVN 8427:2010	mg/kg	Không phát hiện ($< 0,01$)	
5	Cadimi/Cadmium (Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện ($< 0,01$)	QCVN 8-2:2011/BYT $\leq 0,1$
6	Chì/Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện ($< 0,01$)	QCVN 8-2:2011/BYT $\leq 0,2$
7	Thủy ngân/Mercury (Hg)	TCVN 7604:2007	mg/kg	Không phát hiện ($< 0,01$)	

Hà Nội, ngày 26 tháng 03 năm 2021/Hanoi, March 26, 2021

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

PHÒNG THỰC HÀNH KIỂM NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THẨM ĐÒ CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

Ngày: 12-05-2021

SỐ CHỨNG THỰC 0 27 8 BIÊN SỐ 01 SCTBS

ThS. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



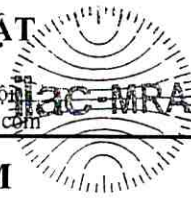
PHÓ PHÒNG

KT. GIÁM ĐỐC
THÀNH PHỐ HÀ NỘI



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều Anh

1. (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic reported 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, 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.: 21.03.19.923

1. Tên mẫu: BỘT PUDDING VỊ SOCOLA
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, Việt Nam
3. Mô tả mẫu:
Sample description:
4. Ngày nhận mẫu: 19/03/2021
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: 19/03/2021 - 29/03/2021
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	<i>Listeria monocytogenes</i> *	TCVN 7700-2:2007	CFU/g	<10
2	<i>Escherichia coli</i> *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	<10
3	<i>Salmonella</i> spp. *	TCVN 10780-1:2017	Phát hiện Detection (/25g)	KPH
4	Enterobacteriaceae *	TCVN 5518-2:2007	CFU/mL	<10

Nhận xét:

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY



Hà Nội, ngày 29 tháng 03 năm 2021/Hanoi, March 29, 2021

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

Ngày: 12-05-2021

SỐ CHỨNG NHẬN 279...QUYỀN SỐ 01 SGT/BS

ThS. Nguyễn Thành Đông

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ PHÒNG

Nguyễn Tiến Linh

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều Anh

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025. (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- KPH: Không phát hiện/ Not detected
- (a): LOD=10; (b): LOD=1
- 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.