

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 505... ngày 29/9/2020.
VỀ	CHUYÊN
ĐỀ	Lãnh đạo CC.....
	Phòng... <i>LPTD</i> <i>Quản lý ST</i>
	Sao.....



TÂM ĐỨC®

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 103/TAMDUC/2019

TÊN SẢN PHẨM

CÀ PHÁC MẮM TÔM CHUA - TÂM ĐỨC

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 103/TAMDUC/2019

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

1. Tên tổ chức : **Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức**
 2. Địa chỉ: **Số 38 Thăng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng - TP. Hà Nội .**
 3. Điện thoại: **0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069**
 4. E-mail: Tamduc.seafood@gmail.com
 5. Mã số doanh nghiệp: **0107D000016** cấp thay đổi lần thứ 04 ngày 24/01/2019.
 6. Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 03/2019/NNPTNT-0321; Ngày cấp 15/01/2019
- Nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản tỉnh Hưng Yên

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm : **Cà pháo mắm tôm chua Tâm Đức**
2. Thành phần: Cà pháo (70%), nước mắm tôm chua, tỏi, ớt, riềng, gừng, đường kính, muối ăn.
Phụ gia thực phẩm theo QĐ về ATVSTP của BYT:
Chất bảo quản: Natri Benzoat (E211), Kali Sorbat (E202)
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 12 tháng kể từ ngày sản xuất,
NSX & HSD được thể hiện rõ trên nhãn mác của sản phẩm.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Chất lượng bao bì : Bao bì đóng gói là chai thủy tinh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của Bộ Y Tế.
 - Quy cách đóng gói (Khối lượng tịnh) : **400 g/ Lọ**
 - + Khối lượng chất rắn: 290 g/ lọ
 - + Khối lượng tịnh hỗn hợp: 400 g/ lọ
5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - Gõ nhẹ quanh nắp rồi vặn ngược chiều kim đồng hồ để mở nắp
 - Dùng để ăn liền. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh nhiệt độ cao.
 - Đậy kín, giữ lạnh và sử dụng trong vòng 30 ngày sau khi mở nắp.
 - Khuyến cáo: không dùng sản phẩm khi đã hết hạn

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

- Công ty TNHH chế biến thực phẩm công nghệ Sông Hương

Địa chỉ: 385 Trần Hưng Đạo, phường Cầu Kho, quận 1, TP Hồ Chí Minh

- Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty TNHH chế biến thực phẩm công nghệ Sông Hương

Địa chỉ: D20/542 Trịnh Quang Nghị, Ấp 4, xã Phong Phú, huyện Bình Chánh, TP. Hồ Chí Minh

7. Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Tên tổ chức : Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức

Địa chỉ: Số 38 Thắng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .

Địa chỉ sản xuất: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069

Cà pháo mắm tôm chua được Tâm Đức đặt hàng theo tiêu chuẩn cơ sở của Tâm Đức từ: Công ty TNHH chế biến thực phẩm công nghệ Sông Hương. Địa chỉ: 385 Trần Hưng Đạo, phường Cầu Kho, quận 1, TP

Hồ Chí Minh. Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty TNHH chế biến thực phẩm công nghệ Sông Hương

Địa chỉ: D20/542 Trịnh Quang Nghị, Ấp 4, xã Phong Phú, huyện Bình Chánh, TP. Hồ Chí Minh.

Có hợp đồng mua bán và đáp ứng đủ điều kiện VSATTP.

Dán nhãn và đóng thùng tại: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến

1. Tên sản phẩm

CÀ PHÁO MẮM TÔM CHUA – TÂM ĐỨC

2. Thành phần: Cà pháo (70%), nước mắm tôm chua, tỏi, ớt, riềng, gừng, đường kính, muối ăn.

Phụ gia thực phẩm theo QĐBYT:

Chất bảo quản: Natri Benzoat (E211), Kali Sorbat (E202)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 12 tháng kể từ ngày sản xuất

NSX:

HSD:

4. Quy cách đóng gói (Khối lượng tịnh) : **400 g**

+ Khối lượng chất rắn: 290 g

+ Khối lượng tịnh hỗn hợp: 400 g

Sản xuất tại Việt Nam

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Gỡ nhẹ quanh nắp rồi vặn ngược chiều kim đồng hồ

- Dùng để ăn liền

- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời, tránh nhiệt độ cao.

- Đậy kín, giữ lạnh và sử dụng trong vòng 30 ngày

- Khuyến cáo: không dùng sản phẩm khi đã hết hạn

6. Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Tên tổ chức : Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức

Địa chỉ: Số 38 Thăng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .

Địa chỉ sản xuất: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069

Sản xuất tại: Công ty TNHH chế biến thực phẩm công nghệ Sông Hương.

Địa chỉ: 385 Trần Hưng Đạo, phường Cầu Kho, quận 1, TP Hồ Chí Minh.

7. SX theo TC số: 103/TAMDUC/2019

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Hợp tác xã Thủy sản Tâm Đức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Nghị định số **15/2018/NĐ-CP** quy định chi tiết một số điều luật của Luật An toàn thực phẩm 2010.
- Nghị định **43/2017/NĐ-CP** quy định về nhãn hàng hóa.
- Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (**QCVN 8-2:2011/BYT**)
- Quyết định **46/2007/QĐ-BYT** về giới hạn tối đa ô nhiễm hóa học, sinh học trong thực phẩm.
- Thông tư **24/2019/TT-BYT** về hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.

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./.

Hung Yên, ngày 22 tháng 9 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Quốc Hoàng





BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thái Đuật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
 Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn

Số: 25637/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

BẢN SAO

- Tên mẫu: Cà pháo mắm tôm chua - Tâm Đức
- Mã số mẫu: 09207608/DV.1
- Mô tả mẫu: Nguyên lọ 400 g - Số lượng: 3
NSX: 09/09/2020 - HSD: 09/09/2021
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Theo hướng dẫn NIFC.01.G.01
- Ngày nhận mẫu: 10/09/2020
- Thời gian thử nghiệm: 10/09/2020 - 21/09/2020
- Nơi gửi mẫu: Hợp Tác xã Thủy Sản Tâm Đức
Địa chỉ: 38 Thăng Lợi, Phường Quỳnh Lôi, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội - Địa chỉ SX: HTX thủy sản Tâm Đức - Chi nhánh Văn Giang Hưng Yên. Đ/C: Thôn Đại Tài, Xã Nghĩa Trụ, Huyện Văn Giang, Tỉnh Hưng Yên
- Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	<i>V. parahaemolyticus</i>	/25g	ISO 21872-1:2017	KPH
9.2*	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH
9.3	<i>S. aureus</i>	CFU/g	Ref. TCVN 4830-1:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
9.4*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	3,0 x 10 ²
9.5*	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.6*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.7*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.8*	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.9*	Hàm lượng acid tổng số (tính theo acid acetic)	g/100g	NIFC.02.M.08	0,61
9.10*	Hàm lượng Protein	g/100g	TCVN 3705:1990	1,15
9.11*	Hàm lượng nhóm Benzoat	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	796
9.12*	Hàm lượng nhóm Sorbat	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	850
9.13	Cảm quan	-	NIFC.05.M.199	Cà đã làm sạch cắt đôi, màu trắng, giòn, có lẫn ớt tươi cắt miếng nhỏ, nước màu vàng nhạt, mùi thơm đặc trưng của cà, vị mặn, cay

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực.....Quyển số.....SCT/BS

...tháng...năm 200...

Hà Nội, ngày 21 tháng 9 năm 2020

KI. VIÊN TRƯỞNG



PHÓ CHỦ TỊCH

LÊ THANH HẢI

PHÓ VIỆN TRƯỞNG

TS Trần Cao Sơn