

**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC
PHẨM MÓN NGON VIỆT**
Số: 01/2018-MNV

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

Hưng Yên, ngày 28 tháng 12 năm 2018

Vv: Công bố sản phẩm

- Căn cứ: Luật An toàn thực phẩm 2010;
- Căn cứ nghị định 15/2018/NĐ-CP hướng dẫn Luật ATTP;
- Căn cứ tình hình kinh doanh của Công ty.

THÔNG BÁO CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM MÓN NGON VIỆT**

Địa chỉ: Km 29, Quốc lộ 5A, Xã Bạch Sam, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 02213 945 188

Mã số doanh nghiệp: 0901024253

Điều 1: Công bố Hợp quy cho sản phẩm:

Tên sản phẩm: BÁNH ĐA NEM TƯƠI (BÁNH RAM) 5 SAO

Số: 01/MNV-CB/2018

Điều 2: Hiệu lực

Các Hồ sơ công bố có hiệu lực kể từ thời điểm niêm yết tại trụ sở Công ty.

Các bộ phận, phòng ban liên quan có trách nhiệm tuân thủ theo nội dung Công bố.

Nơi nhận

- Gửi lãnh đạo
- Phòng kinh doanh./.
- Chi cục ATTP Hưng Yên.
- Lưu văn thư./.

**ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT CỦA
CÔNG TY**



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Hương Quyên

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM MÓN NGON VIỆT

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 01/MNV-CB/2018

SẢN PHẨM

BÁNH ĐA NEM TƯƠI (BÁNH RAM) 5 SAO

HÙNG YÊN, THÁNG 12/2018

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 01/MNV-CB/2018

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM MÓN NGON VIỆT**

Địa chỉ: Km 29, Quốc lộ 5A, Xã Bạch Sam, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 02213 945 188

Email: ngonvietjsc@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0901024253

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 02/2018/GCNATTP - SCT

Ngày cấp: 26/01/2018

Nơi cấp: Sở công thương tỉnh Hưng Yên

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: BÁNH ĐA NEM TƯƠI (BÁNH RAM) 5 SAO

2. Thành phần: Gạo (80%), mật mía, muối tinh

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng: 04 tháng kể từ ngày sản xuất;
- Ngày sản xuất – Hạn sử dụng: In trên nhãn sản phẩm.

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

- Sản phẩm được đóng gói bằng bao bì ghép PA/PE an toàn thực phẩm và được hút chân không
- Sản phẩm có các kích thước: 16x16cm, 18x18cm, 22x22cm, ...
- Số lá/túi: 20 lá/túi, 30 lá/túi, 50 lá/túi, 100 lá/túi, ...
- 1 thùng carton có số túi: 20; 30; 40; 60; 70; 80; 100; 130; 150; 200 túi/thùng, ...

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (Có file chi tiết đính kèm)

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:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Bánh có hình dạng vuông, tròn, từng lá mỏng
2	Màu sắc	Màu vàng đặc trưng
3	Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ.

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm	%	≤ 22
2	Hàm lượng đạm	%	≥ 2
3	Hàm lượng Carbohydrate	%	≥ 65
4	Hàm lượng chất béo tổng	%	≤ 2

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E.coli	CFU/g	3
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Clostridium perfringens	CFU/g	10
6	B.cereus	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^2

1.4. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì	mg/kg	0,1
2	Cadimi	mg/kg	0,1

1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ocharatoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenone	µg/kg	50

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 28 tháng 12 năm 2018..

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Hương Quỳnh

360mm
170mm

85mm

10mm

85mm

10mm

210mm

10mm

10mm



BÁNH DA NEM TƯƠI

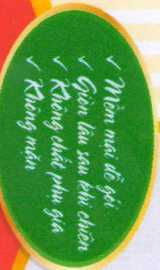
“Bánh Ram”



Bánh Da Nem Tươi “Bánh Ram” được chế xuất dựa trên bí quyết lâu đời của người Hà Tĩnh, tạo được sự khác biệt hoàn toàn với các loại Bánh Da Nem khác, vì bánh mềm mại, dễ gói nướng đến những chiếc Ram thơm ngon giòn rụm.

Hướng dẫn bảo quản:

Bánh Da Nem Tươi “Bánh Ram” 5 Sao đã được hút chân không bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Nên sử dụng hết 1 lần sau khi mở túi. Nếu còn cần bóc kín bằng nilon bảo quản ngăn đá tủ lạnh, trước khi dùng lại rã đông tự nhiên.



Thư thái,
Tiện lợi



Số lượng: 30 lá



BÁNH DA NEM TƯƠI

“Bánh Ram”

Thành phần:
Gạo (80%), bột mì, muối tinh.

Chỉ tiêu:

- Độ ẩm ≤ 22%
- Hàm lượng đạm ≥ 2%
- Hàm lượng Carbohydrate ≥ 65%
- Hàm lượng chất béo tổng ≤ 2%

Hướng dẫn sử dụng:

Đùng làm vỏ cuốn nem rán, ram tôm, nem cuốn ăn liền.

Lưu ý: Là nem tươi không mặn, dẻo, dai, dễ cuốn nên không cần thêm nước.

Ngày sản xuất:

in trên bao bì

Hạn sử dụng: 04 tháng kể từ ngày sản xuất

Số đăng kí CB: 01/MMV-CB/2018

Kích thước sản phẩm: 16 x 16 cm

OneOne Sản phẩm phân phối độc quyền bởi
One.One Việt Nam

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM MÓN NGON VIỆT
Địa chỉ: Km29 Quốc lộ 5A, Thôn Bưởi, Xã Bưởi Sầm,
Huyện Mỹ Hòa, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.
Điện thoại: 0221.3345188
Email: ngonvietco@gmail.com



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

GIẤY CHỨNG NHẬN

CHỨNG THỰC BẢN SAO NÀY
ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

09-01-2019

SỞ CÔNG THƯƠNG HƯNG YÊN
CHỨNG NHẬN

Số: 10/Quyển 01 TP/CC

BẢN SAO

Cơ sở: Công ty cổ phần thực phẩm món ngon Việt.

Loại hình sản xuất: Sản xuất bánh đa nem, mì sợi

Chủ cơ sở: Nguyễn Thị Hương Quyên

Địa chỉ sản xuất: Km 29, quốc lộ 5A, thôn Bến, xã Bạch Sơn
huyện Mỹ Hòa, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0979896687

Fax:

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH

Hưng Yên, ngày 26 tháng 01 năm 2018

GIÁM ĐỐC



CHỦ TỊCH
NGUYỄN GIA NÚNG

Số cấp: 02/2018/GCNAITP-SCT
Giấy chứng nhận có hiệu lực đến
ngày 26 tháng 01 năm 2021



Nguyễn Văn Thơ

Số/No: 2018/2600/TN4

Trang/Page: 1/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST RESULT

Phiếu kết quả này thay cho phiếu kết quả số 2018/2600/TN4 ký ngày 21/12/2018
 (This test result is replaced the test result N°: 2018/2600/TN4 dated 21 Dec 2018)

- Tên mẫu thử/Name of sample: **BÁNH ĐA NEM TƯƠI (BÁNH RAM) 5 SAO
5 SAO FRESH RICE PAPER**
- Khách hàng/Customer: Công ty Cổ phần Thực phẩm Món Ngon Việt
Viet Tasty Food Joint Stock Company
- Số lượng mẫu/Quantity: 02 gói (02 packages)
- Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 06/12/ 2018
- Tình trạng mẫu/Status of sample: Mẫu được đựng trong túi kín, hút chân không.
As received, sample is contained in seal, vancuum packages.
- Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 06/12/2018 đến ngày/To: 21/12/2018

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng carbohydrate , % Carbohydrate content	FAO FNP77 (chapter 2-paper 19-20)	73,8
2.	Hàm lượng chất béo, % (*) Lipid content	TCVN 4295: 2009	0,79
3.	Hàm lượng protein, % (*) Protein content	TCVN 8125: 2015	5,61
4.	Độ ẩm, % Moisture	TCVN 4295: 2009	18,55
5.	Hàm lượng chì (Pb), mg/kg (*) Lead content	AOAC 999.10: 2012	KPH/ not detected (LOD = 0,03)
6.	Hàm lượng cadimi (Cd), mg/kg (*) Cadimi content	AOAC 999.10: 2012	KPH/ not detected (LOD = 0,01)
7.	Hàm lượng Natri (Na), mg/100g Sodium content	TCVN 10641: 2014	417,3
8.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g (*) Total plate count	ISO 4833-1: 2013	1,2 x 10 ¹
9.	E. coli, CFU/g (*)	ISO 16649-2: 2001	Không có/nil*

Ghi chú: (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS (The parameter have been accredited)
 KPH là không phát hiện, LOD (Limit of Detection) là giới hạn phát hiện của phương pháp thử
 (còn tiếp/ to be continue)

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
This test results is value only for samples taken by customer.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
Name of sample and customer are written as customer's request.

Số/No: 2018/2600/TN.4

Trang/Page: 2/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

(tiếp theo trang 1/ continue page 1)

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
10.	Coliforms, CFU/g (*)	ISO 4832 : 2006	$< 1,0 \times 10^1$
11.	Tổng số nấm men, mốc, CFU/g (*) <i>Total Yeast & Moulds</i>	ISO 21527-1,2: 2008	$5,0 \times 10^1$
12.	S.aureus, CFU/g (*)	ISO 6888-1: 1999	$< 1,0 \times 10^1$
13.	B.cereus, CFU/g (*)	TCVN 7932: 2004	$< 1,0 \times 10^1$
14.	C. perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937: 2004	$< 1,0 \times 10^1$
15.	Hàm lượng Aflatoxin B ₁ , µg/kg <i>Aflatoxin B₁ content</i>	TN4/HD/N3-221	KPH/ not detected (LOD = 0,5)
16.	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂) <i>Aflatoxin (B₁, B₂, G₁, G₂) content, µg/kg</i>	TN4/HD/N3-221	KPH/ not detected (LOD = 2,0)
17.	Hàm lượng Ochratoxin A, µg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	TN4/HD/N3-222	KPH/ not detected (LOD = 0,5)
18.	Hàm lượng Deoxynivalenol, µg/kg <i>Deoxynivalenol content</i>	TN4/HD/N3-206 LC/MS/MS	KPH/ not detected (LOD = 10)
19.	Hàm lượng Zearalenone, µg/kg	TN4/HD/N3-193 LC/MS/MS	KPH/ not detected (LOD = 1)
20.	Ngoại quan/ Sensory test - Trạng thái/ State - Màu sắc/ Color - Mùi / Odor	TN4/HD/N1-107	Miếng mỏng, khô. Thin, dry square plate Màu vàng / Yellow Mùi đặc trưng sản phẩm, không có mùi lạ/ Characteristic perfume of product, has not strange odor

**CHỨNG THỰC BẢN SAO NÀY
 ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**

09-01-2019

Số 11..... Quyển 01..... TP/CC

Hà Nội, ngày 09 tháng 01 năm 2019

**PHỤ TRÁCH PHÒNG THỬ NGHIỆM
 THỰC PHẨM**

Đỗ Văn Thiệp

GIÁM ĐỐC/DIRECTOR

**PHÓ CHỦ TỊCH
 NGUYỄN THÁI DƯƠNG**

**PHÓ GIÁM ĐỐC
 Nguyễn Ngọc Châm**