

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số 301.....ngày 07/7/2020
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng..... VP Kế toán
Sao.....	

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
-----o0o-----

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:AQ/HMC/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH HOÀNG MINH CHÂU HƯNG YÊN**
Địa chỉ: Thôn Tân Hưng, xã Chí Tân, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.
Điện thoại: 02213 919 929 Fax: 02213 919 929
E-mail: nghehoangminhchau@gmail.com.

Mã số doanh nghiệp: 0900721678

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 04/2016/YTHY-XNCB Ngày Cấp:
26/01/2016 /Nơi cấp: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm – Sở Y tế Hưng Yên.



II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **NGHỆ THÁI LÁT**
2. Thành phần: Nghệ tươi
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 36 tháng kể từ ngày sản xuất
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 50kg/PP-PE
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):.....

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

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 An toàn thực phẩm năm 2010
- Nghị định 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về việc ban hành” Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”
- Thông tư 08/2014/TT-BYT ngày 11/5/2015 của Bộ Y tế về việc” Sửa đổi bổ sung một số quy định của thông tư 27/2012/TT-BYT”
- Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNN-BCT ngày 27/10/2014
- QCVN 8-2:2011 của BYT ngày 13/01/2011 của Bộ y tế Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Các văn bản pháp luật hiện hành qui định về an toàn 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 03 tháng 05 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
HOÀNG QUANG ĐÔNG





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 09 / Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Nghệ thái lát

Mã số/Code: 011600-3

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng trong túi bóng gói kín

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty TNHH Hoàng Minh Châu Hưng Yên

Địa chỉ/ Add: Thôn Tân Hưng - Xã Chí Tân - Huyện Khoái Châu - Tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 07/06/2020

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 07/06/2020 đến ngày 12/06/2020

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu (Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	Tổng số vsv hiếu khí *	CFU/g	TCVN 4884:2005	$1,2 \times 10^2$
2	Định lượng tổng số NM - NM/ngũ cốc*	CFU/g	TCVN 6554:1999	40
3	<i>E. coli</i> dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
4	Tổng số coliform (CFU)*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
5	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định*	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
6	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
7	Độ ẩm	%	HPP/13	7,6
8	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594 : 1988	53,0
9	Phẩm màu kiểm	-	QĐ 1052/QĐ-BYT	Âm tính
10	Đa dư lượng HCBVTV	mg/kg	AOAC 2007.01	KPH
11	Asen	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
12	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
13	Cadimi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
14	Thủy ngân	$\mu\text{g}/100\text{g}$	AOAC/AAS	KPH

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.

2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.

3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.

4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.

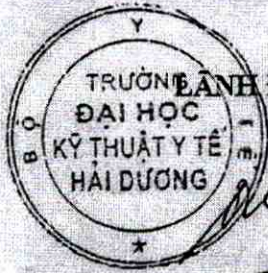
TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG

LABO XÉT NGHIỆM ATVSTP

Số 229 - Nguyễn Lương Bằng, TP Hải Dương
Điện thoại: 03203.892.638 Fax: 03203.891897
Website: www.lab-hmtu.vn
Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn

15	Hàm lượng Cucumin	g/100g	HPLC	5,97
----	-------------------	--------	------	------

KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)



PHÓ HIỆU TRƯỞNG

TS. Trần Quang Cảnh

Hải Dương, ngày 12 tháng 06 năm 2020
Labo XNATVSTP

CHỨNG THỰC
SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

Ngày: 02-07-2020

Số: 759 Quyển: 41...-SCT/BS



CHỦ TỊCH
NGUYỄN THỊ VUI

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 300 ngày 09/7/2020
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo Cơ
	Phòng: VP Kế hoạch
	Sao:

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
-----000-----

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:09/HMC/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH HOÀNG MINH CHÂU HƯNG YÊN**

Địa chỉ: Thôn Tân Hưng, xã Chí Tân, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: 02213 919 929

Fax: 02213 919 929

E-mail: nghehoangminhchau@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0900721678

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 06/2016/YTHY-XNCB Ngày Cấp:

26/01/2016 /Nơi cấp: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm – Sở Y tế Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BỘT NGHỆ**

2. Thành phần: Nghệ tươi

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 36 tháng kể từ ngày sản xuất

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 20kg, 30kg, 50kg/PP-PE, lọ thủy tinh có chứng nhận quy chuẩn Quốc gia về bao bì chứa đựng sản phẩm.

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

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

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 An toàn thực phẩm năm 2010
- Nghị định 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về việc ban hành” Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”
- Thông tư 08/2014/TT-BYT ngày 11/5/2015 của Bộ Y tế về việc” Sửa đổi bổ sung một số quy định của thông tư 27/2012/TT-BYT”
- Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNN-BCT ngày 27/10/2014
- QCVN 8-2:2011 của BYT ngày 13/01/2011 của Bộ y tế Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Các văn bản pháp luật hiện hành qui định về an toàn 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 05 tháng 05 năm 2020
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
 (Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
HOÀNG QUANG ĐÔNG



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 300-3 / Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bột Nghệ 2 -05/05/2020

Mã số/Code: 0529203-2

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đựng trong túi nilong kín

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty TNHH Hoàng Minh Châu Hưng Yên

Địa chỉ/Add: Tân Hưng - Chí Tân - Khoái Châu - Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 05/05/2020

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 05/05/2020 đến ngày 15/05/2020

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1.	Độ ẩm	%	HPP/13	8,08
2.	Định lượng nấm men – nấm mốc *	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH
3.	<i>E.coli</i> dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
4.	Tổng số coliform *	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
5.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
6.	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594 : 1988	58,7
7.	Asen	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
8.	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	0,012
9.	Cadimi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.

TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG

LABO XÉT NGHIỆM ATVSTP

Số 229 - Nguyễn Lương Bằng, TP Hải Dương

Điện thoại: 03203.892.638 Fax: 03203.891897

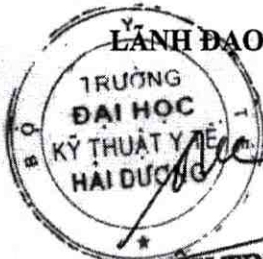
Website: www.lab-hmtu.vn

Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn

10.	Hàm lượng Curcumin	mg/100g	HPLC	5,28
11.	Hàm lượng hóa chất bảo vệ thực vật nhóm Phosphor (Parathion ethyl)	µg/kg	GC/MS/MS	KPH LOD:5ppb

KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)

Hải Dương, ngày 19 tháng 05 năm 2020
Labo XNATVSTP



PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh

CHỨNG THỰC
SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Ngày: 02-07-2020
Số: 360 Quyển: 01-SCT/BS

TS. Hoàng Thị Thu Huyền



CHỦ TỊCH
NGUYỄN THỊ VUI

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.