



#### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ban hành ngày 30/12/2016: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm
- Quyết định 46/2017/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30/8/2019: Quy định về quản lý và sử dụng 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./.

Hà Nội, ngày 23 tháng 05 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC  
Trương Thị Thanh Huyền



# CÔNG TY TNHH TM VÀ XNK NGUYỆT MINH LÂM

Số 19 Phố Khâm Thiên, Phường Khâm Thiên, Quận Đống Đa,  
Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

MẪU TEM NHÃN DỰ KIẾN



GIÁM ĐỐC

*Trương Thị Thanh Huyền*

**Thành phần:** Mật mía, đường, nha maltose, nước, màu thực phẩm tổng hợp (150d), chất điều chỉnh độ acid (330), hương đường nâu tổng hợp dùng cho thực phẩm, chất bảo quản (202), chất tạo ngọt tổng hợp (950,951), chất chống tạo bọt.  
**HDSĐ:** Dùng để pha đồ uống.  
**HDBQ:** Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.  
**NSX, HSD:** In trên bao bì.  
**HSD:** 12 tháng (kể từ ngày sản xuất).



**TIGER SUGAR SYRUP**  
SIRO  
ĐƯỜNG HỒ

**Ingredients:** Molasses, sugar, maltose syrup, water, artificial color (150d), acidity regulator (330), artificial brown sugar flavor, preservative (202), artificial sweetener (950,951), antifoaming agent.  
**Usage:** Used to make drink.  
**Store:** Keep in cool and dry place, avoid exposure of direct sunlight.  
**MFG, EXP:** See on the pack  
**Shelf life:** 12 months

**Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm:** CÔNG TY TNHH TM VÀ XNK NGUYỆT MINH LÂM.  
**ĐC:** Số 19 phố Khâm Thiên, P. Khâm Thiên, Q. Đống Đa, TP. Hà Nội.  
**Địa chỉ sản xuất:** Chi nhánh Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm tại Hưng Yên. **ĐC:** Thôn Ngọc Loan, xã Tân Quang, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.  
**ĐT:** 0856633336.    
**Xuất xứ:** Việt Nam

Merchandise responsible for the product: NGUYET MINH LAM TM AND XNK COMPANY LIMITED. Add: No.19, Kham Thien street, Kham Thien ward, Dong Da district, Ha Noi city, Viet Nam.  
**Manufactured by:** Brand of NGUYET MINH LAM TM AND XNK COMPANY LIMITED. Add: Ngọc Loan hamlet, Tân Quang commune, Văn Lâm district, Hưng Yên province, Viet Nam. Tel: +84 (0) 856633336

Made in Vietnam

KLT/Net Wt.  
..... Kg



*mark*

|   |                                      |                                   |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Chi Cục ATVSTP Hưng Yên                   | TIÊU CHUẨN CƠ SỞ                     | SỐ TC: 04/NML/2020                |
| Công Ty TNHH TM và XNK<br>Nguyệt Minh Lâm | SIRO ĐƯỜNG HỒ<br>(Tiger Sugar Syrup) | Có hiệu lực từ ngày<br>22/05/2020 |

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm SIRO ĐƯỜNG HỒ (Tiger Sugar Syrup)

### 1. Yêu cầu kỹ thuật:

#### 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm dạng lỏng, sánh
- Màu sắc: Có màu nâu đen đến đen
- Mùi vị: Vị ngọt, mùi thơm đặc trưng

#### 1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

#### 1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

| TT | Tên chỉ tiêu                 | Đơn vị tính | Mức tối đa      |
|----|------------------------------|-------------|-----------------|
| 1  | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g       | $1 \times 10^4$ |
| 2  | Coliforms                    | CFU/g       | 10              |
| 3  | E. coli                      | CFU/g       | 3               |
| 4  | S.aureus                     | CFU/g       | 10              |
| 5  | Cl.perfringens               | CFU/g       | 10              |
| 6  | B.cereus                     | CFU/g       | 10              |
| 7  | Tổng số bào tử nấm men, mốc  | CFU/g       | $1 \times 10^2$ |

#### 1.4. Hàm lượng kim loại nặng

Áp dụng theo QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|----|--------------|-------------|------------|
| 1  | Chì (Pb)     | mg/kg       | 0,5        |
| 2  | Arsen (As)   | mg/kg       | 1,0        |
| 3  | Cadimi (Cd)  | mg/kg       | 1,0        |
| 4  | Thủy ngân    | mg/kg       | 0,05       |
| 5  | Thiếc        | mg/kg       | 250        |



1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác).  
Áp dụng theo thông tư số 50/2016/TT-BYT ban hành ngày 30/12/2016: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm và QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

## 2. Thành phần nguyên liệu:

Thành phần: Mật mía, đường, nha maltoza, nước; màu thực phẩm tổng hợp (150d), chất điều chỉnh độ acid (330), hương đường nâu tổng hợp dùng cho thực phẩm, chất bảo quản (202), chất tạo ngọt tổng hợp (950,951), chất chống tạo bọt.

## 3. Thời hạn sử dụng: 12 tháng (kể từ ngày sản xuất)

- Ngày sản xuất: In trên bao bì.

## 4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

4.1. Hướng dẫn sử dụng: Dùng để pha đồ uống

4.2. Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

## 5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

5.1. Quy cách đóng gói: 1kg/can/chai/túi/lon; 1,5kg can/chai/túi/lon; 2,0 kg can/chai/túi/lon; 2,1 kg can/chai/túi/lon; 2,5kg can/chai/túi/lon; 3kg/ can/chai/túi/lon; 3,5 kg/ can/chai/túi/lon và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

250ml/can/chai/túi, 650 ml/can/chai/túi, 1L/can/chai/túi; 1,5L/can/chai/túi; 1,8L/can/chai/túi; 2L/can/chai/túi; 2,5L/can/chai/túi và theo thể tích khác theo yêu cầu của khách hàng.

5.2. Chất liệu bao bì:

Chất liệu bao bì: Nhựa đựng thực phẩm, lon thiếc, túi ( màng) MOPP/MCPP/MPET,... thùng carton hợp vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

6. Quy trình sản xuất: (xem phụ lục – kèm thuyết minh chi tiết).

7. Các biện pháp phân biệt thật, giả (nếu có).

8. Nội dung ghi nhãn (hoặc nhãn đang lưu hành): theo mẫu đính kèm

9. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

- Tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm

Địa chỉ: Số 19 phố Khâm Thiên, phường Khâm Thiên, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 0856633336.

- Xuất xứ: Việt Nam

Hà Nội, ngày 22 tháng 05 năm 2020.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)

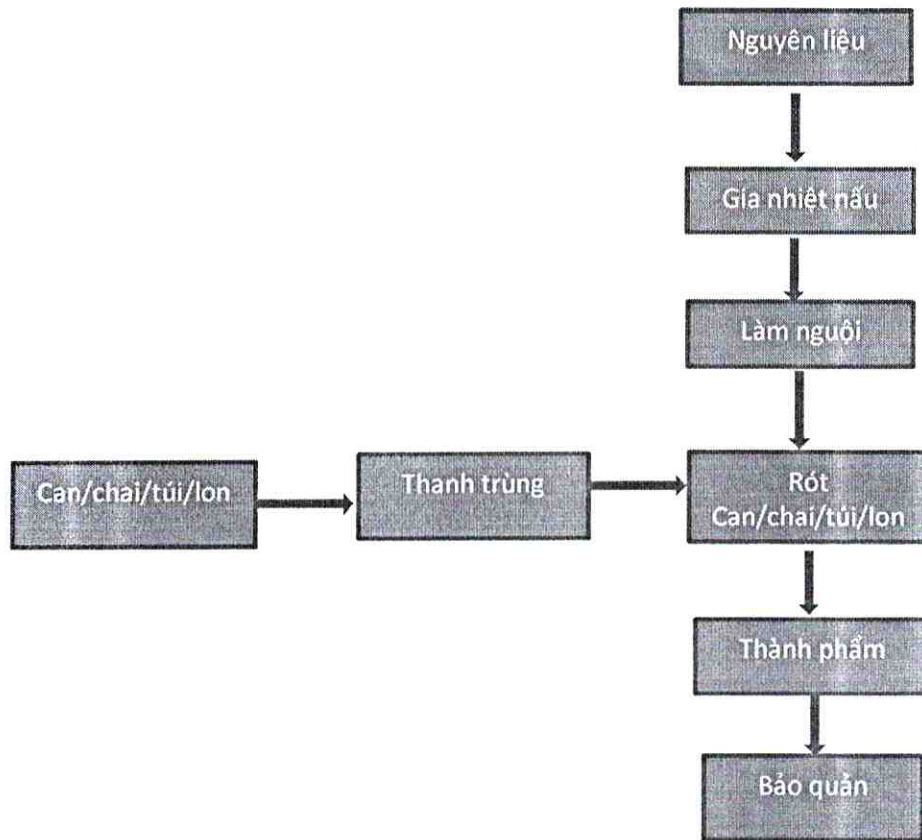


GIÁM ĐỐC

Trương Thị Thanh Huyền



## Quy trình sản xuất Siro Đường Hồ (Tiger Sugar Syrup)



### Thuyết minh quy trình sản xuất Siro Đường Hồ (Tiger Sugar Syrup)

#### 1. Nguyên liệu

Mật mía, đường, nha maltoza, nước; màu thực phẩm tổng hợp (150d), chất điều chỉnh độ acid (330), hương đường nâu tổng hợp dùng cho thực phẩm, chất bảo quản (202), chất tạo ngọt tổng hợp (950,951), chất chống tạo bọt trước khi cho vào nồi nấu phải kiểm tra, đảm bảo không có tạp chất.

#### 2. Nấu – gia nhiệt

Cho nguyên liệu vào nồi hai vỏ, có cánh khuấy gia nhiệt. Trong quá trình gia nhiệt, bật khuấy đều liên tục

#### 3. Làm nguội

Siro được làm nguội đến nhiệt độ rót can/chai/lon/túi

#### 4. Rót can/chai/túi/lon

Can/chai/túi/lon trước khi rót được thanh trùng.

Rót định mức theo khối lượng tiêu chuẩn sau đó tấp màng nhôm, đóng nắp.

#### 5. Bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ thường.

Số/No: 2020/366/TN4

**BẢN SAO** Trang/Page 1/2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Siro đường hổ / Tiger sugar syrup**  
 2. Khách hàng/Customer: Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm  
 Địa chỉ: Số 19, phố Khâm Thiên, p.Khâm Thiên, q.Đống Đa, tp Hà Nội, Việt Nam  
 (Nguyet Minh Lam TM and XNK company limited  
 No.19, Kham Thien street, Kham Thien ward, Dong Da district, Ha Noi city, Viet Nam.)  
 3. Số lượng mẫu/Quantity: 02 hộp/ 02 boxes  
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 25/02/2020  
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Mẫu đựng trong hộp kín/ Same in closed box  
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 25/02/2020 đến ngày/To: 06/03/2020

| STT<br>Item | Tên chỉ tiêu<br>Specifications                          | Đơn vị<br>Unit | Phương pháp thử<br>Test methods | Kết quả<br>Results                         |
|-------------|---|----------------|---------------------------------|--|
| 1.          | Tổng số vi khuẩn hiếu khí (*)<br>Total aerobic bacteria | CFU/g          | ISO 4833-1:2013                 | < 1,0 x 10 <sup>1</sup>                    |
| 2.          | Coliforms (*)   | MPN/g          | ISO 4831:2006                   | Không có/ nil                              |
| 3.          | E.coli (*)  | MPN/g          | ISO 7251:2005                   | Không có/ nil                              |
| 4.          | Tổng số nấm men, nấm mốc (*)<br>Total yeast and mold    | CFU/g          | ISO 21527-1,2:2008              | < 1,0 x 10 <sup>1</sup>                    |
| 5.          | C.perfringens (*)                                       | CFU/g          | ISO 7937:2004                   | Không có/ nil                              |
| 6.          | S.aureus (*)  | MPN/g          | ISO 6888-3:2003                 | Không có/ nil                              |
| 7.          | B.cereus (*)  | MPN/g          | TCVN 7903:2008                  | Không có/ nil                              |
| 8.          | Hàm lượng chì<br>Lead content                           | mg/kg          | AOAC 2015.01                    | Không phát hiện (LOD=0,03)<br>Not detected |
| 9.          | Hàm lượng asen<br>Asen content                          | mg/kg          | AOAC 2015.01                    | Không phát hiện (LOD=0,01)<br>Not detected |
| 10.         | Hàm lượng cadimi<br>Cadimi content                      | mg/kg          | AOAC 2015.01                    | Không phát hiện (LOD=0,01)<br>Not detected |

Còn nữa

- 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: 2020/366/TN4

Trang/Page: 2/2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

Tiếp theo trang 1

|     |  |       |                  |   |
|-----|--|-------|------------------|---|
| 11. | Hàm lượng kali sorbate<br><i>Potassium sorbate content</i>       | mg/kg | TN4/HD/N3-15     | 293,87  |
| 12. | Hàm lượng aspartame<br><i>Aspartame content</i>                  | mg/kg | TN4/HD/N3-16     | Không phát hiện (LOD=5,0)<br><i>Not detected</i>  |
| 13. | Hàm lượng acesulfame kali<br><i>Acesulfame potassium content</i> | mg/kg | TN4/HD/N3-16     | 95,76   |
| 14. | Hàm lượng thủy ngân<br><i>Mercury content</i>                    | mg/kg | AOAC 2015.01     | Không phát hiện (LOD=0,01)<br><i>Not detected</i> |
| 15. | Hàm lượng thiếc<br><i>Tin content</i>                            | mg/kg | Ref AOAC 2015.01 | Không phát hiện (LOD=0,01)<br><i>Not detected</i> |

Ghi chú: (\*) chỉ tiêu được công nhận VILAS  
 LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp

Hà Nội, ngày 06 tháng 03 năm 2020

KT GIÁM ĐỐC/ Director

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG  
 THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM/Chief of lab No 4

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRUNG  
**CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**  
 Số chứng thực: 14179 Quyển số: 04 SGT/BS  
 Ngày: 23-04-2020  
 Đỗ Văn Thích



PHÓ GIÁM ĐỐC  
 Nguyễn Ngọc Châm



CÔNG CHỨNG VIÊN  
 Phạm Hồng Hải