

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 735 ngày 09/12/2020
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC: <i>[Signature]</i>
	Phòng: VP T2 <i>[Signature]</i>
Sao:	

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10/NML/2020

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

Tên 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

Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp : 0107472012

Địa chỉ sản xuất: Thôn Ngọc Loan, xã Tân Quang, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Chứng nhận ISO 22000:2018 hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, số chứng nhận AQV-40020.1, ngày cấp phép 25/07/2020, được đánh giá bởi tổ chức QRS.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: HẠT DÈ HẤP

2. Thành phần: Hạt dẻ 100%.

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

4. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói:

4.1. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong túi PA/PP/PE, thùng carton đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế

4.2. Quy cách đóng gói: 500g/túi, 800g/túi, 1kg/túi, 1.5kg/túi, 2kg/túi, 2.5kg/túi, 3kg/túi,...(các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng).

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc 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 an toàn thực phẩm theo:

- 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

- 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 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

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 09 tháng 12 năm 2020 *thau*

thau 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

Thanh

Chi Cục ATVSTP Hưng Yên	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 10 /NML/2020
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Hạt dẻ hấp	Có hiệu lực từ ngày 08 tháng 12 năm 2020

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Hạt dẻ hấp

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình thái: sản phẩm được cắt nhỏ
- Màu sắc: Màu vàng nhạt tới nâu
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng, vị ngọt bùi

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Áp dụng theo QĐ số 46/2007/QĐ-BYT: Quyết định về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	Giới hạn bởi G.A.P
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	Giới hạn bởi G.A.P
4	<i>S.aureus</i>	CFU/g	Giới hạn bởi G.A.P
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	Giới hạn bởi G.A.P
6	<i>Salmonalla</i>	CFU/g	Không có

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 và quyết định 46/2007/QĐ-BYT về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,2$
2	Arsen (As)	mg/kg	$\leq 1,0$

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



TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	≤ 2
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	≤ 4

2. Thành phần cấu tạo: 100% hạt dẻ.

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 chế, chế biến thực phẩm.

4.2. Bảo quản: Bảo quản lạnh đông.

5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói.

5.1. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong túi PA/PP/PE, thùng carton đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

5.2. Quy cách bao gói: 500g/túi, 800g/túi, 1kg/túi, 1.5kg/túi, 2kg/túi, 2.5kg/túi, 3kg/túi,...(các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng)

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 08 tháng 12 năm 2020

(Chữ ký)

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)

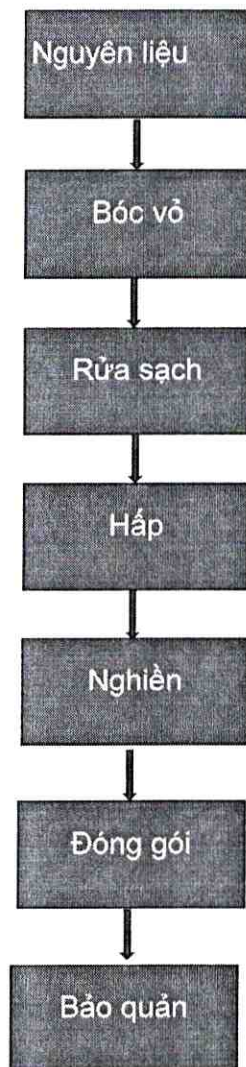


GIÁM ĐỐC

Trương Thị Thanh Huyền



Quy trình sản xuất Hạt dẻ hấp



Thuyết minh quy trình sản xuất Hạt dẻ hấp

1. Nguyên liệu: Hạt dẻ trước khi cho vào sản xuất phải kiểm tra, đảm bảo không có tạp chất.
2. Bóc vỏ: Hạt dẻ tươi được cho vào máy chuyên dụng để tách vỏ.
3. Rửa: Sau khi tách vỏ hạt dẻ được rửa sạch, loại bỏ hạt hỏng.
4. Hấp: Hạt dẻ được hấp trong nồi hấp, hấp chín.
5. Nghiên: Sau khi hấp, hạt dẻ được làm nguội và cho vào máy xay (hoặc máy trộn) để nghiền nhỏ.
6. Đóng gói: Sản phẩm được định lượng vào túi, hút chân không, hàn miệng túi.
7. Bảo quản đông lạnh: Sản phẩm được cấp đông, khi đạt đến nhiệt độ yêu cầu thì chuyển vào tủ đông bảo quản.

Số/No: 2020/2792/TN4

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Hạt dẻ hấp**
 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 lọ/ 02 bottles
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 30/11/2020
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Mẫu đựng trong lọ kín/ Same in closed bottle
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 30/11/2020 đến ngày/To: 07/12/2020

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị Unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (*) Total aerobic bacteria	CFU/g	ISO 4833-1:2013	< 1,0 x 10 ¹
2.	Coliforms (*)	MPN/g	ISO 4831:2006	Không có/ nil
3.	E.coli (*)	MPN/g	ISO 7251:2005	Không có/ nil
4.	C.perfringens (*)	CFU/g	ISO 7937:2004	< 1,0 x 10 ¹
5.	S.aureus (*)	CFU/g	ISO 6888-1:1999	< 1,0 x 10 ¹
6.	Salmonella spp (*)	/25g	ISO 6579-1:2017	Không phát hiện/ Not detected
7.	Hàm lượng chì Lead content	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,03) Not detected
8.	Hàm lượng asen Asen content	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) Not detected
9.	Hàm lượng aflatoxin B1 Aflatoxin B1 content	µg/kg	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,1) Not detected
10.	Hàm lượng aflatoxin tổng số Aflatoxin B1, B2, G1, G2 content	µg/kg	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,1) Not detected

Ghi chú: (*) chỉ tiêu được công nhận VILAS

LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp

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

Đỗ Văn Thích

Hà Nội, ngày 07 tháng 12 năm 2020

GIÁM ĐỐC/ Director

PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Ngọc Châm

CÔNG CHỨNG VIỆN

Đào Chi Xuyên

- 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.