

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

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số... 484... ngày 15/7/2021
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC...
	Phòng... VPĐ Minh Hạnh Food
Sao...	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 003/MH-2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH MINH HẠNH FOOD

Địa chỉ: **Thôn Bình Phú, Xã Yên Phú, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên.**

Điện thoại: 0934598832

Fax:

Email: info@minhhanhfood.vn

Mã số doanh nghiệp: 1001202762 do Phòng Đăng Ký Kinh Doanh – Sở Kế Hoạch & Đầu Tư Tỉnh Hưng Yên cấp đổi ngày 29/01/2021.

Số giấy chứng nhận ISSQ số: HA 322-21/ISO 22000:2018 cấp tại Viện Nghiên Cứu Phát Triển Tiêu Chuẩn. Ngày cấp 08/02/2021.

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: **HẠT TRÂN CHÂU TRẮNG**
 - Thành phần: Tinh bột sắn, nước, chất bảo quản (202, 211), chất tạo ngọt (952(iv)), hương liệu tổng hợp.
 - Thời hạn sử dụng sản phẩm:
 - Thời hạn sử dụng 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - NSX, HSD được ghi trực tiếp trên nhãn sản phẩm.
 - Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nhựa nguyên sinh (bao bì là nhựa đựng thực phẩm trong suốt có nguồn gốc xuất xứ và công bố chất lượng của cục vệ sinh an toàn thực phẩm).
 - Quy cách đóng gói: 1kg ± 15g.
 - Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản :
 - **CÔNG TY TNHH MINH HẠNH FOOD**
- Địa chỉ: Thôn Bình Phú, Xã Yên Phú, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên.



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



Minh Hạnh
FOOD

TAPIOCA PEARL

HẠT TRÂN CHÂU TRẮNG

1KG

THÀNH PHẦN:
Tinh bột sắn, nước, chất bảo quản (202, 211), chất tạo ngọt (952(iv)), hương liệu tổng hợp.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:
Trân châu sau khi nấu có thể dùng kèm theo các sản phẩm trà sữa, sữa tươi, sữa chua,... hoặc theo các mục đích khác.

BẢO QUẢN:
Để ở nơi khô ráo, thoáng mát, nhiệt độ dưới 30°C, tránh ánh nắng trực tiếp.

HƯỚNG DẪN NẤU TRÂN CHÂU NGON CHUẨN MINH HẠNH FOOD:

Bước 1: Chuẩn bị nước theo tỷ lệ trân châu cần nấu (5 lít nước cho 1kg sản phẩm), sau đó đun sôi.

Bước 2: Cho trân châu vào và khuấy đều trong 25 - 30 phút.

Bước 3: Tắt bếp và ủ trong vòng 25 - 30 phút.

Bước 4: Vớt trân châu ra và rửa lại bằng nước sạch, cho vào khay chứa

Bước 5: Tùy theo khẩu vị có thể thêm mật ong,... giúp trân châu thơm ngon và không bị dính.

NSX, HSD: In trên bao bì
BTCB/TCCL: 003/MH-2021.
Sản xuất theo tiêu chuẩn ISO 22000:2018
Sản xuất tại:
CÔNG TY TNHH MINH HẠNH FOOD
📍 Thôn Bình Phú, Xã Yên Phú, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên.
✉ info@minhhanhfood.vn
🌐 <http://www.minhhanhfood.vn>
☎ Hotline: 1900 06 88 85



MADE IN VIETNAM



8 938537 173804 7



IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia:

– QCVN 8-2: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 3.24).

2. Thông tư các Bộ ngành:

– Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

– Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

– Thông tư 58/2014/TT-BCT ngày 22/12/2014 Quy định cấp, thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.

– Quyết định số 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 (phần 3).

– Quyết định số 2204/QĐ-BYT quy định tạm thời mức giới hạn nhiễm chéo Bis (2-ethylhexyl) phthalate (DEHP) trong thực phẩm.

3. Các tiêu chuẩn khác: theo Tiêu chuẩn của nhà sản xuất (Tiêu chuẩn sản phẩm đính kèm)

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 01 tháng 6 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Duy Hạnh



CÔNG TY TNHH MINH HẠNH FOOD	TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM	Số: 003/MH-2021
Thực phẩm thường	HẠT TRÂN CHÂU TRẮNG	Có hiệu lực kể từ ngày kí

1. Phạm vi:

Áp dụng cho sản phẩm: **HẠT TRÂN CHÂU TRẮNG** của cơ sở

2. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

2.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Viên tròn mềm
2	Màu sắc	Màu trắng tự nhiên
3	Mùi vị	Có mùi vị đặc trưng, không mùi lạ

2.2. Các chỉ tiêu hóa lý:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100 g	≥ 80
2	Carbohydrate	%	≥ 16
3	Đường tổng	%	≤ 20
4	Hàm lượng Kali sorbat tính theo acid Sorbic	mg/kg	1000
5	Hàm lượng Natri benzoat tính theo acid Benzoic	mg/kg	1000



2.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	cfu/g	10 ⁴
2	Tổng số Coliforms	cfu/g	10
3	E. coli	cfu/g	3
4	Staphylococcus aureus	cfu/g	10
5	Bacillus Cereus	cfu/g	10
6	Clostridium perfringens	cfu/g	10
7	TS bào tử nấm men - mốc	cfu/g	10 ²

2.4. Các chỉ tiêu kim loại nặng: Phù hợp với QCVN 8-2: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 3.24)

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	1

2.5. DEHP: Tuân thủ Quyết định số 2204/QĐ-BYT quy định tạm thời mức giới hạn nhiễm chéo Bis (2-ethylhexyl) phthalate (DEHP) trong thực phẩm;

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	DEHP	mg/kg	1,5

Hưng Yên, ngày 01 tháng 6 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Duy Hạnh





BỘ Y TẾ
VIỆN DINH DƯỠNG QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE OF NUTRITION (NIN)

Địa chỉ: 48B Tăng Bạt Hổ, Hai Bà Trưng, Hà Nội, Việt Nam
Điện thoại: 04-39714826. Fax: 04-39717885
Website: <http://viendinhduong.vn> / Email: ktnn@dinhduong.org.vn



VILAS 307

Số: 593 /PKN-VDD

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
(Chỉ có giá trị đối với mẫu khách hàng gửi)

Tên mẫu: Hạt trân châu trắng

Số lượng mẫu: 01

Ngày nhận mẫu: 27/05/2021

Số PYC: 133/PYC-VDD

Mã số mẫu PTN: 2105084

Tình trạng mẫu: Mẫu nguyên túi nhà sản xuất, không có mẫu lưu

Khách hàng: Công Ty TNHH Minh Hạnh Food

Địa chỉ: Thôn Bình Phú, xã Yên Phú, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Thời gian kiểm nghiệm: 27/05/2021

KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp
1.	Protein	g/100g	0,22	NIN.G.01.M02
2.	Lipid	g/100g	0,19	NIN.G.01.M03
3.	Đường tổng	g/100g	0,51	NIN.G.01.M015
4.	Năng lượng	Kcal/100g	334	NIN.G.01.M104
5.	Carbohydrate	g/100g	82,73	NIN.G.01.M90
6.	Natri Benzoat	mg/kg	971,3	NIN.G.01.M96
7.	Kali Sorbat	mg/kg	887,2	NIN.G.01.M96
8.	DEHP*	mg/kg	KPH (LOD=10 µg/kg)	NIN.G.01.M36
9.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	6 x 10 ²	TCVN 4884:2015
10.	Coliforms*	CFU/g	KPH (LOD=10)	TCVN 6848:2007
11.	E. coli*	CFU/g	KPH (LOD=10)	TCVN 7924-2:2008
12.	S. aureus và Staphylococci coagulase (+) *	CFU/g	KPH (LOD=10)	TCVN 4830-1:2005
13.	Clostridium perfringens*	CFU/g	KPH (LOD=10)	TCVN 4991:2005
14.	Bacillus cereus*	CFU/g	KPH (LOD=10)	TCVN 4992:2005
15.	Tổng số bào tử nấm men-mốc*	CFU/g	KPH (LOD=10)	TCVN 8275-2:2010

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

Hà Nội, ngày 02 tháng 06 năm 2021

VIỆN TRƯỞNG



PHÓ VIỆN TRƯỞNG

Nguyễn Hồng Trường

NIN.P.F 16/02a

Lần ban hành:

Soát xét ngày: 21/03/2019

Trang 1/1

- Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu đã được công nhận VILAS; Chỉ tiêu đánh dấu (**) là chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ

- Không được sao chép lại phiếu kết quả này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của PTN

- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng

- Nếu kết quả kiểm nghiệm không ở trong ngưỡng quy định, khách hàng có trách nhiệm thực hiện nghĩa vụ của mình theo luật An toàn thực phẩm. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định

