

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/HƯƠNG QUỲNH/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Tạ Văn Khương (Cơ sở sản xuất Hương Quỳnh)

Địa chỉ: Số 135, đường Điện Biên 1, phường Lê Lợi, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0353211277/0965508855

Giấy đăng ký kinh doanh hộ kinh doanh số 0507010001, Đăng ký thay đổi lần thứ 1, ngày 05/5/2010, nơi cấp: UBND thành phố Hưng Yên.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 06/2016/GCNATTPNL-BCT ngày cấp: 4/7/2016, Nơi cấp: UBND thành phố Hưng Yên

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Kẹo lạc

2. Thành phần: Đường kính trắng, mạch nha, lạc rang, vừng rang, vani.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Sản phẩm được bao gói trong túi, màng đảm bảo theo QCVN 12-1:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Khối lượng: 5g, 10g, 20g, 50g, 100g, 150g, 170g, 180g, 200g, 210g, 220g, 250g, 300g, 450g, 500g, 750g, 1 kg, 1,5 kg, 2kg.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Hộ kinh doanh Tạ Văn Khương (Cơ sở sản xuất Hương Quỳnh)

Địa chỉ: Số 135, đường Điện Biên 1, phường Lê Lợi, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0353211277/0965508855

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm dự thảo nội dung ghi nhãn sản phẩm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:



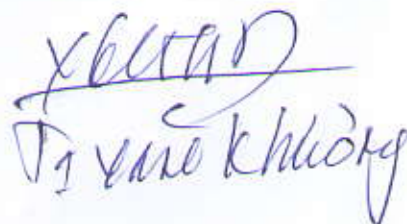
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật An toàn thực phẩm;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế quy định ô nhiễm tối đa sinh học và hóa học trong thực phẩm;
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa;
- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”;
- QCVN 8-2:2011/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”;
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15 tháng 06 năm 2015 của Bộ Y tế về hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm;
- Văn bản quy phạm pháp luật hiện hành 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.

Hưng Yên, ngày 20 tháng 5 năm 2019 .

CHỦ CƠ SỞ


Nguyễn Văn Khương

NỘI DUNG DỰ THẢO GHI NHẬN SẢN PHẨM

Kẹo lạc

Hộ kinh doanh Tạ Văn Khương (Cơ sở sản xuất Hương Quỳnh)

Địa chỉ: Số 135, đường Điện Biên 1, phường Lê Lợi, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0353211277/0965508855

-Thành phần: Đường kính trắng, mạch nha, lạc rang, vừng rang, vani.

-Ngày sản xuất:

- Hạn sử dụng:

- Hướng dẫn sử dụng bảo quản:

Sản phẩm được sử dụng trực tiếp nên dùng ngay sau khi mở sản phẩm.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

- Khối lượng tịnh:

Xét và ký

TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

JOB No./ Số phiếu yêu cầu phân tích: 4754.19	Report date/ Ngày: 15-05-2019
Doc. code/ Mã số tài liệu: MKL-TT04-BM01	Page/ Trang: 1/ 2

Applicant/ ref. (Khách hàng/ số yêu cầu) : HỘ KINH DOANH TẠ VĂN KHƯƠNG (CƠ SỞ SẢN XUẤT HƯƠNG QUỲNH)

Address (Địa chỉ) : Số 135, đường Điện Biên I, phường Lê Lợi, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên

Information provided by applicant (Thông tin được khách hàng cung cấp) : Kẹo Lạc

Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu được chứa trong thùng cách nhiệt

Seal No (Số niêm) : Không niêm

Source of sample (Nguồn mẫu) : Khách hàng gửi mẫu

Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 09-05-2019

Sample tested on (Ngày phân tích) : 10-05-2019

Code/ Mã mẫu	Name/ Tên mẫu	Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
4754.19 /1	Kẹo Lạc	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (**)	ISO 4833-1:2013	CFU/g	-	<10
		Coliforms (**)	ISO 4832:2006	CFU/g	-	<10
		<i>E. coli</i> (**)	ISO 16649-2:2001	CFU/g	-	<10
		<i>Clostridium perfringens</i> (**)	ISO 7937:2004	CFU/g	-	<10
		<i>Staphylococcus aureus</i> (**)	ISO 6888-1:1999/Amd.1:2003	CFU/g	-	<10
		<i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932:2004	CFU/g	-	<10
		Nấm men, nấm mốc (**)	ISO 21527-2:2008	CFU/g	-	<10
		Độ ẩm (**)	TCVN 4069:2009	%	-	2.29
		Đường tổng số (**)	TCVN 4074:2009	%	-	32.41
		Cadimi (Cd) (**)	AOAC 999.11	mg/kg	0.005	0.045
		Chì (Pb) (**)	AOAC 999.11	mg/kg	0.05	ND

