

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 07/HUU NGHI/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty cổ phần chế biến thực phẩm Hữu Nghị

Địa chỉ: Khu công nghiệp Tân Quang, thôn Ngọc Đà, xã Tân Quang, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 02213 791 485 – Fax : 02213 791 485

Email: cbtphuonghi@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0900282974, Đăng ký thay đổi lần thứ 1, ngày 2/10/2013, nơi cấp: Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Hưng Yên.

Giấy chứng nhận iso 22000:2005 ngày 3/11/2018

**II. Thông tin về sản phẩm:**

1.Tên Sản phẩm: Chè đỗ đen

2.Thành phần: Nước, đỗ đen(14%), đường(12%).

3.Thời hạn sử dụng sản phẩm: 02 năm kể từ ngày sản xuất.

- Ngày sản xuất và hạn sử dụng ghi trên bao bì sản phẩm.

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

Sản phẩm được đóng trong Lon sắt mạ thiếc đạt QCVN 12-3:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng kim loại; trên có nắp nhựa và thìa nhựa đạt QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. Khối lượng: 220g, 240g, 280g, 320g, 340g, 360g.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Công ty cổ phần chế biến thực phẩm Hữu Nghị

Địa chỉ: Khu công nghiệp Tân Quang, thôn Ngọc Đà, xã Tân Quang, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 02213 791 485 – Fax : 02213 791 485

Email: cbtphuonghi@gmail.com

**II. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm nội dung 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.



- 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.

- 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.

- 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.

- 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”.

- QCVN 8-3: 2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định về giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

- Theo tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất đính kèm.

- Các văn bản pháp luật hiện hành quy 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 2 tháng 09 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC  
*Đỗ Huy Toàn*



## MẪU NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

### Chè đỗ đen

Thành phần: Nước, đỗ đen(14%), đường(12%).

- Ngày sản xuất: xem ở đáy lon.
- Hạn sử dụng: 2 năm kể từ ngày sản xuất.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng protein	≤ 12 %
Hàm lượng đường tổng	(2 – 15)%
Hàm lượng chất béo	≤ 3 %
Năng lượng	(40 – 80) Kcal/100g

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Sản phẩm dùng ăn ngay sau khi mở nắp. Ngon hơn khi để lạnh.
- Không sử dụng sản phẩm khi hộp bị phồng, đã quá hạn sử dụng. Xem hạn sử dụng in dưới đáy lon .
- Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

Tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa: **Công ty Cổ phần chế biến thực phẩm Hữu Nghị**

Địa chỉ: Khu công nghiệp Tân Quang, thôn Ngọc Đà, xã Tân Quang, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 02213 791 485 – Fax : 02213 791 485

Email: [cbtphuunghi@gmail.com](mailto:cbtphuunghi@gmail.com)

- Khối lượng tịnh:



## TIÊU CHUẨN CƠ SỞ CỦA NHÀ SẢN XUẤT

### 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Hỗn hợp dạng lỏng nguyên hạt, không lẫn tạp chất lạ.
- Màu sắc: Màu sắc tự nhiên
- Mùi vị: Vị ngọt dịu, mùi thơm đặc trưng của sản phẩm.

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

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
2	Hàm lượng protein	%	$\leq 12$
3	Hàm lượng đường tổng	%	2 – 15
4	Hàm lượng chất béo	%	$\leq 3$
5	Năng lượng	Kcal/100g	40 - 80

### 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	$\leq 10^4$
2	E. Coli	CFU/g	$\leq 3$
3	Coliforms	CFU/g	$\leq 10$
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	$\leq 10$
5	Clostridium perfringens	CFU/g	$\leq 10$
6	Bacillus cereus	CFU/g	$\leq 10$
7	TS bào tử nấm mốc, men	CFU/g	$\leq 10^2$

### 1.4 Hàm lượng kim loại nặng :

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1
3	Hàm lượng thiếc (Sn)	mg/kg	250







# PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 153-1 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Chè Đồ Đen

Mã số/Code: 0519153-1

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu (03 hộp)

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng hộp kín.

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty Cổ phần chế biến thực phẩm Hữu Nghị

Địa chỉ/ Add: KCN Tân Quang- Thôn Ngọc Đà - Huyện Văn Lâm - Tỉnh Hưng Yên.

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 03/05/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 03/05/2019 đến ngày 10/05/2019

## KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1.	Trạng thái, màu sắc, mùi vị	-	Phương pháp : Cảm quan Hỗn hợp dạng lỏng nguyên hạt, không lẫn tạp chất lạ, vị ngọt dịu và mùi thơm đặc trưng của sản phẩm.	
2.	Hàm lượng chất béo(*)	%	TCVN 4592:1988	0,12
3.	Hàm lượng đường tổng	%	TCVN 4594:1988	11,0
4.	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594:1988	12,5
5.	Hàm lượng Protein(*)	%	AOAC 981.10	4,0
6.	Độ ẩm	%	HPP/13	78,1
7.	Acid tổng số(*)	%	TCVN 4589:1988	0,12
8.	Hàm lượng Natribenzoat	mg/kg	TCVN 8122:2009	KPH
9.	Aflatoxin tổng số	µg/kg	AOAC 991.31	KPH
10.	Năng lượng tổng số	kcal/100g	HPP/46	67
11.	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
12.	Cadimi(Cd)	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.

13.	Thiếc(Sn)	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
14.	Tổng số vsv hiếu khí *	CFU/g	TCVN 4884:2005	KPH
15.	Định lượng nấm men – nấm mốc*	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH
16.	<i>E.coli</i> dương tính $\beta$ -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
17.	Tổng số coliform (CFU)*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
18.	Định lượng <i>Staphylococcus.aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
19.	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
20.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH

Ghi chú: KPH là không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp).

Hải Dương, ngày 10 tháng 05 năm 2019



LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG  
TS. Trần Quang Cảnh

Labo XNATVSTP

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền



PHÓ CHỦ TỊCH

Đào Ngọc Hoàn

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.