

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/NGUYỄN THỊ LỆ/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Lệ

Địa chỉ: số 20 Mậu Dương, phường Hồng Châu, thành phố Hưng Yên

Điện thoại: 0975239990

Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh số 05A8000808, ngày 11/11/2004, nơi cấp: UBND Thành phố Hưng Yên

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 08/GCNATTP-UBND ngày 26/9/2019

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Mứt Cà chua

2. Thành phần: Cà chua sấy, đường

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

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Ăn ngay hoặc làm nguyên liệu cho các công ty chế biến thực phẩm. Bảo quản ở nhiệt độ thường, tránh ánh sáng trực tiếp.

5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong túi nilon hoặc hộp 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 chuyên dùng đựng thực phẩm.

- Khối lượng: 100g, 150g, 200g, 220g, 250g, 300g, 350g, 500g, 1kg, 3kg, 5kg, 10kg, 12kg, 15kg, 20kg, 50kg.

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

Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Lệ

Địa chỉ: số 20 Mậu Dương, phường Hồng Châu, thành phố Hưng Yên

Điện thoại: 0975239990



III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

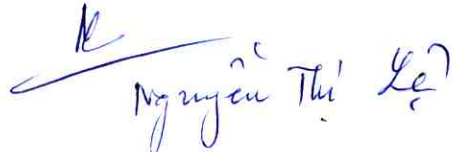
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- 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”;
- Thông tư số 02/VBHN-BYT của Bộ Y tế ngày 15/06/2015 về việc hợp nhất Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia 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;
- 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 19 tháng 12 năm 2019

CHỦ CƠ SỞ


Nguyễn Thị Lệ

NỘI DUNG NHÃN MÁC DƯ THẢO

Cà chua Sấy

Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Lệ

Địa chỉ: số 20 Mậu Dương, phường Hồng Châu, thành phố Hưng Yên

Điện thoại: 0975239990

-Thành phần: Cà chua sấy, đường

-Ngày sản xuất:

- Hạn sử dụng:

- Hướng dẫn sử dụng bảo quản:

+Ăn ngay hoặc làm nguyên liệu cho các công ty chế biến thực phẩm.

+Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ẩm.

- Khối lượng tịnh:





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 517-3/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Mứt Cà Chua

Mã số/Code: 1218517-3

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng trong túi bóng gói kín

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Cơ sở sản xuất bánh mứt kẹo Hiệp Huy

Địa chỉ/ Add: Số 20 Mậu Dương - Phường Hồng Châu - TP Hưng Yên - Tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 26/12/2018

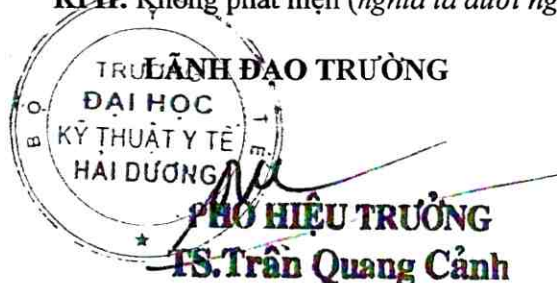
Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 26/12/2018 đến ngày 04/01/2019

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu (Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	Tổng số vsv hiếu khí *	CFU/g	TCVN 4884:2005	45
2	<i>E.coli</i> dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
3	Tổng số <i>Coliform</i> *	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
4	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
5	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
6	Định lượng nấm men - nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH
7	Hàm lượng đường tổng số	%	TCVN 4594:1988	62,7
8	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594:1988	74,5
9	Độ ẩm	%	HPP/13	6,2
10	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)

Hải Dương, ngày 04 tháng 01 năm 2019



- Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
- Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
- Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.

BM 5.10

Lần ban hành: 04.15/03/2015

Trang 1/1



Đoàn Thị Tuyết Lê