CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
CÔNG VĂN ĐẾN
Số: 507 ngày 29/9/2020
CHUYỂN
Lãnh đạo CC
Phòng
Sao

THỦY SẢN TÂM ĐỨC

TÂM ĐỨC®

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:105/TAMDUC/2019

TÊN SẢN PHẨM

MĂNG LÁ DẦM ỚT- TÂM ĐỨC

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 105/TAMDUC/2019

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

1. Tên tổ chức : **Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức**
2. Địa chỉ: **Số 38 Thắng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng - TP. Hà Nội .**
3. Điện thoại: **0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069**
4. E-mail: Tamduc.seafood@gmail.com
5. Mã số doanh nghiệp: **0107D000016** cấp thay đổi lần thứ 04 ngày 24/01/2019.
6. Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 03/2019/NNPTNT-0321; Ngày cấp 15/01/2019

Nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản tỉnh Hưng Yên

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm : Măng lá dầm ớt- Tâm Đức

2. Thành phần: Măng lá (50%), ớt tươi (5%), móc mật (0.05%), muối ăn, giấm ăn, đường kính, nước sạch.

Phụ gia thực phẩm theo QĐ về ATVSTP của BYT: Acid Ascorbic (E300), Acid Ctric (E330).

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

NSX & HSD được thể hiện rõ trên nhãn mác của sản phẩm.

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

- Chất lượng bao bì : Bao bì đóng gói là chai thủy tinh chuyên dùng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
- Quy cách đóng gói: (Khối lượng tịnh): **700 g/ Lọ**
- Tỷ lệ cái / tịnh ≥ 50%

  + Khối lượng chất rắn: 350 g/ lọ

  + Khối lượng tịnh hỗn hợp: 700 g/ lọ
- Khi thanh trùng xong để trong kho từ 40 đến 50 ngày với nhiệt độ bình thường để theo dõi chất lượng

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Gỡ nhẹ quanh nắp rồi vặn ngược chiều kim đồng hồ để mở nắp
- Dùng để ăn liền.
- Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh nhiệt độ cao.
- Đậy kín, giữ lạnh và sử dụng trong vòng 30 ngày sau khi mở nắp
- Khuyến cáo: không dùng sản phẩm khi đã hết hạn.

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

HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Địa chỉ : Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

7. Xuất xứ và tổ chức chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

Tên tổ chức : Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức

Địa chỉ: Số 38 Thắng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .

Địa chỉ sản xuất: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069

III. Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến

1.Tên sản phẩm

MĂNG LÁ DẦM ỚT –TÂM ĐỨC

2. Thành phần: Măng lá (50%), ớt tươi (5%), móc mật (0.05%), muối ăn, giấm ăn, đường kính, nước sạch. Phụ gia thực phẩm theo QĐ về ATVSTP của BYT: Acid Ascorbic (E300), Acid Ctric (E330).

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

NSX:

HSD:

4. Quy cách đóng gói (Khối lượng tịnh) : **700 g**

+ Khối lượng chất rắn: 350 g

+ Khối lượng tịnh hỗn hợp: 700 g

Sản xuất tại Việt Nam

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Gỡ nhẹ quanh nắp rồi vặn ngược chiều kim đồng hồ
- Dùng để ăn liền
- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời, tránh nhiệt độ cao.
- Đậy kín, giữ lạnh và sử dụng trong vòng 30 ngày sau khi mở nắp.
- Khuyến cáo: không dùng sản phẩm khi đã hết hạn

6. Xuất xứ và tổ chức chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Tên tổ chức : Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức

Địa chỉ: Số 38 Thắng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .

Địa chỉ sản xuất: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069

7. SX theo TC số: 105/TAMDUC/2019

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Hợp tác xã Thủy sản Tâm Đức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Nghị định số **15/2018/NĐ-CP** quy định chi tiết một số điều luật của Luật An toàn thực phẩm 2010.
- Nghị định **43/2017/NĐ-CP** quy định về nhãn hàng hóa.
- Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm **(QCVN 8-2:2011/BYT)**
- Quyết định **46/2007/QĐ-BYT** về giới hạn tối đa ô nhiễm hóa học, sinh học trong thực phẩm.
- Thông tư **24/2019/TT-BYT** về hướng dẫn quản lý phụ gia 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 22 tháng 9 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

(Ký tên, đóng dấu)

HỢP TÁC XÃ THỦY SẢN TÂM ĐỨC

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Quốc Hoàng

TESTING REPORT/ *BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH*

JOB No./ *Số phiếu yêu cầu phân tích*: **31041.20**	Report date/ *Ngày*: **21-08-2020**
Doc. code/ *Mã số tài liệu*: MKL-TT04-BM01	Page/ *Trang*: **1/ 1**

Applicant/ ref. (*Khách hàng/ số yêu cầu*) : CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM HƯNG YÊN

Address (*Địa chỉ*) : Phố Sơn Nam, phường Lam Sơn, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên

Information provided by applicant (*Thông tin được khách hàng cung cấp*) : Măng lá dầm ớt Tâm Đức

Sample description (*Mô tả mẫu*) : Mẫu được đựng trong lọ

Seal No (*Số niêm*) : Tem niêm phong còn nguyên vẹn, có chữ ký, đóng dấu của đoàn kiểm tra Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên và đại diện cơ sở

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

Sample received on (*Ngày nhận mẫu*) : 13-08-2020

Sample tested on (*Ngày phân tích*) : 14-08-2020

Code/ *Mã mẫu*	**Name/** *Tên mẫu*	**Test Parameter/** *Chỉ tiêu phân tích*	**Test Method/** *Phương pháp*	**Unit/** *Đơn vị*	**LOD**	**Result/** *Kết quả*
31041.20/ 5	Măng lá dầm ớt Tâm Đức QĐ188-05	Auramine O (**)	M.K.Lab 33 HPLC/Ref AOAC 2007.01	mg/kg	0.10	ND
		Natri benzoat (**)	MKL-HH332 (2019) (Ref.TCVN 8122:2009) (ISO 22855:2008)	mg/kg	5.00	ND
		Chì (Pb) (**)	AOAC 999.11	mg/kg	0.016	ND
		Cadimi (Cd) (**)	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	ND
		Asen (As) (**)	AOAC 986.15	mg/kg	0.01	ND
		Tổng số vi khuẩn hiếu khí (**)	ISO 4833-1:2013	CFU/g	-	<10
		Tổng bào tử nấm men, nấm mốc (**)	ISO 21527-2:2008	CFU/g	-	<10
		E. coli (**)	ISO 16649-2:2001	CFU/g	-	<10
		Coliforms (**)	ISO 4832:2006	CFU/g	-	<10
		Bacillus cereus (**)	ISO 7932:2004	CFU/g	-	<10
		Clostridium perfringens.(**)	ISO 7937:2004	CFU/g	-	<10

Note / *Ghi chú*:

1. (*) Testing parameter is sent to subcontractor accredited by MekongLAB / *Chỉ tiêu gởi nhà thầu phụ và được giám sát bởi MekongLAB.*
2. (**) Parameter is accredited ISO17025 or recognized by Vietnamese government/ *Chỉ tiêu được công nhận ISO17025 hoặc được chỉ định các Bộ chuyên ngành.*
3. ND: Not detected/ *Không phát hiện* D: Detected/ *Phát hiện* <1;<10: Not detected/g sample/ *Không phát hiện/g mẫu*
   LOD: limit of detection/ *Giới hạn phát hiện* LOQ: Limit of Quantitation/ *Giới hạn định lượng*
4. This testing result is only valid on tested sample. It is issued under our NHO Terms and Conditions / *Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử. Báo cáo này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của NHO*
5. The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of NHOt is granted/ *Không được sao chép kết quả này, một phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của đại diện NHO*

Authorized Technical Representative
Phụ trách kỹ thuật

On behalf of NHO
Đại diện NHO