

|                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| CHI ĐỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM |                          |
| Số...                             | 509... ngày 29/9/2020    |
| CHUYÊN                            |                          |
| Lãnh đạo CC...                    | .....                    |
| Phòng...                          | Phòng Quản lý Chất lượng |
| Sao.....                          | .....                    |



**TÂM ĐỨC**®

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 107/TAMDUC/2019**

-----  
**TÊN SẢN PHẨM**

**MĂNG MAI VÀNG - TÂM ĐỨC**

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

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 107/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 Thăng 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 mai vàng- 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 Citric (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): **720 g/ Lọ**
  - Tỷ lệ cái / tịnh  $\geq 50\%$ 
    - + Khối lượng chất rắn: 360 g/ lọ
    - + Khối lượng tịnh hỗn hợp: 720 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 Thăng 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 MAI VÀNG – TÂM ĐỨC

2. Thành phần: Măng lá (50%), ớt tươi (5%), mốt 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 Citric (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 ) : **720 g**

- Tỷ lệ cái / tịnh  $\geq 50\%$

+ Khối lượng chất rắn: 360 g

+ Khối lượng tịnh hỗn hợp: 720 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 Thăng 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: 107/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)



**GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Quốc Hoàng*



Số: 21572/PKN-VKNQG

**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

BẢN SAO

1. Tên mẫu: Măng mai vàng - Tâm Đức
2. Mã số mẫu: 08206522/DV.5
3. Mô tả mẫu: Mẫu đóng trong lọ thủy tinh 01 kg, thông tin mẫu đánh máy dán trên lọ - Số lượng: 4; NSX - HSD: không có; Không có mẫu lưu 01 mẫu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày nhận mẫu: 12/08/2020
7. Thời gian thử nghiệm: 12/08/2020 - 21/08/2020
8. Nơi gửi mẫu: Hợp Tác xã Thủy Sản Tâm Đức  
 Địa chỉ: 38 Thăng Lợi, Phường Quỳnh Lôi, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội - Địa chỉ SX: Thôn Đại Tài, Xã Nghĩa Trụ, Huyện Văn Giang, Tỉnh Hưng Yên
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

| STT  | Tên chỉ tiêu                                   | Đơn vị | Phương pháp thử       | Kết quả   |
|------|--|--------|-----------------------|---|
| 9.1* | <i>V. parahaemolyticus</i>                     | /25g   | ISO 21872-1:2017      | KPH   |
| 9.2* | <i>Salmonella</i> spp.                         | /25g   | TCVN 10780-1:2017     | KPH   |
| 9.3  | <i>S. aureus</i>                               | CFU/g  | Ref. TCVN 4830-1:2005 | KPH<br>(LOD: 10 CFU/g)  |
| 9.4* | <i>Cl. perfringens</i>                         | CFU/g  | TCVN 4991:2005        | KPH<br>(LOD: 1 CFU/g)   |
| 9.5* | Coliforms                                      | CFU/g  | TCVN 6848:2007        | KPH<br>(LOD: 1 CFU/g)   |
| 9.6* | <i>E. coli</i>                                 | CFU/g  | TCVN 7924-2:2008      | KPH<br>(LOD: 1 CFU/g)   |
| 9.7* | Tổng số vi sinh vật hiếu khí                   | CFU/mL | TCVN 4884-1:2015      | 7,0 x 10 <sup>1</sup>   |
| 9.8* | Hàm lượng NaCl                                 | g/100g | NIFC.02.M.07          | 1,85  |
| 9.9* | Hàm lượng acid tổng số (tính theo acid acetic) | g/100g | NIFC.02.M.08          | 0,24  |
| 9.10 | Cảm quan                                       | -      | NIFC.05.M.199         | Măng củ đã làm sạch cắt thành miếng, màu vàng, giòn, có lẫn ớt tươi cắt miếng và quả màu xanh, nước màu đỏ nhạt, mùi thơm của măng, vị mặn, cay |
| 9.11 | Khối lượng cái                                 | %      | NIFC.05.M.198         | 56,3  |

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

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực: 1183, Quyền số: SCT/BS



TRƯỞNG KHOA  
 ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG  
 TS Lê Thị Phương Thảo