

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 02/PHẠM ĐỨC THUẬN/2018

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

- Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Phạm Đức Thuận.
- Địa chỉ: Thôn Dâu, xã Cẩm Xá, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên.
- Điện thoại: 0906225427.
- Mã số doanh nghiệp: Giấy đăng ký kinh doanh hộ kinh doanh cá thể số 05.C8.000225/HKD, đăng ký lần đầu ngày 30/11/2005, nơi cấp: Ủy ban nhân dân huyện Mỹ Hào.
- Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 22/2016/GCNATTPNL-BCT, ngày cấp: 20/12/2016, nơi cấp: Sở Công Thương tỉnh Hưng Yên.

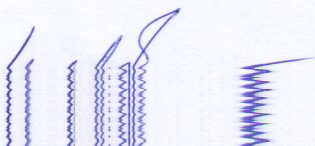
II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên Sản phẩm: Mứt cà rốt.
2. Thành phần: Cà rốt tươi, đường kính trắng, chất bảo quản Natri benzoat (E211), hương liệu tổng hợp.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 02 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất lượng bao bì: Sản phẩm được đóng trong bình bằng túi nhựa, đảm bảo theo QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh thực phẩm đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. Trọng lượng: 0,2kg, 0.5kg, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg, 20kg, 40kg, 50kg.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Hộ kinh doanh Phạm Đức Thuận. Địa chỉ sản xuất: Thôn Dâu, xã Cẩm xá, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên.

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.

- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

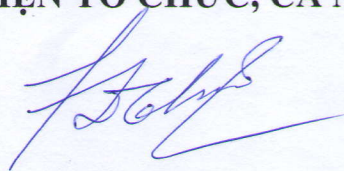
- QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15/06/2015 của Bộ Y tế về hướng dẫn việc 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 20 tháng 01 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Phạm Đức Thuận

NỘI DUNG DỰ THẢO MẪU NHÃN SẢN PHẨM

- Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Phạm Đức Thuận.
- Địa chỉ: Thôn Dâu, xã Cẩm xá, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên.
- Tên sản phẩm: Mứt cà rốt.
- Trọng lượng: 0,2kg, 0.5kg, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg, 20kg, 40kg, 50kg.
- Ngày sản xuất:.....
- Hạn sử dụng: Hai tháng kể từ ngày sản xuất.
- Thành phần: Cà rốt tươi, đường kính trắng, chất bảo quản Natri benzoat (E211), hương liệu tổng hợp.
- Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, mùi mạnh hoặc các loại hóa chất.



TIÊU CHUẨN CƠ SỞ CỦA NHÀ SẢN XUẤT

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái : Các miếng mứt nguyên vẹn, mềm khô, không dính ướt, không có tạp chất, bên ngoài phủ một lớp đường mỏng.
- Màu sắc : Màu đỏ đặc trưng của sản phẩm.
- Mùi vị : Có vị ngọt nhẹ, mùi thơm đặc trưng của sản phẩm.

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

- Độ ẩm ≤ 20 %.
- Hàm lượng đường tổng số: 50 - 75 %.
- Hàm lượng Glucid: 50 - 80 %.



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 531-1 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Mứt Cà rốt

Mã số/Code: 1218531-1

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

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

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Hộ kinh doanh Phạm Đức Thuận

Địa chỉ/ Add: Thôn Dâu - Cẩm Xá - Mỹ Hào - Tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 24/12/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testting time: Từ 24/12/2018 đến ngày 03/01/2019

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	-	Cảm quan	Các miếng mứt nguyên vẹn, mềm khô, không có tạp chất ,bên ngoài phủ lớp đường mỏng. Có vị ngọt nhẹ và mùi thơm đặc trưng của sản phẩm
2	Độ ẩm	%	HPP/13	12,6
3	Hàm lượng đường tổng	%	TCVN 4594:1988	58,5
4	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594:1988	75,1
5	Aflatoxin tổng số	µg/kg	AOAC 991.31	KPH
6	Asen	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
7	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
8	Cadimi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
9	Thủy ngân	µg/100g	AOAC/AAS	KPH
10	Tổng số vsv hiếu khí *	CFU/g	TCVN 4884:2005	$3,6 \times 10^2$

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.

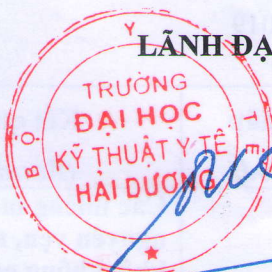
11	Định lượng nấm men – nấm mốc hoạt độ nước $\geq 0,95^*$	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH
12	<i>E.coli</i> dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
13	Tổng số coliform (CFU)*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
14	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
15	Định lượng <i>Clostridium 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 03 tháng 01 năm 2019

LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

Labo XNATVSTP



ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh

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.