

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/NVT/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Cơ sở Nguyễn Văn Thiêm

Địa chỉ: Tân Hưng - Chí Tân - Khoái Châu - Hưng Yên

Điện thoại: 01225207731

E-mail:.....

Mã số chi nhánh số: 05f8006163, Đăng ký thay đổi lần 1 ngày 3/3/2018, nơi cấp:

Phòng Tài chính - Kế hoạch, UBND huyện Khoái Châu

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 02/2018/NNPTNT-HY ngày cấp:

29/1/2018, Nơi cấp: UBND huyện Khoái Châu.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Bột sắn dây MINH LỘC

2. Thành phần: Củ sắn dây

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Sản phẩm được đóng gói bằng túi PE hút chân không, lọ nhựa HDPE, lọ thủy tinh đạt quy chuẩn quốc gia về bao bì chứa đựng thực phẩm. Khối lượng: 100g, 150g, 200g, 250g, 300g, 350g, 500g, 1kg.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Cơ sở Nguyễn Văn Thiêm

Địa chỉ: Tân Hưng - Chí Tân - Khoái Châu - Hưng Yên

Điện thoại: 01225207731

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

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 2010.

- Nghị định số 38/2012/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm 2010.

- 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 nhân hoàng 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.
- Các văn bản pháp luật hiện hành quy định về an toàn thực phẩm.

Hưng Yên, ngày 15 tháng 8 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

Thiêu
Nguyễn Văn Thiêu.

Tên tổ chức: Cơ sở Nguyễn Văn Thiêm

Địa chỉ: Địa chỉ: Tân Hưng - Chí Tân - Khoái Châu - Hưng Yên

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: Bột sắn dây MINH LỘC

Hệ thống kiểm soát	Nội dung giám sát	Kiểm nghiệm định kỳ
Sản phẩm được kiểm soát từ khâu nguyên liệu đầu vào đến khi ra thành phẩm	Các chỉ tiêu công bố tại bảng thông tin chi tiết sản phẩm: - Chỉ tiêu hóa lý - Chỉ tiêu vi sinh - Chỉ tiêu kim loại nặng	6 tháng/1 lần

Mẫu kiểm nghiệm được gửi tại các phòng kiểm nghiệm được cơ quan có thẩm quyền chỉ định hoặc các phòng kiểm nghiệm được công nhận.

Hưng Yên, ngày ~~27~~ tháng 3 năm 2018

CHỦ CƠ SỞ

Thiêm
Nguyễn Văn Thiêm

PHỤ LỤC II

Nội dung nhãn dự thảo

Sản phẩm của công ty : Cơ sở Nguyễn Văn Thiêm

Địa chỉ: Tân Hưng - Chí Tân - Khoái Châu - Hưng Yên

Điện thoại: 01225207731

- Tên sản phẩm: **Bột sắn dây MINH LỘC**

- Thành phần nguyên liệu: Củ sắn dây

- Chỉ tiêu chất lượng:

- Hàm lượng Glucid

(75 – 90) %

- Độ ẩm:

≤ 15%

- Ngày sản xuất, hạn sử dụng: In trên bao bì sản phẩm

- Hướng dẫn sử dụng bảo quản:

Sản phẩm được sử dụng để uống trực tiếp hoặc làm nguyên liệu thực phẩm, nên dùng ngay sau khi đã được mở.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

- Khối lượng tịnh:

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 51-1/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bột sắn dây MINH LỘC

Mã số/Code: 011851-1

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

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

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Cơ sở Nguyễn Văn Thiêm

Địa chỉ/ Add: Tân Hưng – Chí Tân - Huyện Khoái Châu, Tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 31/1/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testting time: Từ 31/1/2018 đến ngày 10/3/2018

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	$2,2 \times 10^3$
2	Định lượng tổng số NM - NM/ngũ cốc*	CFU/g	TCVN 6554:1999	64
3	Tổng số Coliform*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
4	E.coli dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
5	Định lượng Staphylococcus aureus*	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
6	Định lượng Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
7	Định lượng Bacillus cereus*	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
8	Độ ẩm	%	HPP/13	13,5
9	Hàm lượng tro tổng	%	HPP/01	0,3
10	Hàm lượng Protein	%	AOAC 981.10	2,2
11	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594-88	84,0
12	Cadimi	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	Chi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
----	-----	-------	----------	-----

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

Hải Dương, ngày 10 tháng 3 năm 2018



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.