

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 486 ngày 26/9/2019
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC
	Phòng
	Sao

Độc lập – Tự Do – Hạnh Phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 28/NML/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm.

Địa chỉ: Số 19 Phố Khâm Thiên, Phường Khâm Thiên, Quận Đống Đa, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 0856633336

Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 0107472012.

Địa chỉ sản xuất: Chi nhánh Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm tại Hưng Yên

Địa chỉ: Thôn Ngọc Loan, xã Tân Quang, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Chứng nhận ISO 22000:2018 hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, số chứng nhận: AQV-40020.1, ngày cấp phép 25/07/2019, được đánh giá bởi tổ chức QRS.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BỘT PUDDING (Pudding Powder)
2. Thành phần: Non-dairy creamer (bột sữa, glucose syrup, dầu thực vật, đường, chất ổn định (E340(ii)), chất nhũ hóa (E471, E481(i)), chất chống đông vón (E551)); egg powder flavour MH (chất tạo hương tổng hợp: ethyl maltol, vanillin, ethyl vanillin, chất mang sản phẩm: đường glucose dạng bột); chất làm dày: xanthan gum; dextrose monohydrate; bột làm thạch (E407, E331(iii), E425, E508, E415); màu thực phẩm: màu vàng (JS-NC gardenia yellow S300).

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

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

4.1. Quy cách đóng gói: 100g/gói, 200g/gói, 500g/gói, 1kg/gói, 2kg/gói, 3kg/gói... và khối lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

4.2. Chất liệu bao bì: Túi chất liệu PA/PP/PE, MPET/MOPP/MCPP, thùng carton đảm bảo phù hợp tiêu chuẩn về vệ sinh ATTP theo quy định của Bộ Y Tế

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm



CÔNG TY TNHH & XNK NGUYỆT MINH LÂM

Số 19 Phố Khâm Thiên, Phường Khâm Thiên, Quận Đống Đa,
Thành Phố Hà Nội, Việt Nam.

MẪU TEM NHÃN DỰ KIẾN



GIÁM ĐỐC

Trương Thị Thanh Huyền

Số/No:.....2019/1155/TN4/02.....

Trang/Page: 1/1.....

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1.Tên mẫu thử/Name of sample:

Bột pudding/ Pudding Powder

2.Khách hàng/Customer:

Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm

Địa chỉ: Số 19, phố Khâm Thiên, p.Khâm Thiên, q.Đống Đa, tp Hà Nội, Việt Nam

(Nguyet Minh Lam TM and XNK company limited

No.19, Kham Thien street, Kham Thien ward, Dong Da district, Ha Noi city, Viet Nam.)

3.Số lượng mẫu/Quantity:

02 túi/ 02 bags

4.Ngày nhận mẫu/Date of receiving:

29/05/2019

5.Tình trạng mẫu/Status of sample:

Mẫu đựng trong túi kín/ Same in closed bag

6.Thời gian thử nghiệm/Test duration:

Từ ngày/From: 29/05/2019 đến ngày/To: 21/06/2019

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,03) Not detected
2.	Hàm lượng asen, mg/kg Asen content	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) Not detected
3.	Hàm lượng thiếc, mg/kg Tin content	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,05) Not detected
4.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g (*) Total aerobic bacteria	ISO 4833-1:2013	< 1,0 x 10 ¹
5.	Coliforms, CFU/g (*)	ISO 4832:2006	< 1,0 x 10 ¹
6.	E.coli, CFU/g (*)	ISO 16649-2:2001	Không có / nil
7.	Tổng số nấm men, mốc, CFU/g (*) Total yeast and mold	ISO 21527-1,2:2008	< 1,0 x 10 ¹
8.	Salmonella spp, /25g (*)	ISO 6579-1:2017	Không phát hiện/ Not detected
9.	Cl. perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937:2004	Không có/ nil
10.	S.aureus, CFU/g (*)	ISO 6888-1:1999	< 1,0 x 10 ¹
11.	Độ ẩm, % Humidity	TCVN 8900-2:2012	5,30

Ghi chú: (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRUNG
 CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
 Ngày: 23-08-2019

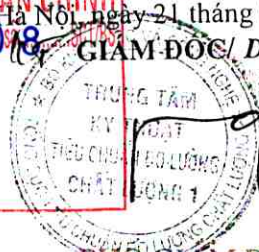
Hà Nội, ngày 21 tháng 06 năm 2019

GIAM ĐỐC/ Director

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG

THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM/Chief of lab No 4

Đỗ Văn Thích



PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Ngọc Châm

CÔNG CHỨNG VIÊN

Phạm Hồng Hải

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
This test results is value only for samples taken by customer.
2. Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
Name of sample and customer are written as customer's request.

Sở Công Thương Hà Nội	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 23/NML/2019
Công Ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	BỘT PUDDING (Pudding Powder)	Có hiệu lực từ ngày 15/09/2019

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Bột Pudding (Pudding Powder)

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm dạng bột mịn, tơi
- Màu sắc: Màu trắng ngà đến vàng
- Mùi vị: Mùi vị đặc trưng

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	1×10^4
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	3
4	<i>S.aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>B.cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	1×10^2

1.4. Hàm lượng kim loại nặng

Áp dụng theo QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

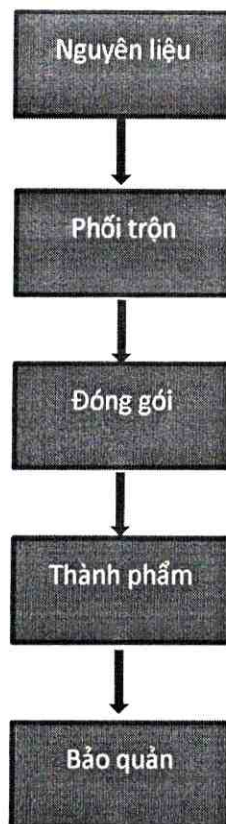
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	1,0
2	Asen (As)	mg/kg	0.5

1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác).

Áp dụng theo thông tư số 50/2016/TT-BYT ban hành ngày 30/12/2016: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm



Quy trình sản xuất Bột Pudding (Pudding Powder)



Thuyết minh quy trình sản xuất Bột Pudding (Pudding Powder)

1. Nguyên Liệu:

Non-dairy creamer (bột sữa, glucose syrup, dầu thực vật, đường, chất ổn định (E340(ii), chất nhũ hóa (E471, E481(i)), chất chống đông vón (E551)); egg powder flavour MH (chất tạo hương tổng hợp: ethyl maltol, vanillin, ethyl vanillin, chất mang sản phẩm: đường glucose dạng bột); chất làm dày: xanthan gum; dextrose monohydrate; bột làm thạch (E407, E331(iii), E425, E508, E415); màu thực phẩm: màu vàng (JS-NC gardenia yellow S300).

2. Phối trộn

Trộn đều các loại nguyên liệu trên.

3. Đóng gói

Bán thành phẩm sau khi được phối trộn đều, được cho vào bao bì, cân định lượng theo tiêu chuẩn, hàn kín miệng bao bì.

4. Bảo quản

Thành phẩm được bảo quản ở điều kiện thường.

