CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
CÔNG VĂN ĐẾN Số: 484 ngày 20/9/2019
CHUYỂN
Lãnh đạo CC
Phòng
Sao

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 26/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.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BỘT SƯƠNG SÁO (Grass Jelly Powder)
2. Thành phần: Dextrose monohydrate; Sương sáo(>5%); tinh bột sắn; Bột làm thạch (E407, E331(iii), E425, E508, E415); Chất tạo ngọt: acesulfam kali.
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 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

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm
- 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
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015: Thông tư hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- Quyết định 46/2017/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong 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 công bố./.

Hà Nội, ngày 17 tháng 09 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N:0107472012-C.T.T.N.H.H ★ CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN TM VÀ XNK NGUYỆT MINH LÂM ★ Q. ĐỐNG ĐA - T.P HÀ NỘI

GIÁM ĐỐC

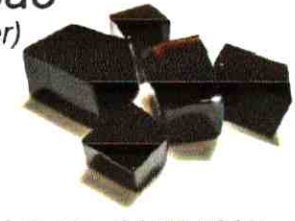
Trương Thị Thanh Huyền

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

Bột Sương Sáo
(Grass Jelly Powder)



Thành phần: Dextrose monohydrate; Sương sáo(>5%); tinh bột sắn; Bột làm thạch (E407, E331(iii), E425, E508, E415); Chất tạo ngọt: acesulfam kali.
Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chế biến thực phẩm. Khi không dùng hết cần buộc chặt miệng túi.
Hướng dẫn bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.
Ngày sản xuất: In trên bao bì
Hạn sử dụng: 12 tháng (kể từ ngày sản xuất)
Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm: CÔNG TY TNHH TM VÀ XNK NGUYỆT MINH LÂM
Địa chỉ trụ sở chính: Số 19 phố Khâm Thiên, phường Khâm Thiên, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.
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.
Số điện thoại: 0856633336
Xuất xứ: Việt Nam

Khối lượng tịnh :

M.S.D.N: 0107472012 - C.T.N.H.H - CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN TM VÀ XNK NGUYỆT MINH LÂM - Q. ĐỐNG ĐA - T.P HÀ NỘI

GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

Quatest 1

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
Directorate for Standards Metrology and Quality
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 1
Quality Assurance and Testing Center 1
Trụ sở chính: Số 8 Hoàng Quốc Việt - Cầu Giấy - Hà Nội
Tel: 024 38361399 • Fax: 024 38361199 • Web: www.quatest1.com.vn
Cơ sở 2: Khu CN Nam Thăng Long - Bắc Từ Liêm - Hà Nội
Tel: 024 32191002 • Fax: 024 32191001

ilac-MRA BUREAU OF ACCREDITATION VIETNAM
BẢN SAO
VILAS 028

Số/No:.....2019/1155/TN4/03..... Trang/Page:.1/1.....

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1.Tên mẫu thử/*Name of sample:* **Bột sương sáo/ *Grass Jelly 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	$< 1,0 \times 10^1$
5.	Coliforms, CFU/g (*)	ISO 4832:2006	$< 1,0 \times 10^1$
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	$< 1,0 \times 10^1$
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	$< 1,0 \times 10^1$
11.	Hàm lượng acesulfame kali, mg/kg *Acesulfame potassium content*	TN4/HD/N3-15	246,71
12.	Độ ẩm, % *Humidity*	TCVN 8900-2:2012	9,19

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

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRƯNG
CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực: 37823 Quyển số: 08/CT-SCT/BS
Ngày: 23-08-2019

Hà Nội, ngày 21 tháng 06 năm 2019

GIÁM ĐỐC/ *Director*

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM/*Chief of lab No 4*

Đỗ Văn Thích

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 1

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRƯNG

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 approval 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: 21/NML/2019
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Bột Sương Sáo (Grass Jelly Powder)	Có hiệu lực từ ngày 01 tháng 08 năm 2019

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Bột Sương Sáo *(Grass Jelly Powder)*

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm dạng bột mịn, tơi
- Màu sắc: Màu nâu đến nâu đen
- 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	$\leq 1x10^4$
2	*Coliforms*	CFU/g	≤ 10
3	*E.coli*	CFU/g	≤ 3
4	*S.aureus*	CFU/g	≤ 10
5	*Cl.perfringens*	CFU/g	≤ 10
6	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	$\leq 1x10^2$

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	$\leq 0,3$

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 và QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

2. Thành phần cấu tạo: Dextrose monohydrate; Sương sáo(>5%); tinh bột sắn; Bột làm thạch (E407, E331(iii), E425, E508, E415); Chất tạo ngọt: acesulfam kali.

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

Ngày sản xuất: In trên nhãn (bao bì sản phẩm)

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

4.1.Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chế biến thực phẩm. Khi không dùng hết cần buộc chặt miệng túi.

4.2.Bảo quản: nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói.

5.1. 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 Bộ Y Tế.

5.2. 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.

6. Quy trình sản xuất (xcm phụ lục – kèm thuyết minh chi tiết)

7. Các biện pháp phân biệt thật, giả (nếu có).
8. Nội dung ghi nhãn (hoặc nhãn đang lưu hành) (có mẫu đính kèm)

9. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

- 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

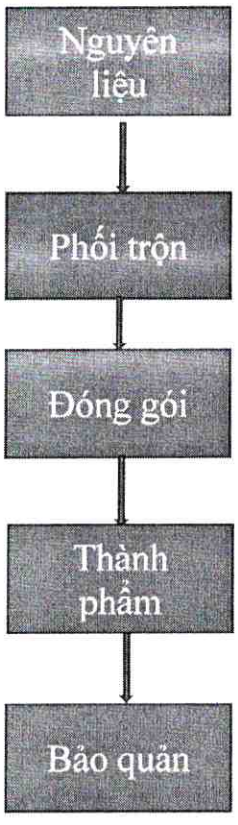
- Xuất xứ: Việt Nam

Hà Nội, ngày 01 tháng 08 năm 2019
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)

M.S.D.N: 0107472012 C.T.T.N.H.H ★ Đ. ĐỐNG ĐA - T.P HÀ NỘI ★
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN TM VÀ XNK NGUYỆT MINH LÂM

GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

Quy trình sản xuất Bột Sương Sáo (Grass Jelly Powder)



Thuyết minh quy trình sản xuất Bột Sương Sáo (Grass Jelly Powder)

1. Nguyên liệu: Dextrose monohydrate; Sương sáo(>5%); tinh bột sắn; Bột làm thạch (E407, E331(iii), E425, E508, E415); Chất tạo ngọt: acesulfam kali, trước khi cho vào phối trộn phải kiểm tra chất lượng đạt yêu cầu, đảm bảo không có tạp chất.
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.