

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 372 ngày 10/8/2020
	CHUYỂN
	Lãnh đạo CC:
	Phòng: VP. Đoàn Thị Sĩ
Sao:	

Độc lập – Tự Do – Hạnh Phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 08/NML/2020

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: 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: ĐƯỜNG LỎNG (Liquid Sugar)
2. Thành phần: Đường kính, siro các loại đường từ bắp, nước, chất điều chỉnh độ acid (330), muối ăn, chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).
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: 1kg/can/chai/túi/hộp; 1,5kg/can/chai/túi/hộp; 2,0 kg/can/chai/túi/hộp; 2,5kg/can/chai/túi/hộp; 3kg/can/chai/túi/hộp; 3,5 kg/can/chai/túi/hộp; 5 kg/can/chai/túi/hộp và các khối lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

4.2. Chất liệu bao bì: Nhựa đựng thực phẩm, túi(màng) MOPP/MCPP/MPET, thùng carton hợp vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm 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

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng 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
- Quyết định 46/2017/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30/8/2019: Quy định về quản lý và sử dụng 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./.

Hà Nội, ngày 03 tháng 08 năm 2020 *ma*

ĐẠI DIỆN TÔ CHỨC, CÁ NHÂN

ma (Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Loanh Huyền



CÔNG TY TNHH TM VÀ 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

Thanh

Chi Cục ATVSTP Hưng Yên	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 08/NML/2020
Công Ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	ĐƯỜNG LỎNG (Liquid Sugar)	Có hiệu lực từ ngày 01/08/2020

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Đường lỏng (Liquid Sugar)

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm dạng lỏng
- Màu sắc: Trong suốt, không màu đến ngà vàng
- Mùi vị: Vị ngọt, mùi 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	1x10 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	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	0,5
2	Arsen(As)	mg/kg	1,0
3	Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0
4	Thủy ngân	mg/kg	0,05

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.

2. Thành phần nguyên liệu:

Thành phần: Đường kính, siro các loại đường từ bắp, nước, chất điều chỉnh độ acid (330), muối ăn, chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

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

- Ngày sản xuất: In trên bao bì.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

4.1. Hướng dẫn sử dụng: Dùng để pha đồ uống

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

5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

5.1. Quy cách đóng gói: 1kg/can/chai/túi/hộp; 1,5kg/can/chai/túi/hộp; 2,0 kg/can/chai/túi/hộp; 2,5kg/can/chai/túi/hộp; 3kg/can/chai/túi/hộp; 3,5 kg/can/chai/túi/hộp; 5 kg/can/chai/túi/hộp và các khối lượng khác theo yêu cầu đặt của khách hàng.

5.2. Chất liệu bao bì:

Nhựa đựng thực phẩm, túi(màng) MOPP/MCPPP/MPET, thùng carton hợp vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

6. Quy trình sản xuất: (xem 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): theo 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.

Điện thoại: 0856633336.

- Xuất xứ: Việt Nam

Hà Nội, ngày 01 tháng 08 năm 2020 *mail*

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)

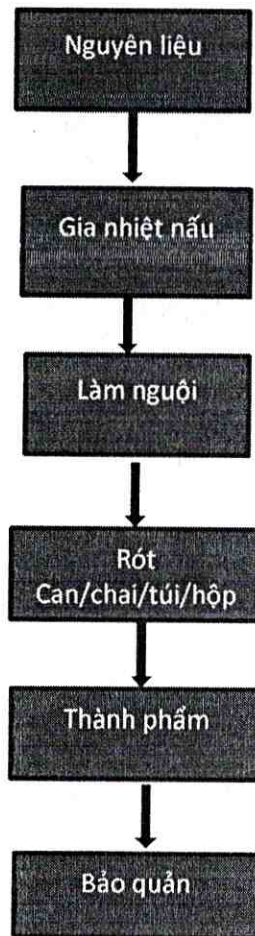


GIÁM ĐỐC:

Trương Thị Thanh Huyền



Quy trình sản xuất sản phẩm Đường lỏng (Liquid Sugar)



Thuyết minh quy trình sản xuất Đường lỏng/ Liquid Sugar

1. Nguyên liệu

Đường kính, siro các loại đường từ bắp, nước, chất điều chỉnh độ acid (330), muối ăn, chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951). Trước khi cho vào nồi nấu phải kiểm tra, đảm bảo không có tạp chất.

2. Nấu – gia nhiệt

Cho nguyên liệu vào nồi hai vỏ, có cánh khuấy gia nhiệt. Trong quá trình gia nhiệt, bật khuấy đều liên tục

3. Làm nguội

Đường lỏng được làm nguội đến nhiệt độ rót can/chai/túi/hộp

4. Rót can/chai/túi/hộp

Rót định mức theo khối lượng tiêu chuẩn sau đó đóng nắp, túi được hàn kín miệng.

5. Bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ thường.