



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự Do – Hạnh Phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 09/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.

Chúng nhận ISO 22000:2018 hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, số chứng nhận: AQV-400201 ngày cấp phép 25/07/2019.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: MỨT BUỔI ĐỎ MẬT ONG (Red Grapefruit Honey Jam)

2. Thành phần: Siro fructose, bưởi (> 20%), đường, nước, mạch nha, chất điều chỉnh độ acid (330, 331(iii), 296), sorbitol, mật ong (1%), chất làm dày (415, 440, 401), chất bảo quản (202), chất chống tạo bọt, chất tạo ngọt tổng hợp (950,951), hương liệu tổng hợp: hương bưởi, hương mật ong, màu thực phẩm tổng hợp (129).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 8 tháng kể từ ngày sản xuất

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

4.1. Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh: 900g/can/túi; 1 kg/can/túi; 1,1 kg/can/túi; 1,2 kg/can/túi; 1,5 kg/can/túi; 2 kg/can/túi; 2,1 kg/can/túi; 2,3 kg/can/túi; 2,5 kg/can/túi và các khối lượng khác theo nhu cầu đặt hàng của khách hàng.

4.2. Chất liệu bao bì:

Can nhựa đựng thực phẩm (HDPE), túi (màng) MOPP/MCPP/MPET, thùng carton phù hợp vệ sinh 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

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

- TCVN 10393:2014: Mút nhuyễn, mút đông và mút từ quả có múi
- 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
- 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
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30/08/2019: Quy định về quản lý và sử dụng 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
- Thông tư 28/2010/BYT về ban hành QCKT quốc gia về phụ gia thực phẩm- chất điều chỉnh độ acid
- 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

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 31 tháng 08 năm 2020

 **ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN** 

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền



Chi Cục ATVSTP Hưng Yên	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 09/NML/2020
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	MỨT BUỔI ĐỎ MẬT ONG (Red Grapefruit Honey Jam)	Có hiệu lực từ ngày 30 tháng 08 năm 2020

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Mứt bưởi đỏ mật ong (Red Grapefruit Honey Jam)

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm dạng sệt, có lẫn các miếng cùi bưởi và tép bưởi
- Màu sắc: Màu đỏ hồng đến đỏ
- Mùi vị: Vị chua ngọt, mùi thơm 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	$\leq 1 \times 10^4$
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	$\leq 1 \times 10^2$

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

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 cấu tạo: Siro fructose, bưởi (> 20%), đường, nước, mạch nha, chất điều chỉnh độ acid (330, 331(iii), 296), sorbitol, mật ong (1%), chất làm dày (415, 440, 401), chất bảo quản (202), chất chống tạo bọt, chất tạo ngọt tổng hợp (950,951), hương liệu tổng hợp: hương bưởi, hương mật ong, màu thực phẩm tổng hợp (129).



3. Thời hạn sử dụng: 8 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. Sau khi mở nắp, bảo quản tủ mát.

5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

5.1. Quy cách đóng gói: 900g/can/túi; 1 kg/can/túi; 1,1 kg/can/túi; 1,2 kg/can/túi; 1,5 kg/can/túi; 2 kg/can/túi; 2,1 kg/can/túi; 2,3 kg/can/túi; 2,5 kg/can/túi và các khối lượng khác theo nhu cầu đặt hàng của khách hàng.

5.2. Chất liệu bao bì: Can nhựa đựng thực phẩm (HDPE); túi (màng) MOPP/MCPP/MPET, thùng carton phù hợp vệ sinh 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) (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.

Điện thoại: 0856633336.

- Xuất xứ: Việt Nam

Hà Nội, ngày 30 tháng 08 năm 2020

 ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN 

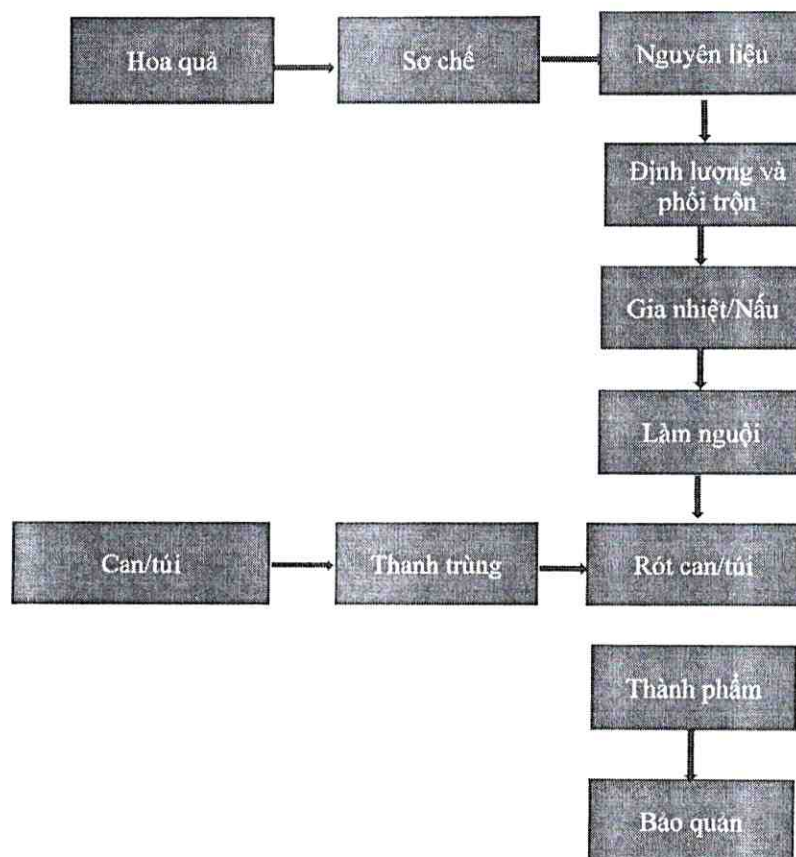
(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền



Quy trình sản xuất Mứt bưởi đỏ mật ong (Red Grapefruit Honey Jam)



Thuyết minh quy trình sản xuất Mứt bưởi đỏ mật ong (Red Grapefruit Honey Jam)

1. Nguyên liệu

Siro fructose, bưởi (> 20%), đường, nước, mạch nha, chất điều chỉnh độ acid (330, 331(iii), 296), sorbitol, mật ong (1%), chất làm dày (415, 440, 401), chất bảo quản (202), chất chống tạo bọt, chất tạo ngọt tổng hợp (950,951), hương liệu tổng hợp: hương bưởi, hương mật ong, màu thực phẩm tổng hợp (129). Kiểm tra nguyên liệu trước khi sản xuất, đảm bảo không lẫn tạp chất.

2. Định lượng và phối trộn:

Các nguyên liệu được cân theo đúng công thức và phối trộn theo quy trình.

3. 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.

4. Làm nguội

Mứt được làm nguội đến nhiệt độ rót can/túi.

5. Rót can/túi

Can/túi trước khi rót được thanh trùng.

Rót định mức theo khối lượng tiêu chuẩn sau đó tấp màng nhôm (đối với loại can nhựa), đóng nắp.

6. Bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ thường.



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

THÀNH PHẦN: Siro fructose, bưởi (> 20%), đường, nước, mạch nha, chất điều chỉnh độ acid (330, 331(ii), 296), sorbitol, mật ong (1%), chất làm dày (415, 440, 401), chất bảo quản (202), chất chống tạo bọt, chất tạo ngọt tổng hợp (950,951), hương liệu tổng hợp: hương bưởi, hương mật ong, màu thực phẩm tổng hợp (129). **HDSĐ:** Dùng để pha đồ uống. **HDBQ:** Nới khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời. Sau khi mở nắp bảo quản tủ mát.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm hết HSD hoặc có dấu hiệu hư hỏng. **NSX, HSD:** In trên bao bì. **HSD:** 8 tháng (kể từ ngày sản xuất).

INGREDIENTS: High fructose corn syrup, fresh grapefruit (20%), sugar, water, maltose syrup, acidity regulators (330, 331(ii), 296), sorbitol, honey (1%), thickeners (415, 440, 401), preservative (202), antifoaming agent, artificial sweetener (950,951), artificial food flavors: grapefruit flavor, honey flavor, artificial food color (129). **USAGE:** Used to make drink. **STORE:** Keep in cool and dry place, avoid exposure of direct sunlight. After opening, store the refrigerator. **MFG, EXP:** See on the pack. **SHELF LIFE:** 8 months.

THƯƠNG NHÃN CHỤ TRÁCH NHIỆM VỀ SẢN PHẨM:
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.
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.
ĐT: 0856633336 - Xuất xứ: Việt Nam.

Merchandiser responsible for the product:
NGUYET MINH LAM TM AND XNK COMPANY LIMITED.
Add: No.19, Kham Thien street, Kham Thien ward, Dong Da district, Ha Noi city, Viet Nam.
Manufactured by:
BRAND OF NGUYET MINH LAM TM AND XNK COMPANY LIMITED
Add: Ngoc Loan hamlet, Tan Quang commune, Van Lam district, Hung Yen province, Viet Nam
Tel: +84 (0) 856633336.

Recycling symbols: ♻️

Barcode area: [Blank white box]

Logo: ToCoToCo Tea

Product Name: RED GRAPEFRUIT HONEY JAM
MỨT BƯỚI ĐỎ MẬT ONG

Image: A bowl of red grapefruit honey jam with a slice of grapefruit, a honey dipper, and a small jar of jam.

Text: KLT/ Net Wt: ... Kg

Origin: Made in Viet Nam



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

Abra

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Mứt bưởi đỏ mật ong/ Red Grapefruit Honey Jam**
 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 lọ/ 02 bottles
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 13/08/2020
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Mẫu đựng trong lọ kín/ Same in closed bottle
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 13/08/2020 đến ngày/To: 28/08/2020

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị Unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (*) Total aerobic bacteria	CFU/g	ISO 4833-1:2013	< 1,0 x 10 ¹
2.	Coliforms (*)	MPN/g	ISO 4831:2006	Không có/ nil
3.	E.coli (*)	MPN/g	ISO 16649-2:2001	Không có/ nil
4.	Tổng số nấm men, nấm mốc (*) Total yeast and mold	CFU/g	ISO 21527-1,2:2008	< 1,0 x 10 ¹
5.	C.perfringens (*)	CFU/g	ISO 7937:2004	Không có/ nil
6.	S.aureus (*)	MPN/g	ISO 6888-3:2003	Không có/ nil
7.	B.cereus (*)	MPN/g	TCVN 7903:2008	Không có/ nil
8.	Hàm lượng chì Lead content	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,03) Not detected
9.	Hàm lượng acesulfame kali Acesulfame potassium content	mg/kg	TN4/HD/N3-16	146,11
10.	Hàm lượng kali sorbate Potassium sorbate content	mg/kg	TN4/HD/N3-15	594,01
11.	Hàm lượng aspartame Aspartame content	mg/kg	TN4/HD/N3-16	168,06
12.	Salmonella (*)	MPN/g	ISO 6579:2002	Không phát hiện/ Not detected

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

LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp

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

Đỗ Văn Thích

Hà Nội, ngày 28 tháng 08 năm 2020

Nguyễn Ngọc Châm
GIÁM ĐỐC/ Director

- 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.
- 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.
- 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.