

ĐƠN VỆ SINH THỰC PHẨM
... ngày 31/10/2019...
CHUYÊN BÁT
Lãnh đạo CC...
Phòng...
Sào...
ĐẾN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 35/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: AQP-40020.1, ngày cấp phép 25/07/2019.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: MỨT DỨA (Pineapple Jam)

2. Thành phần: Đường; dứa tươi (>20%); siro hỗn hợp các loại đường từ bắp; mạch nha; nước; acid citric; sorbitol; hương liệu tổng hợp: hương dứa; chất làm dày: gồm xanthan, natri alginat, pectin; chất chống tạo bọt; chất bảo quản: kali sorbat; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam; phẩm màu thực phẩm: màu vàng tự nhiên Gardenia Yellow

3. Thời hạn sử dụng của sản phẩm:

8 tháng kể từ ngày sản xuất (đối với can nhựa)

18 tháng kể từ ngày sản xuất (đối với hộp thiếc)

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

4.1. Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh: 900g/can/túi/lon/hộp; 950g/can/túi/lon/hộp; 1 kg/can/túi/lon/hộp; 1.1 kg/can/túi/lon/hộp; 1,2 kg/can/túi/lon/hộp; 1,5 kg/can/túi/lon/hộp; 2 kg/can/túi/lon/hộp; 2,1 kg/can/túi/lon/hộp; 2,3 kg/can/túi/lon/hộp; 2,5 kg/can/túi/lon/hộp 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, lon/hộp thiếc; 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: Mứt nhuyễn, mứt đông và mứt 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
 - QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật 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 17 tháng 10 năm 2019

Handwritten signature
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Handwritten signature
Trương Thị Thanh 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

Mứt Dứa (Pineapple Jam)



Thành phần chính: Đường; dứa tươi (>20%); siro hỗn hợp các loại đường từ bắp; mạch nha; nước; acid citric; sorbitol; hương liệu tổng hợp: hương dứa; chất làm dày: gồm xanthan, natri alginat, pectin; chất chống tạo bọt; chất bảo quản: kali sorbat; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam; phẩm màu thực phẩm: màu vàng tự nhiên Gardenia Yellow

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để pha đồ uống. Sau khi mở nắp, bảo quản tủ mát.

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

Ngày sản xuất: In trên nhãn (bao bì sản phẩm). **Hạn sử dụng:** 8 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. **Số điện thoại:** 0856633336

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.

Xuất xứ: Việt Nam



8 936160 580910

Khối lượng tịnh:



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

Số/No:.....2019/1458/TN4/04.....

Trang/Page:..1/2.....

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/*Name of sample*: **Mứt dứa (Pineapple 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*: 27/06/2019
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*: 27/06/2019 đến ngày/*To*: 12/07/2019

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng chì, mg/kg <i>Lead content</i>	AOAC 999.10:2012	Không phát hiện (LOD=0,03) <i>Not detected</i>
2.	Hàm lượng thiếc, mg/kg <i>Tin content</i>	AOAC 999.10:2012	Không phát hiện (LOD=0,05) <i>Not detected</i>
3.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g (*) <i>Total aerobic bacteria</i>	ISO 4833-1:2013	< 1,0 x 10 ¹
4.	Coliforms, MPN/g (*)	ISO 4831:2006	Không có/ <i>nil</i>
5.	E.coli, MPN/g (*)	ISO 7251:2005	Không có / <i>nil</i>
6.	Tổng số nấm men, mốc, CFU/g (*) <i>Total yeast and mold</i>	ISO 21527-1,2:2008	< 1,0 x 10 ¹
7.	C. perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937:2004	< 1,0 x 10 ¹
8.	S.aureus, CFU/g (*)	ISO 6888-1:1999	< 1,0 x 10 ¹
9.	B.cereus giả định, CFU/g (*) <i>B.cereus presumptive</i>	TCVN 7932:2004	< 1,0 x 10 ¹

Còn nữa

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.

Số/No:.....2019/1458/TN4/04.....

Trang/Page:.....2/2.....

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST RESULT

Tiếp theo trang 1

10.	Hàm lượng kali sorbate, mg/kg <i>Potassium sorbate content</i>	TN4/HD/N3-15	958,77
11.	Hàm lượng acesulfame kali, mg/kg <i>Acesulfame potassium content</i>	TN4/HD/N3-15	232,18
12.	Hàm lượng aspartame, mg/kg <i>Aspartame content</i>	TN4/HD/N3-15	129
13.	Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg <i>Aflatoxin B1 content</i>	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,2) <i>Not detected</i>
14.	Hàm lượng aflatoxin tổng số, µg/kg <i>Aflatoxin B1,B2,G1,G2 content</i>	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,2) <i>Not detected</i>

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

Hà Nội, ngày 12 tháng 07 năm 2019

Giám Đốc/ Director

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

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRUNG
 CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
 Số chứng thực 23355
 Ngày: 19-07-2019

Đỗ Văn Thích



PHÓ GIÁM ĐỐC
 Nguyễn Ngọc Châm



CÔNG CHỨNG VIÊN
 Đặng Anh



Sở công thương Hà Nội	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 30/NML/2019
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Mứt Dứa (Pineapple Jam)	Có hiệu lực từ ngày 10 tháng 10 năm 2019

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Mứt Dứa (Pineapple Jam)

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm dạng sệt
- Màu sắc: Màu vàng
- 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	$\leq 1,0$

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

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	≤ 5
2	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g/kg}$	≤ 15



2. Thành phần cấu tạo:

Đường; dừa tươi (>20%); siro hỗn hợp các loại đường từ bắp; mạch nha; nước; acid citric; sorbitol; hương liệu tổng hợp: hương dừa; chất làm dày: gồm xanthan, natri alginat, pectin; chất chống tạo bọt; chất bảo quản: kali sorbat; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam; phẩm màu thực phẩm: màu vàng tự nhiên Gardenia Yellow

3. Thời hạn sử dụng:

8 tháng kể từ ngày sản xuất (đối với can nhựa)

18 tháng kể từ ngày sản xuất (đối với hộp thiếc)

- 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. Sau khi mở nắp, bảo quản tủ mát.

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:

Khối lượng tịnh: 900g/can/túi/lon/hộp; 950g/can/túi/lon/hộp; 1 kg/can/túi/lon/hộp; 1.1 kg/can/túi/lon/hộp; 1,2 kg/can/túi/lon/hộp; 1,5 kg/can/túi/lon/hộp; 2 kg/can/túi/lon/hộp; 2,1 kg/can/túi/lon/hộp; 2,3 kg/can/túi/lon/hộp; 2,5 kg/can/túi/lon/hộp 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, lon/hộp thiếc; 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 10 tháng 10 năm 2019

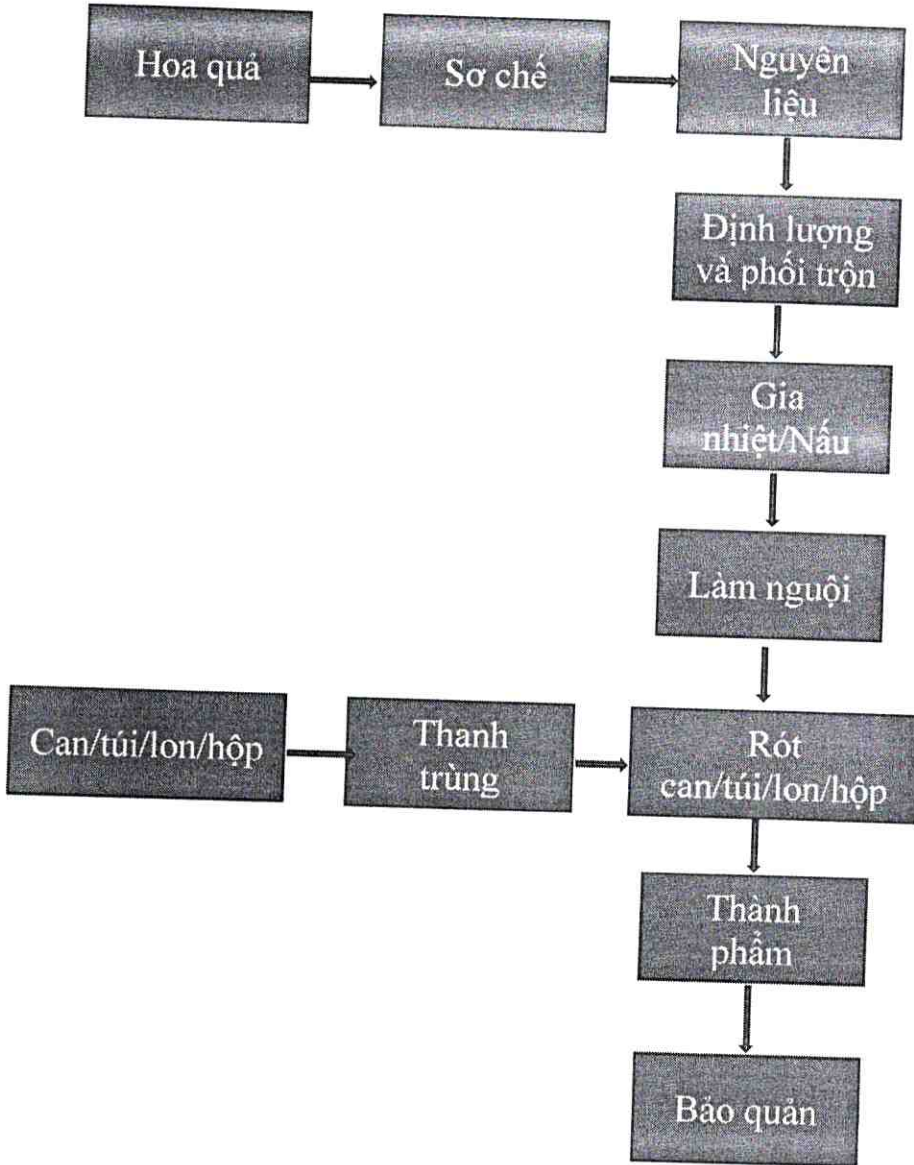
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Quy trình sản xuất Mứt Dứa (Pineapple Jam)



Thuyết minh quy trình sản xuất Mứt Dứa (Pineapple Jam)

1. Hoa quả:

Hoa quả được chọn lựa đạt chất lượng, loại bỏ các quả hư hỏng không đạt tiêu chuẩn.

2. Sơ chế:

- Rửa: Dùng nước sạch để rửa hoa quả
- Cắt gọt: Hoa quả được loại bỏ các phần không ăn được, giá trị dinh dưỡng thấp
- Làm nhỏ thịt quả

3. Nguyên liệu:

Đường; dứa tươi (>20%); siro hỗn hợp các loại đường từ bắp; mạch nha; nước; acid citric; sorbitol; hương liệu tổng hợp: hương dứa; chất làm dày: gồm xanthan, natri alginat, pectin; chất chống tạo bọt; chất bảo quản: kali sorbat; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam; phẩm màu thực phẩm: màu vàng tự nhiên Gardenia Yellow, cần đảm bảo không có tạp chất trước khi đưa vào chế biến.

4. Định lượng và phối trộn:

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

5. Gia nhiệt/nấu:

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

6. Làm nguội

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

7. Rót can/túi/lon/hộp

Can/túi/lon/hộp trước khi rót được thanh trùng.

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

8. Bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ thường.