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: 148 ngày 27/4/2020
CHUYỂN
Lãnh đạo CC
Phòng
Sao

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/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: TRÂN CHÂU TRẮNG (Diamond jelly)
2. Thành phần: Nước; đường kính; chất làm dày: bột konjac, carrageenan, gôm xanthan, natri alginat, gôm gellan; Calci lactat; Trinatri citrat, Kali clorid; chất điều chỉnh độ acid: acid citric, acid malic; chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat; Hương liệu thực phẩm; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartame.
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: 1kg/ túi, 1,5 kg/ túi, 2 kg/túi, 3 kg/túi, 5 kg/ túi … và khối lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

4.2. Chất liệu bao bì: Túi màng PA/PP/PE, Mat OPP/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

- 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
- 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
- Thông tư số 28/2010/BYT về ban hành QCKT quốc gia về phụ gia thực phẩm- chất điều chỉnh độ acid

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 21 tháng 04 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN TM VÀ XNK NGUYỆT MINH LÂM

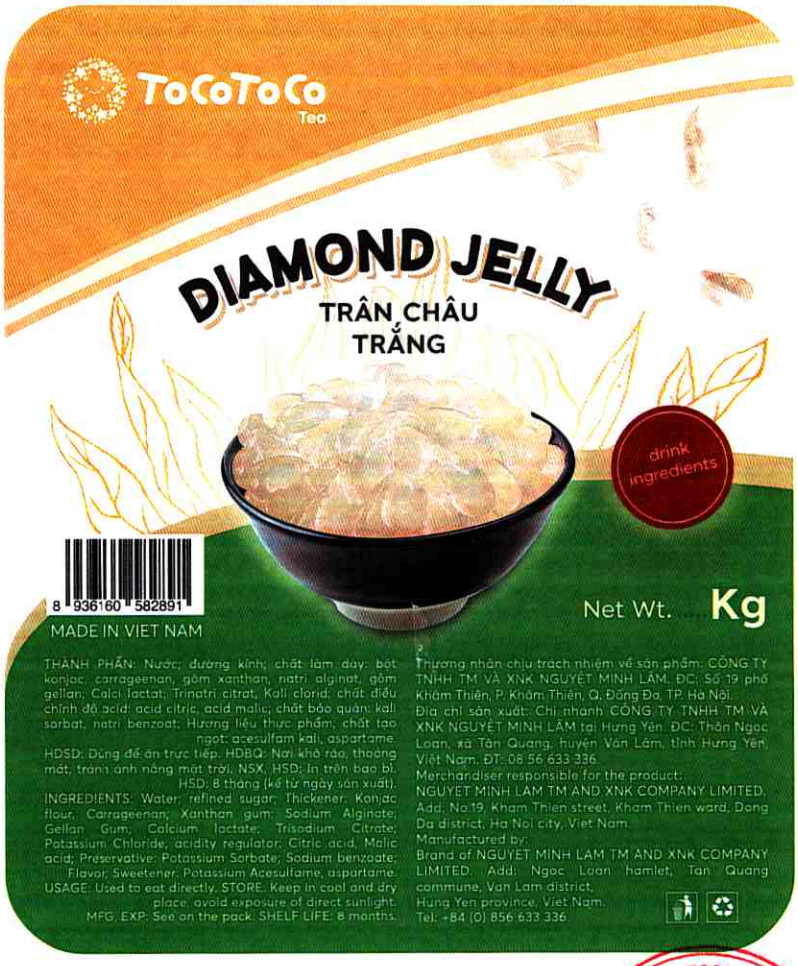
GIÁM ĐỐC

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



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

Chi Cục ATVSTP Hưng Yên	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 03/NML/2020
Công Ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Trân châu trắng (Diamond jelly)	Có hiệu lực từ ngày Ngày 20 tháng 04 năm 2020

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Trân châu trắng (Diamond jelly)

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm dạng thạch hình giọt nước đến tròn, giòn, dai sần sật

- Màu sắc: Màu trắng trong đến trắng đục

- Mùi vị: 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	$1x10^4$
2	*Coliforms*	CFU/g	10
3	*E.coli*	CFU/g	3
4	*S.aureus*	CFU/g	10
5	*Cl.perfringens*	CFU/g	10
6	*B.cereus*	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	1,0

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

Áp dụng theo 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 nguyên liệu:

Thành phần: Nước; đường kính; chất làm dày: bột konjac, carrageenan, gôm xanthan, natri alginat, gôm gellan; Calci lactat; Trinatri citrat, Kali clorid; chất điều chỉnh độ acid: acid citric, acid malic; chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat; Hương liệu thực phẩm; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartame.

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 ăn trực tiếp

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/ túi, 1,5 kg/ túi, 2 kg/túi, 3 kg/túi, 5 kg/ túi … và khối lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

5.2. Chất liệu bao bì: Túi màng PA/PP/PE, Mat OPP/MCPP, thùng carton đảm bảo phù hợp tiêu chuẩn về vệ sinh ATTP 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 20 tháng 04 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

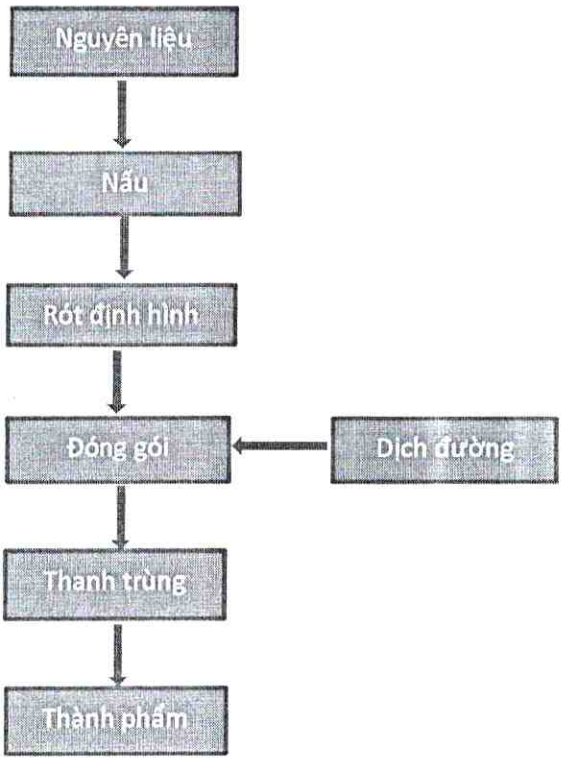
(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN TM VÀ XNK NGUYỆT MINH LÂM

GIÁM ĐỐC

Trương Thị Thanh Huyền

Quy trình sản xuất Trân châu trắng (Diamond jelly)



Thuyết minh quy trình sản xuất Trân châu trắng (Diamond jelly)

1. Nguyên Liệu:

Nước; đường kính; chất làm dày: bột konjac, carrageenan, gôm xanthan, natri alginat, gôm gellan; Calci lactat; Trinatri citrat, Kali clorid; chất điều chỉnh độ acid: acid citric, acid malic; chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat; Hương liệu thực phẩm; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartame trước khi cho vào phối trộn phải kiểm tra chất lượng đạt yêu cầu, đảm bảo không có tạp chất.

2. Nấu

Hỗn hợp trên được nấu trong nồi 2 vỏ có cánh khuấy đến khi đạt nhiệt độ yêu cầu chất lượng

3. Chiết rót

Dịch được bơm qua máy chiết rót tạo hạt tròn. Thạch sau khi tạo hình, được làm nguội, để ráo nước.

4. Đóng gói

Bán thành phẩm được đóng gói bằng dây chuyền tự động, rót dịch đường ngâm trân châu theo tỷ lệ tiêu chuẩn. Túi được hàn kín miệng.

5. Thanh trùng

Thanh trùng sản phẩm ở điều kiện yêu cầu.

6. Bảo quản

Thành phẩm được bảo quản ở điều kiện thường.

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

Quatest 1

Hac-MRA BUREAU OF ACCREDITATION VIETNAM VILAS 028

BẢN SAO

Số/No: 2020/253/TN4

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1.Tên mẫu thử/*Name of sample:* **Trân châu trắng/ *Diamond jelly***

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:* 14/02/2020

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:* 14/02/2020 đến ngày/*To:* 27/02/2020

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 (*)	CFU/g	ISO 4832:2006	< 1,0 x 10^1
3.	E.coli (*)	MPN/g	ISO 7251:2005	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	< 1,0 x 10^1
6.	S.aureus (*)	CFU/g	ISO 6888-1:1999	< 1,0 x 10^1
7.	B.cereus (*)	CFU/g	TCVN 7932:2004	< 1,0 x 10^1
8.	Salmonella (*)	/25g	ISO 6579-1:2017	Không phát hiện/ *Not detected*
9.	Hàm lượng kali sorbate *Potassium sorbate content*	mg/kg	TN4/HD/N3-15	< 15,0
10.	Hàm lượng natri benzoate *Sodium benzoate content*	mg/kg	TN4/HD/N3-15	172,15

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.*
   Name of sample and customer are written as customer's request.

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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

Tiếp theo trang 1

11.	Hàm lượng chì *Lead content*	mg/kg	AOAC 2015.01	0,17
12.	Hàm lượng asen *Asen content*	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) *Not detected*
13.	Hàm lượng cadimi *Cadimi content*	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) *Not detected*
14.	Hàm lượng aspartame *Aspartame content*	mg/kg	TN4/HD/N3-16	172,74
15.	Hàm lượng acesulfame kali *Acesulfame potassium content*	mg/kg	TN4/HD/N3-16	16,49
16.	Hàm lượng aflatoxin B1 *Aflatoxin B1 content*	µg/kg	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,1) *Not detected*
17.	Hàm lượng aflatoxin tổng số *Aflatoxin B1,B2,G1,G2 content*	µg/kg	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,1) *Not detected*

Ghi chú: (*) chỉ tiêu được công nhận VILAS
LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp

Hà Nội, ngày 27 tháng 02 năm 2020

GIÁM ĐỐC/ *Director*

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

Đỗ Văn Thích

CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRƯNG
CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực: 14178 Quyển số: 04 SCT/BS
Ngày: 23-04-2020

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm

S.Đ.K.H.Đ: 84-C.T.H.D
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRƯNG
Đ. HAI BÀ TRƯNG - HÀ NỘI

CÔNG CHỨNG VIÊN
Phạm Hồng Hải