

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 287 ngày 18/7/2020
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC
	Phong
	Sao

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/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

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

- Tên sản phẩm: TRÂN CHÂU HOÀNG KIM (Royal pearl)
- Thành phần: Tinh bột sắn, nước, tinh bột biến tính (1422,1442), chất ổn định (466), màu thực phẩm tổng hợp (150a), hương đường nâu tổng hợp dùng cho thực phẩm, chất bảo quản (202, 211), chất tạo ngọt tổng hợp (950), muối ăn, chất điều chỉnh độ acid (330).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng (kể từ ngày sản xuất).
- Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói:
 - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong túi PA/PP/PE, thùng carton đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế
 - Quy cách đóng gói: 1kg/túi, 1.5kg/túi, 2kg/túi, 2.5kg/túi, 3kg/túi,...(các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng).

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 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

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 07 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(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

Lương Thị Thanh Huyền

Abraut

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

Trần

Chi Cục ATVSTP Hưng Yên	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 06 /NML/2020
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Trân Châu Hoàng Kim (Royal pearl)	Có hiệu lực từ ngày 02 tháng 07 năm 2020

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Trân Châu Hoàng Kim (Royal pearl)

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình thái: Dạng viên tròn.
- Màu sắc: Màu trắng đến trắng đục
- Mùi vị: Mùi vị thơm đặc trưng

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Áp dụng theo QĐ số 46/2007/QĐ-BYT: Quyết định về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 1 \times 10^6$
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
4	<i>B.cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
6	<i>S.aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
7	Tổng số nấm men, mốc	CFU/g	$\leq 10^3$

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 và quyết định 46/2007/QĐ-BYT về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,2$
2	Arsen (As)	mg/kg	$\leq 1,0$
3	Cadimi (Cd)	mg/kg	$\leq 0,1$

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

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	≤ 2
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	≤ 4
3	Ochratoxin A	µg/kg	≤ 3

2. Thành phần cấu tạo: Tinh bột sắn, nước, tinh bột biến tính (1422,1442), chất ổn định (466), màu thực phẩm tổng hợp (150a), hương đường nâu tổng hợp dùng cho thực phẩm, chất bảo quản (202, 211), chất tạo ngọt tổng hợp (950), muối ăn, chất điều chỉnh độ acid (330).

3. Thời hạn sử dụng: 6 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: Nấu chín trước khi sử dụng, nhai trước khi nuốt.

4.2. Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Bảo quản trong tủ đông sau khi mở túi. Nếu xuất hơi nước trong túi nên sử dụng ngay.

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

5.1. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong túi PA/PP/PE, thùng carton đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

5.2. Quy cách bao gói: 1kg/túi, 1.5kg/túi, 2kg/túi, 2.5kg/túi, 3kg/túi,...(các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng)

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 02 tháng 07 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)

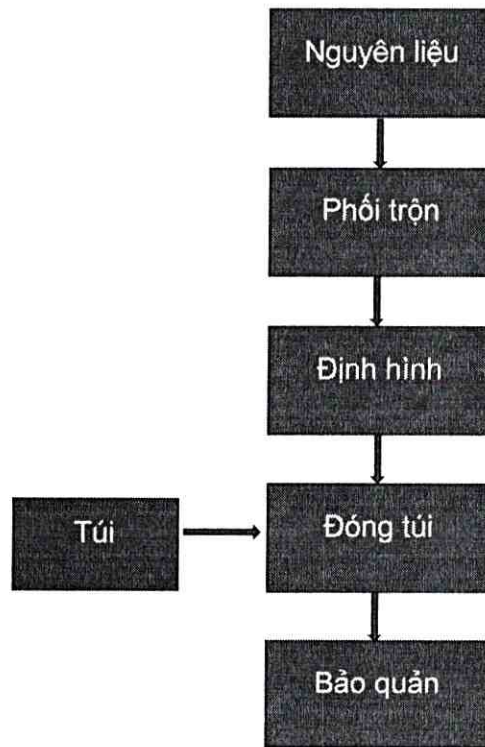


GIÁM ĐỐC

Trương Thị Thanh Huyền



Quy trình sản xuất Trân Châu Hoàng Kim (Royal pearl)



Thuyết minh quy trình sản xuất Trân Châu Hoàng Kim (Royal pearl)

1. Nguyên liệu: Tinh bột sắn, nước, tinh bột biến tính (1422,1442), chất ổn định (466), màu thực phẩm tổng hợp (150a), hương đường nâu tổng hợp dùng cho thực phẩm, chất bảo quản (202, 211), chất tạo ngọt tổng hợp (950), muối ăn, chất điều chỉnh độ acid (330).trước khi cho vào phối trộn phải kiểm tra, đảm bảo không có tạp chất.
2. Phối trộn
Nguyên liệu được nhào trộn đều trong máy đánh trộn.
3. Định hình
Khối bán thành phẩm được cho qua máy định hình, vê viên.
4. Đóng túi
Bán thành phẩm được định lượng vào túi, hút chân không, hàn miệng túi.
5. Bảo quản
Sản phẩm bảo quản ở nhiệt độ thường.



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



Số/No: 2020/1087/TN4

Trang/Page: 1/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Trân châu hoàng kim/ Royal pearl**
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: 01 túi/ 01 bag
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 25/05/2020
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: 25/05/2020 đến ngày/To: 08/06/2020

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	1,5 x 10 ³
2.	Coliforms (*)	CFU/g	ISO 4832:2006	< 1,0 x 10 ¹
3.	E.coli (*)	CFU/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	< 1,0 x 10 ¹
6.	S.aureus (*)	CFU/g	ISO 6888-1:1999	< 1,0 x 10 ¹
7.	B.cereus giả định (*) B.cereus presumptive	CFU/g	TCVN 7932:2004	< 1,0 x 10 ¹
8.	Hàm lượng chì Lead content	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,05) Not detected
9.	Hàm lượng asen Asen content	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) Not detected
10.	Hàm lượng cadimi Cadimi content	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) Not detected

Còn nữa

- 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.

Số/No:.....2020/1087/TN4.....

Trang/Page 2/2.....

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

Tiếp theo trang 1

11.	Hàm lượng kali sorbate <i>Potassium sorbate content</i>	mg/kg	TN4/HD/N3-15	321,65
12.	Hàm lượng natri benzoate <i>Sodium benzoate content</i>	mg/kg	TN4/HD/N3-15	939,73
13.	Hàm lượng acesulfame kali <i>Acesulfame potassium content</i>	mg/kg	TN4/HD/N3-16	Không phát hiện (LOD=5,0) <i>Not detected</i>
14.	Hàm lượng aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1 content</i>	µg/kg	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,1) <i>Not detected</i>
15.	Hàm lượng aflatoxin tổng số <i>Aflatoxin B1, B2, G1, G2 content</i>	µg/kg	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,1) <i>Not detected</i>
16.	Hàm lượng Ochratoxin A	mg/kg	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,35)
17.	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=5,0)
18.	Hàm lượng Zearalenone	mg/kg	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=5,0)

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

Hà Nội, ngày 08 tháng 06 năm 2020

(T) **GIÁM ĐỐC/ Director**

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRÚNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM/ Chief of Lab No. 1

CHỖ THỰC HÀNH SẴN SẴNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực: 27190
 Ngày: 02-07-2020

Đỗ Văn Thích



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Ngọc Chăm

CÔNG CHỨNG VIÊN
 Nguyễn Sáng