CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
CÔNG VĂN ĐẾN Số: 599 ngày 31/10/2019
Lãnh đạo CC
Phòng VP tiếp nhận
Sao 10

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 33/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: AQV-40020.1, ngày cấp phép 25/07/2019.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: MỨT XOÀI (Mango Jam)

2. Thành phần: Siro hỗn hợp các loại đường từ bắp; đường; mạch nha; nước; xoài tươi (>10%); acid citric; sorbitol; hương liệu tổng hợp: hương xoài; chất làm dầy: gôm xanthan, natri alginat, pectin; chất bảo quản: kali sorbat; chất chống tạo bọt; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam; màu vàng tự nhiên: Gardenia Yellow

3. Thời hạn sử dụng 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/BYTvề 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

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

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

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 Xoài

(Mango Jam)

Thành phần chính: Siro hỗn hợp các loại đường từ bắp; đường; mạch nha; nước; xoài tươi (>10%); acid citric; sorbitol; hương liệu tổng hợp: hương xoài; chất làm dầy: gồm xanthan, natri alginat, pectin; chất bảo quản: kali sorbat; chất chống tạo bọt; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam; 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 580880

Khối lượng tịnh :

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

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

VILAS 028

BẢN SAO

Số/No:.....2019/1458/TN4/02..... Trang/Page:.1/2.....

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1.Tên mẫu thử/*Name of sample:* **Mứt xoài (Mango 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 *Lead content*	AOAC 999.10:2012	Không phát hiện (LOD=0,03) *Not detected*
2.	Hàm lượng thiếc, mg/kg *Tin content*	AOAC 999.10:2012	Không phát hiện (LOD=0,05) *Not detected*
3.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g (*) *Total aerobic bacteria*	ISO 4833-1:2013	$< 1,0 \times 10^1$
4.	Coliforms, MPN/g (*)	ISO 4831:2006	Không có/ *nil*
5.	E.coli, MPN/g (*)	ISO 7251:2005	Không có / *nil*
6.	Tổng số nấm men, mốc, CFU/g (*) *Total yeast and mold*	ISO 21527-1,2:2008	$< 1,0 \times 10^1$
7.	C. perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937:2004	$< 1,0 \times 10^1$
8.	S.aureus, CFU/g (*)	ISO 6888-1:1999	$< 1,0 \times 10^1$
9.	B.cereus giả định, CFU/g (*) *B.cereus presumtive*	TCVN 7932:2004	$< 1,0 \times 10^1$

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.*

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

10.	Hàm lượng kali sorbate, mg/kg *Potassium sorbate content*	TN4/HD/N3-15	898,01
11.	Hàm lượng acesulfame kali, mg/kg *Acesulfame potassium content*	TN4/HD/N3-15	251,13
12.	Hàm lượng aspartame, mg/kg *Aspartame content*	TN4/HD/N3-15	121,5
13.	Hàm lượng cypermerthrine, mg/kg *Cypermerthrine content*	AOAC 970.52	Không phát hiện (LOD=0,02) *Not detected*

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

Hà Nội, ngày 12 tháng 07 năm 2019

KT. GIÁM ĐỐC/ *Director*

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

Đỗ Văn Thích

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRƯNG
CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực 3257 Quyển số 01 SCT/BS
Ngày: 19 -07- 2019

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 1

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm

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

CÔNG CHỨNG VIÊN
Đặng Ánh

Chi Cục ATVSTP Hưng Yên	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 28/NML/2019
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Mứt Xoài (Mango Jam)	Có hiệu lực từ ngày 10 tháng 10 năm 2019

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Mứt Xoài (Mango 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	$\leq 1x10^4$
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	$\leq 1x10^2$

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 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	Cypermethrin	mg/kg	≤ 0.7

2. Thành phần cấu tạo: Siro hỗn hợp các loại đường từ bắp; đường; mạch nha; nước; xoài tươi (>10%); acid citric; sorbitol; hương liệu tổng hợp: hương xoài; chất làm dầy: gôm xanthan, natri alginat, pectin; chất bảo quản: kali sorbat; chất chống tạo bọt; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam; 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: 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

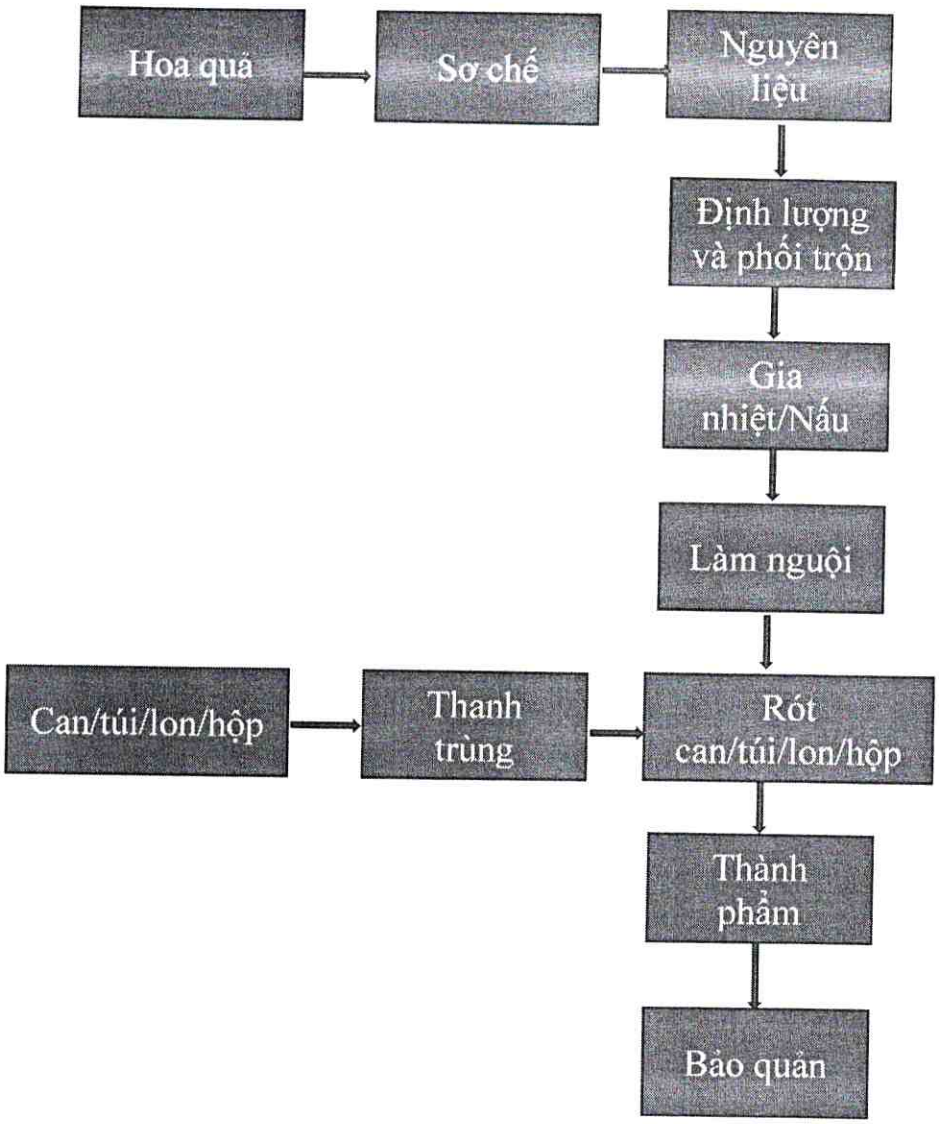
(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)

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

Quy trình sản xuất Mứt Xoài (Mango Jam)



Thuyết minh quy trình sản xuất Mứt Xoài (Mango 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

3. Nguyên liệu:

Siro hỗn hợp các loại đường từ bắp; đường; mạch nha; nước; xoài tươi (>10%); acid citric; sorbitol; hương liệu tổng hợp: hương xoài; chất làm dầy: gôm xanthan, natri alginat, pectin; chất bảo quản: kali sorbat; chất chống tạo bọt; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam; màu vàng tự nhiên: Gardenia Yellow. Kiểm tra nguyên liệu trước khi sản xuất, đảm bảo không lẫn tạp chất.

4. Định lượng và phối trộn:

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

5. 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.

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 típ màng nhôm (đối với loại can nhựa), đóng nắp.

8. Bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ thường.