

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 09/2018/THỰC PHẨM QUẢNG LONG VN

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

- Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty TNHH Thực phẩm Quảng Long Việt Nam**
- Địa chỉ trụ sở: Km18, đường 39, xã Việt Hòa, huyện Khoái Châu, Hưng Yên
- (Địa chỉ sản xuất: Km28, đường 39A, xã Trung Hưng, huyện Yên Mỹ, Hưng Yên)
- Điện thoại: 02213.580.086, Fax: 02213.580.085; Mobile: 098.6611.098
- Email: thucphamquanglongvn@gmail.com
- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp công ty trách nhiệm hữu hạn một thành viên số doanh nghiệp số: 0900751111, Đăng ký thay đổi lần thứ 1, ngày 16/06/2017, nơi cấp: Phòng đăng ký kinh doanh - Sở Kế hoạch và đầu tư tỉnh Hưng Yên.
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 08/2017/GCNATTP - SCT, ngày cấp: 15/08/2017, Nơi cấp: Sở Công thương, tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **Nhân SỮA DỪA**
2. Thành phần: Cùi dừa quả, sữa, bột gạo nếp, đường kính, mỡ, hương dừa, Axit sorbic (200)
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 03 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - Sử dụng: Sản phẩm dùng để làm nhân các loại bánh, có thể ăn trực tiếp sau khi đã mở hộp, mở bao bì nilon,
 - Bảo quản: Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi ẩm ướt; sản phẩm chưa sử dụng không được mở hộp, mở bao bì nilon; sử dụng hết sản phẩm sau khi mở hộp, mở bao bì nilon; sản phẩm còn thừa sau khi mở hộp, mở bao bì nilon phải được cho vào túi nilon hút chân không và để vào kho mát nhiệt độ khoảng 15 độ C đến 20 độ C.
5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi nilon hoặc hộp nhựa đạt QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chuyên dùng đựng thực phẩm.
 - Khối lượng tịnh: 2kg, 3kg, 5 kg, 10kg, 15kg, 20kg, 25kg, 30kg, 35kg, 40kg, 50kg.
6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
Tên cơ sở sản xuất: **Công ty TNHH Thực phẩm Quảng Long Việt Nam**
Địa chỉ trụ sở: Km18, đường 39, xã Việt Hòa, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên
(Địa chỉ sản xuất: Km28, đường 39A, xã Trung Hưng, huyện Yên Mỹ, Hưng Yên)
Điện thoại: 02213 580 086, Fax: 02213 580 085; Mobile: 098.6611.098
Email: thucphamquanglongvn@gmail.com

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm dự thảo mẫu nhãn sản phẩm)

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:

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế quy định ô nhiễm tối đa sinh học và hóa học trong thực phẩm;
- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”;
- QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”;
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15 tháng 06 năm 2015 của Bộ Y tế về hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm;
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định về 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.

Hưng Yên, ngày 10 tháng 07 năm 2018



Dương Hồng Hiền

 Công ty Trách nhiệm hữu hạn Nhân Sủa Dừa Quang Long Việt Nam
 H. KHUẤT, T. THƯỜNG YÊN

- Cùi dừa quả, sữa, bột gạo nếp, đường kính, mỡ, hương dừa, Axit sorbic (200)
- Ngày sản xuất: tháng năm 20
- Hạn sử dụng : tháng năm 20

- Sử dụng: Sản phẩm dùng để làm nhân các loại bánh, có thể ăn trực tiếp sau khi đã mở hộp, mở bao bì nylon,
- Bảo quản: Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi ẩm ướt: sản phẩm chưa sử dụng không được mở hộp, mở bao bì nylon; sử dụng hết sản phẩm sau khi mở hộp, mở bao bì nylon; sản phẩm còn thừa sau khi mở hộp, mở bao bì nylon phải được cho vào túi nylon hút chân không và để vào kho mát nhiệt độ khoảng 15 độ C đến 20 độ C.
- Tên cơ sở sản xuất: Công ty TNHH Thực phẩm Quảng Long Việt Nam
- Địa chỉ trụ sở: Km18, đường 39, xã Việt Hòa, Khoái Châu, Hưng Yên
(Địa chỉ sản xuất: Km28, đường 39A, xã Trung Hưng, Yên Mỹ, Hưng Yên)
- Điện thoại: 02213 580 086, Fax: 02213 580 085; Mobile: 098 6611 098
- Khối lượng tịnh:



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 285-14 / Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Nhân Sữa Dừa

Mã số/Code: 0618285-14

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu (200g)

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng gói kín trong túi nilon.

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty TNHH Thực Phẩm Quang Long Việt Nam

Địa chỉ/ Add: Việt Hòa - Khoái Châu - Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 25/06/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testting time: Từ 25/06/2018 đến ngày 09/07/2018

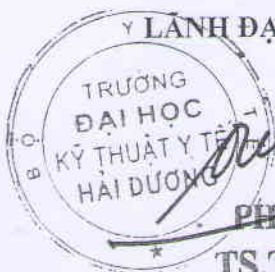
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu (Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	Tổng số vsv hiếu khí *	CFU/g	TCVN 4884:2005	$1,1 \times 10^2$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc *	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH
3	<i>E.coli</i> dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
4	Tổng số Coliform (CFU)*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
5	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
6	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
7	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
8	Hàm lượng đường tổng số	%	TCVN 4594 : 1988	31,8
9	Hàm lượng Protein tổng số(*)	%	AOAC 981.10	4,2
10	Hàm lượng Lipid(*)	%	TCVN 4592:1988	26,7
11	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594 : 1988	38,3

KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)

Hải Dương, ngày 09 tháng 07 năm 2018

Labo XNATVSTP

PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.