

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số: 709	ngày 17/12/2019
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC	Phòng
Sao	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 38/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.

Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: SIRO ĐƯỜNG HỒ - TIGER SUGAR SYRUP

2. Thành phần: Siro đường đen, đường, nước, nha, màu thực phẩm: caramen nhóm I (không xử lý) (E150a), chất bảo quản: kali sorbat, hương liệu tổng hợp: Brown sugar, chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng (kể từ ngày sản xuất)

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

4.1. Chất liệu bao bì: Nhựa đựng thực phẩm, túi (màng) MOPP/MCPP/MPET, thùng carton phù hợp vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

4.2. Quy cách bao gói:

1kg/can/chai/túi; 1,5 kg/can/chai/túi; 2,0 kg/can/chai/túi; 2,1kg/can/chai/túi; 2,5kg/can/chai/túi; 3 kg/can/chai/túi; 3,5 kg/can/chai/túi và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

250ml/can/túi, 650ml/can/túi, 1l/can/túi, 1.5l/can/túi, 1.8l/can/túi, 2l/can/túi, 2.5l/can/túi... và thể tích 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 về 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
- 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
- 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 12 tháng 12 năm 2019 *chrau*

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Phạm (Ký tên, đóng dấu)



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

Siro Đường Hổ (Tiger Sugar Syrup)



Thơm ngon hơn - Đậm đặc hơn.

Thành phần chính: Siro đường đen, đường, nước, nha, màu thực phẩm: caramen nhóm I (không xử lý) (E150 a), chất bảo quản: kali sorbat, hương liệu tổng hợp: Brown sugar, chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam.

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để pha đồ uống.

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: 12 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

Khối lượng tịnh :



GIÁM ĐỐC

Lương Thị Thanh Huyền

Số/No: **2019/2795/TN4**

Trang/Page: **1/1**

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Siro đường hổ (Tiger sugar syrup)**
 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 chai/01 bottle**
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **25/11/2019**
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: **Mẫu đựng trong chai kín/ Same in closed bottle**
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: **Từ ngày/From: 25/11/2019 đến ngày/To: 09/12/2019**

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 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,03) <i>Not detected</i>
2.	Hàm lượng asen, mg/kg <i>Asen content</i>	AOAC 2015.01	< 0,03
3.	Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadimi content</i>	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) <i>Not detected</i>
4.	Hàm lượng thủy ngân, mg/kg <i>Mercury content</i>	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) <i>Not detected</i>
5.	Coliforms, MPN/g (*)	ISO 4831:2006	Không có/ nil
6.	E.coli, MPN/g (*)	ISO 7251:2005	Không có / nil
7.	Tổng số nấm men, mốc, CFU/g (*) <i>Total yeast and mold</i>	ISO 21527-1,2:2008	< 1,0 x 10 ¹
8.	Cl. perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937:2004	< 1,0 x 10 ¹
9.	S.aureus, CFU/g (*)	ISO 6888-1:1999	< 1,0 x 10 ¹
10.	B.cereus giả định, CFU/g (*) <i>B.cereus presumptive</i>	ISO 7932:2004	< 1,0 x 10 ¹
11.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g (*) <i>Total aerobic bacteria</i>	ISO 4833-1:2013	< 1,0 x 10 ¹
12.	Hàm lượng kali sorbate, mg/kg <i>Potassium sorbate content</i>	TN4/HD/N3-15	829,23

Ghi chú: (*) là chỉ tiêu được công nhận
 Ngày: **12-12-2019**

Hà Nội, ngày 09 tháng 12 năm 2019

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

Đỗ Văn Thích
 HAI BÀ TRUNG



PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Ngọc Châm

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

Chi Cục ATVSTP Hưng Yên	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 33/NML/2019
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Siro Đường Hồ - Tiger Sugar Syrup	Có hiệu lực từ Ngày 12 tháng 12 năm 2019

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Siro Đường Hồ - Tiger Sugar Syrup

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm dạng lỏng, sánh
- Màu sắc: Có màu nâu đen đến đen
- Mùi vị: Vị 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	$\leq 0,5$
2	Arsen (As)	mg/kg	$\leq 1,0$
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	$\leq 0,05$
4	Cadimi (Cd)	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 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

2. Thành phần cấu tạo: Siro đường đen, đường, nước, nha, màu thực phẩm: caramen nhóm I (không xử lý) (E150a), chất bảo quản: kali sorbat, hương liệu tổng hợp: Brown sugar, chất tạo



3. Thời hạn sử dụng: 12 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: Dùng để pha đồ uống

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

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

5.1. Chất liệu bao bì: Nhựa đựng thực phẩm, túi (màng) MOPP/MCPP/MPET, thùng carton phù hợp vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

5.2. Quy cách bao gói:

1 kg/can/chai/túi; 1,5 kg/can/chai/túi; 2,0 kg/can/chai/túi; 2,1kg/can/chai/túi;
2,5kg/can/chai/túi; 3 kg/can/chai/túi; 3,5 kg/can/chai/túi và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

250ml/can/túi, 650ml/can/túi, 1l/can/túi, 1.5l/can/túi, 1.8l/can/túi, 2l/can/túi, 2.5l/can/túi...
và thể tích 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) (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.

- Xuất xứ: Việt Nam

Hà Nội, ngày 12 tháng 12 năm 2019 *thanh*

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

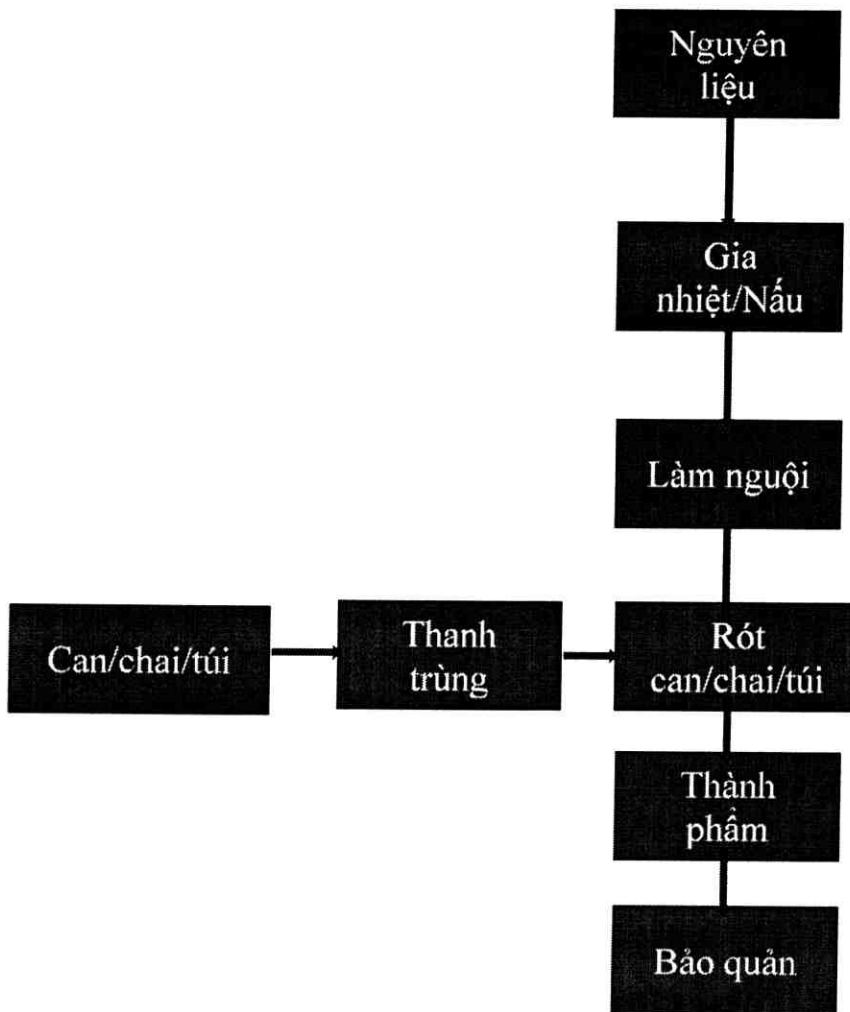
thanh (Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Trương Thị Thanh Huyền

Quy trình sản xuất Siro Đường Hổ (Tiger Sugar Syrup)



Thuyết minh quy trình sản xuất Siro Đường Hổ (Tiger Sugar Syrup)

1. Nguyên liệu

Siro đường đen, đường, nước, nha, màu thực phẩm: caramen nhóm I (không xử lý) (E150a), chất bảo quản: kali sorbat, hương liệu tổng hợp: brown sugar, chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam trước khi cho vào nồi nấu phải kiểm tra, đảm bảo không có tạp chất.

2. 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.

3. Làm nguội

Siro được làm nguội đến nhiệt độ rót can/chai/túi

4. Rót can/chai/túi

Can/chai trước khi rót được thanh trùng, rót định mức theo khối lượng tiêu chuẩn sau đó tấp màng nhôm, đóng nắp.

5. Bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ thường.

