

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI TIẾT AN TOÀN VỀ SINH THỰC PHẨM	
Số: 705	ngày 17/11/2019
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC: <i>[Signature]</i>	
Phòng: VP Quản lý	
Sao: <i>[Signature]</i>	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 44/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: KHOAI LANG VÀNG VIÊN

2. Thành phần: Khoai lang vàng (>20%); nước; tinh bột sắn; tinh bột khoai tây; chất làm dày: natri carboxymethyl cellulose; màu Beta - caroten tổng hợp (E160a(i)); muối; chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat; chất tạo ngọt: acesulfam kali

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. Quy cách đóng gói: 300g/túi/hộp, 500g/túi/hộp, 650g/túi/hộp, 750g/túi/hộp, 800g/túi/hộp, 1kg/túi/hộp, 1,5kg/túi/hộp, 2kg/túi/hộp, 3kg/túi/hộp và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

4.2. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi PA/PP/PE, Mat OPP/MCPP, Metalize, thùng carton hợp vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

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
- 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
- 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”
- 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 09 tháng 12 năm 2019 *trần*

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Nguyễn Minh Lâm (Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Trương Thị Loan Huyền



Số/No: 2019/2720/TN4/02

Trang/page: 1/2

BẢN SAO

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Khoai lang vàng viên**
 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: 14/11/2019
 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: 14/11/2019 đến ngày/To: 28/11/2019

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 cadimi, mg/kg <i>Cadimi content</i>	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) <i>Not detected</i>
3.	Hàm lượng kali sorbate, mg/kg <i>Potassium sorbate content</i>	TN4/HD/N3-15	893,46
4.	Hàm lượng asen, mg/kg <i>Asen content</i>	AOAC 2015.01	0,03
5.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g (*) <i>Total aerobic bacteria</i>	ISO 4833-1:2013	1,7 x 10 ⁴
6.	Coliforms, CFU/g (*)	ISO 4832:2006	< 1,0 x 10 ¹
7.	E.coli, CFU/g (*)	ISO 16649-2:2001	Không có / nil
8.	Tổng số nấm men, mốc, CFU/g (*) <i>Total yeast and mold</i>	ISO 21527-1,2:2008	< 1,0 x 10 ¹
9.	Cl. perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937:2004	< 1,0 x 10 ¹
10.	S.aureus, CFU/g (*)	ISO 6888-1:1999	< 1,0 x 10 ¹
11.	B.cereus giả định, CFU/g (*) <i>B.cereus presumptive</i>	ISO 7932:2004	< 1,0 x 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.

Số/No:.....2019/2720/TN4/02.....

Trang/Page:.....2/2.....

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

Tiếp theo trang 1

12.	Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg <i>Aflatoxin B1 content</i>	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,2) <i>Not detected</i>
13.	Hàm lượng aflatoxin tổng số, µg/kg <i>Aflatoxin B1,B2,G1,G2 content</i>	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,2) <i>Not detected</i>
14.	Hàm lượng endosulfan, mg/kg <i>Endosulfan content</i>	AOAC 970.52	Không phát hiện (LOD=0,02) <i>Not detected</i>
15.	Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,5) <i>Not detected</i>
16.	Hàm lượng deoxynivalenol, µg/kg <i>Deoxynivalenol content</i>	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=1,0) <i>Not detected</i>
17.	Hàm lượng zearalenone, µg/kg <i>Zearalenone content</i>	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,5) <i>Not detected</i>
18.	Hàm lượng acesulfame kali, mg/kg <i>Acesulfame potassium content</i>	TN4/HD/N3-16	528,04
19.	Hàm lượng natri benzoate, mg/kg <i>Sodium benzoate content</i>	TN4/HD/N3-15	490,43

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

Hà Nội, ngày 28 tháng 11 năm 2019

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

Đỗ Văn Thích
Đỗ Văn Thích



VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRUNG
CHỨNG THỰC BẢN SẠO ĐÚNG YÊU CẦU CHÍNH
 Số chứng thực: 57833

Ngày: 09-12-2019

PHÓ GIÁM ĐỐC/ Director



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm

CÔNG CHỨNG VIÊN

Dặng Anh

Chi Cục ATVSTP Hưng Yên	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 39/NML/2019
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Khoai Lang Vàng Viên	Có hiệu lực từ ngày 09 tháng 12 năm 2019

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Khoai lang Vàng Viên

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm dạng viên hình trụ, không vỡ nát.
- Màu sắc: Màu vàng
- 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>S.aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
6	<i>B.cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
7	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	$\leq 1 \times 10^3$

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
4	Deoxynivalenol	µg/kg	≤ 750
5	Zearalenone	µg/kg	≤ 75
6	Endosulfan	mg/kg	≤ 0,05

2. Thành phần cấu tạo: Khoai lang vàng (>20%); nước; tinh bột sắn; tinh bột khoai tây; chất làm dày: natri carboxymethyl cellulose; màu Beta - caroten tổng hợp (E160a(i)); muối; chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat; chất tạo ngọt: acesulfam kali

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: Nấu chín trước khi dùng

4.2. Bảo quản: Đông lạnh

5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

5.1. Quy cách đóng gói: 300g/túi/hộp, 500g/túi/hộp, 650g/túi/hộp, 750g/túi/hộp, 800g/túi/hộp, 1kg/túi/hộp, 1,5kg/túi/hộp, 2kg/túi/hộp, 3kg/túi/hộp và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

5.2. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi PA/PP/PE, Mat OPP/MCPPP, Metalize, thùng carton hợp vệ sinh đảm bảo 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, Việt Nam.

- Xuất xứ: Việt Nam

Hà Nội, ngày 09 tháng 12 năm 2019 *thraul*

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

thraul (Ký tên, chức vụ, đóng dấu)

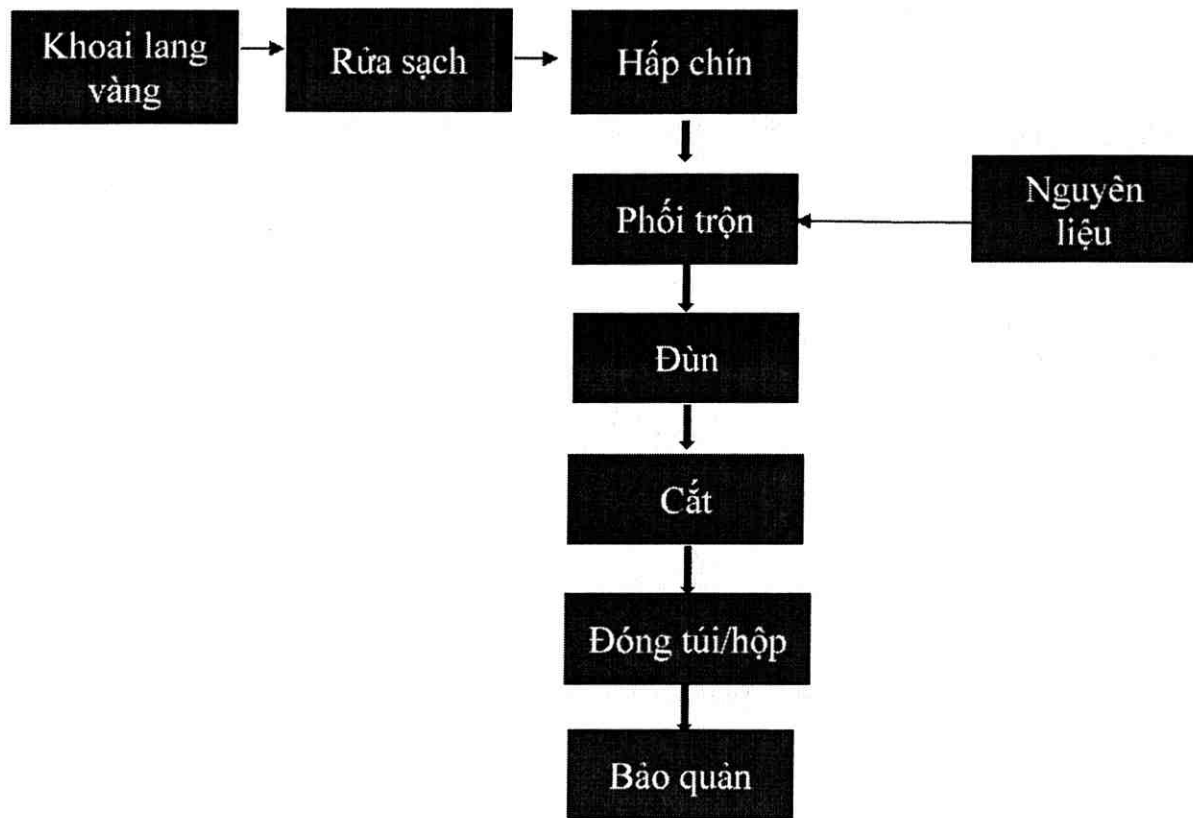


GIÁM ĐỐC

Lương Thị Thanh Huyền



Quy trình sản xuất Khoai Lang Vàng Viên



Thuyết minh quy trình sản xuất Khoai Lang Vàng Viên

1. Khoai lang vàng được gọt vỏ rửa sạch và đưa vào nồi hấp chín

Nguyên liệu: Khoai lang vàng (>20%); nước; tinh bột sắn; tinh bột khoai tây; chất làm dày: natri carboxymethyl cellulose; màu Beta - caroten tổng hợp (E160a(i)); muối; chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat; chất tạo ngọt: acesulfam kali, được trộn đều trong máy đánh trộn tạo thành khối bột dẻo mượt.

2. Đùn

Khối bán thành phẩm được cho qua máy đùn để tạo hình và kích thước theo yêu cầu.

3. Cắt

Thành phẩm được cắt theo kích thước yêu cầu

4. Đóng túi/hộp

Thành phẩm được đóng túi/hộp, hàn kín.

5. Bảo quản

Sản phẩm được cấp đông nhanh, khi đạt đến nhiệt độ yêu cầu thì chuyển vào tủ lạnh đông bảo quản.