

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 729 ngày 26/12/2019
	CHỖ YÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng.....
Sao: I.....	

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 51/NML/2019

Sao: 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 THANH LONG ĐỎ (Red dragon fruit jam)

2. Thành phần: Siro hỗn hợp các loại đường từ bắp; đường kính; thịt quả thanh long (đỏ + trắng) (> 15%); nước; mạch nha; sorbitol; chất làm dày: gồm xanthan, natri alginat, pectin; chất điều chỉnh độ acid: acid citric; hương trái cây; chất bảo quản: kali sorbat; chất chống tạo bọt; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam; phẩm màu thực phẩm: Carmin (E120), Allura red AC (E129); Brilliant blue FCF (E133).

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/BYT về 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 20 tháng 12 năm 2019 *mad*

~~5007~~ ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Lương 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.

Mẫu nhãn dự kiến

Thành phần chính: Siro hỗn hợp các loại đường từ bắp; đường kính; thịt quả thanh long (đỏ + trắng) (> 15%); nước; mạch nha; sorbitol; chất làm dày: gồm xanthan, natri alginat, pectin; chất điều chỉnh độ acid: acid citric; hương trái cây; chất bảo quản: kali sorbat; chất chống tạo bọt; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam; phẩm màu thực phẩm: Carmin (E120), Allura red AC (E129); Brilliant blue FCF (E133).

HDSĐ: 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.

NSX: In trên nhãn (bao bì sản phẩm).

HSD: 8 tháng kể từ ngày sản xuất.

KLT

Miết

Thanh Long Đỏ

(Red Dragon Fruit Jam)



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



GIÁM ĐỐC

Trương Thị Thanh Huyền

Số/No: 2019/2931TN4/03

Trang/Page: 1/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Mứt thanh long đỏ (Red dragon fruit 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: 01 lọ/ 01 bottle
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 06/12/2019
 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: 06/12/2019 đến ngày/To: 19/12/2019

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	< 1,0 x 10 ¹
2.	Coliforms	CFU/g	ISO 4832:2006	Không có/ nil
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	Không có/ nil
6.	S.aureus	CFU/g	ISO 6888-1:1999	< 1,0 x 10 ¹
7.	Salmonella	/25g	ISO 6579-1:2017	Không phát hiện/ Not detected
8.	Hàm lượng aflatoxin B1 (*) Aflatoxin B1 content	µg/kg	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,2) Not detected
9.	Hàm lượng aflatoxin tổng số (*) Aflatoxin B1,B2,G1,G2 content	µg/kg	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,2) 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.

Số/No:.....2019/2931TN4/03.....

Trang/Pag 2/2.....

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

Tiếp theo trang 1

10.	Hàm lượng chì <i>Lead content</i>	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,03) <i>Not detected</i>
11.	Hàm lượng thiếc <i>Tin content</i>	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,05) <i>Not detected</i>
12.	Hàm lượng asen <i>Asen content</i>	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) <i>Not detected</i>
13.	Hàm lượng cadimi <i>Cadimi content</i>	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) <i>Not detected</i>
14.	Đường tổng số <i>Total sugar content</i>	%	TK TCVN 4074:2009	54,19

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

Hà Nội, ngày 19 tháng 12 năm 2019

KT GIÁM ĐỐC/ Director

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



Tạ Thị Thu Mai



PHÓ GIÁM ĐỐC
 Nguyễn Ngọc Châm



CÔNG CHỨNG VIÊN
 Đặng Anh

Số/No: 2019/2932TN4/02

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Mứt thanh long đỏ (Red dragon fruit 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: 01 lọ/ 01 bottle
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 06/12/2019
 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: 06/12/2019 đến ngày/To: 19/12/2019

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị Unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng kali sorbate Potassium sorbate content	mg/kg	TN4/HD/N3-15	561,9
2.	Hàm lượng acesulfame kali Acesulfame potassium content	mg/kg	TN4/HD/N3-16	276,6

Hà Nội, ngày 19 tháng 12 năm 2019

GIÁM ĐỐC/ Director

TU QUẢN TRƯỞNG PHÒNG

THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM/Chief of lab No 4

[Signature]

Tạ Thị Thu Hương



PHÓ GIÁM ĐỐC
 Nguyễn Ngọc Châm



CÔNG CHỨNG VIÊN
 Đặng Anh

- 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.

Chi Cục ATVSTP Hưng Yên	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 46/NML/2019
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Mứt Thanh Long Đỏ (Red dragon fruit jam)	Có hiệu lực từ ngày 20 tháng 12 năm 2019

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Mứt Thanh Long Đỏ (Red dragon fruit jam)

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm dạng sệt
- Màu sắc: Màu tím hồng đến hồng, điểm màu đen của hạt thanh long
- 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	$\leq 1 \times 10^4$
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	$\leq 1,0$
2	Thiếc	mg/kg	≤ 250

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	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	≤ 5
2	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g/kg}$	≤ 15



2. Thành phần cấu tạo: Siro hỗn hợp các loại đường từ bắp; đường kính; thịt quả thanh long (đỏ + trắng) (> 15%); nước; mạch nha; sorbitol; chất làm dày: gồm xanthan, natri alginat, pectin; chất điều chỉnh độ acid: acid citric; hương trái cây; chất bảo quản: kali sorbat; chất chống tạo bọt; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam; phẩm màu thực phẩm: Carmin (E120), Allura red AC (E129); Brilliant blue FCF (E133).

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.

4.2. Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời. Sau khi mở nắp, bảo quản tủ mát.

5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

5.1. 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.

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): 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.

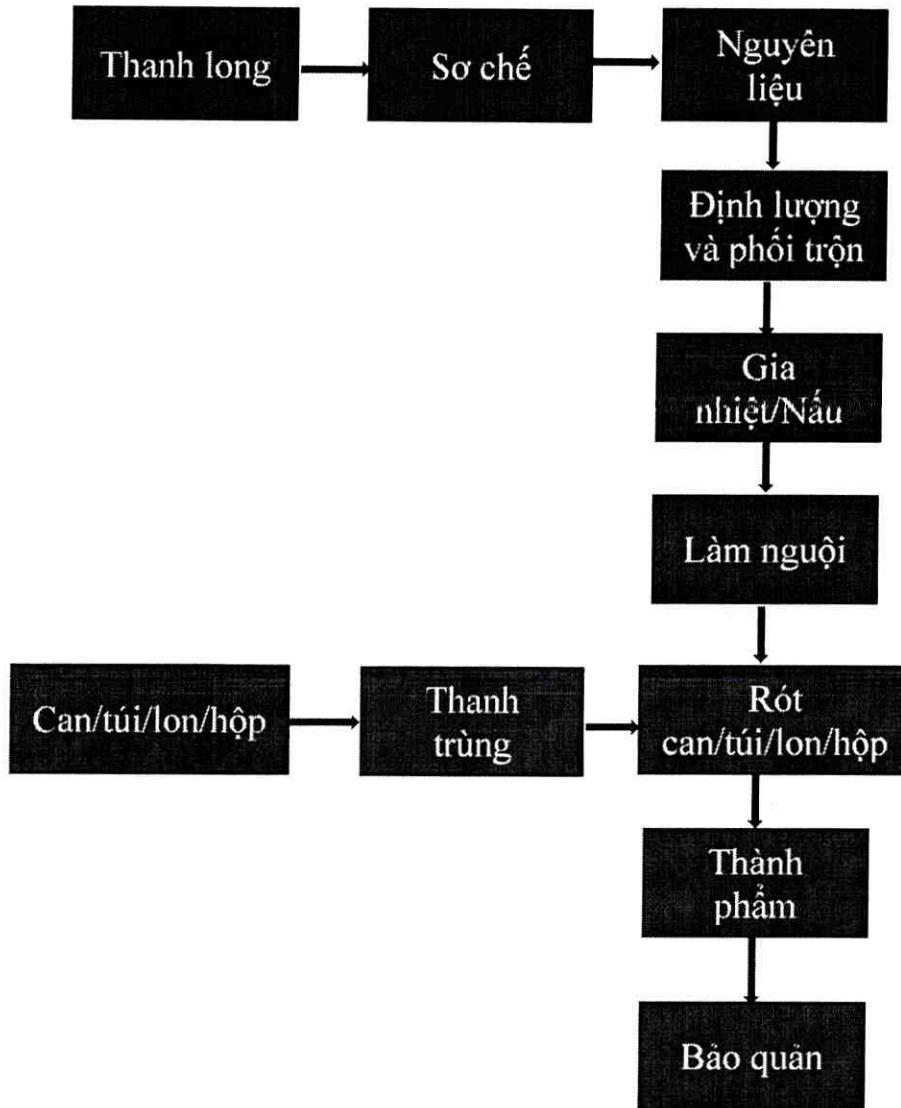
- Xuất xứ: Việt Nam

Hà Nội, ngày 20 tháng 12 năm 2019 
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

Quy trình sản xuất Mứt Thanh Long Đỏ (Red dragon fruit jam)



Thuyết minh quy trình sản xuất Mứt Thanh Long Đỏ (Red dragon fruit jam)

1. Hoa quả:

Thanh long: Được lựa chọn quả đạt chất lượng, loại bỏ các quả hư hỏng không đạt tiêu chuẩn.

Dùng nước sạch để rửa quả.

Cắt gọt: Loại bỏ các phần không ăn được, giá trị dinh dưỡng thấp

2. Nguyên liệu:

Siro hỗn hợp các loại đường từ bắp; đường kính; thịt quả thanh long (đỏ + trắng) (> 15%); nước; mạch nha; sorbitol; chất làm dày: gồm xanthan, natri alginat, pectin; chất điều chỉnh độ acid: acid citric; hương trái cây; chất bảo quản: kali sorbat; chất chống tạo bọt; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam; phẩm màu thực phẩm: Carmin (E120), Allura red AC (E129); Brilliant blue FCF (E133).

3. Định lượng và phối trộn:

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

4. 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.

5. Làm nguội

Mứt được làm nguội đến nhiệt độ rót can/túi/hộp.

6. Rót can/túi/lon/hộp

Can/túi/lon/hộp được thanh trùng trước khi đưa vào sử dụng.

Rót định mức theo khối lượng tiêu chuẩn sau đó tít màng nhôm (đối với can nhựa), đóng nắp.

7. Bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ thường.