

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 656... ngày 25/11/2019
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC: VP Lưu trữ
	Phòng: VP Lưu trữ
Sao:	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 40/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: SIRO OKINAWA (Okinawa syrup)

2. Thành phần: Đường, nước, màu thực phẩm: caramen nhóm I (không xử lý) (E150a), hương liệu tổng hợp: brown sugar (>0,1%), chất điều chỉnh độ axit: axit citric, chất bảo quản: kali sorbat.

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: 650ml/chai/túi ; 1 lít/chai/túi; 1,2 lít/chai/túi; 1,5 lít/chai/túi; 1,78 lít/chai/túi; 2 lít/chai/túi; 2,5 lít/chai/túi và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng

4.2. Chất liệu bao bì: Chai 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.

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 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
- 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
- Quyết định 46/2017/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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 19 tháng 11 năm 2019 *thanh*

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Trương Thị Thanh Huyền

Herb Siro mau

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



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

Số/No: 2019/1653/TN4/02

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample:

Siro Okinawa (Okinawa 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:

02 lọ/ 02 bottles

4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving:

19/07/2019

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: 19/07/2019 đến ngày/To: 09/08/2019

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g (*) Total aerobic bacteria	ISO 4833-1:2013	< 1,0 x 10 ¹
2.	Coliforms, MPN/g (*)	ISO 4831:2006	Không có/ nil
3.	E.coli, MPN/g (*)	ISO 7251:2005	Không có / nil
4.	Tổng số nấm men, mốc, CFU/g (*) Total yeast and mold	ISO 21527-1,2:2008	< 1,0 x 10 ¹
5.	C. perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937:2004	< 1,0 x 10 ¹
6.	S.aureus, MPN/g (*)	ISO 6888-3:2003	Không có/ nil
7.	B.cereus, MPN/g (*)	TCVN 7903:2008	Không có/ nil
8.	Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,03) Not detected
9.	Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadimi content	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) Not detected
10.	Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) Not detected
11.	Hàm lượng asen, mg/kg Asen content	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) Not detected
12.	Hàm lượng kali sorbate, mg/kg Potassium sorbate content		939,9

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

Hà Nội, ngày 09 tháng 08 năm 2019

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

GIÁM ĐỐC/ Director

Đỗ Văn Thích

PHÓ GIÁM ĐỐC

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng gửi 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.

Chi Cục ATVSTP Hưng Yên	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 35/NML/2019
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Siro Okinawa (Okinawa syrup)	Có hiệu lực từ ngày 19 tháng 11 năm 2019

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Siro Okinawa (Okinawa 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

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: Đường, nước, màu thực phẩm: caramen nhóm I (không xử lý) (E150a), hương liệu tổng hợp: brown sugar (>0,1%), chất điều chỉnh độ axit: axit citric, chất bảo quản: kali sorbat.

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 đóng gói.
- 5.1. Chất liệu bao bì: Chai 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.
- 5.2. Quy cách đóng gói: 650ml/chai/túi ; 1 lít/chai/túi; 1,2 lít/chai/túi; 1,5 lít/chai/túi; 1,78 lít/chai/túi; 2 lít/chai/túi; 2,5 lít/chai/túi và các quy cách 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, Việt Nam
- Xuất xứ: Việt Nam

Hà Nội, ngày 19 tháng 11 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

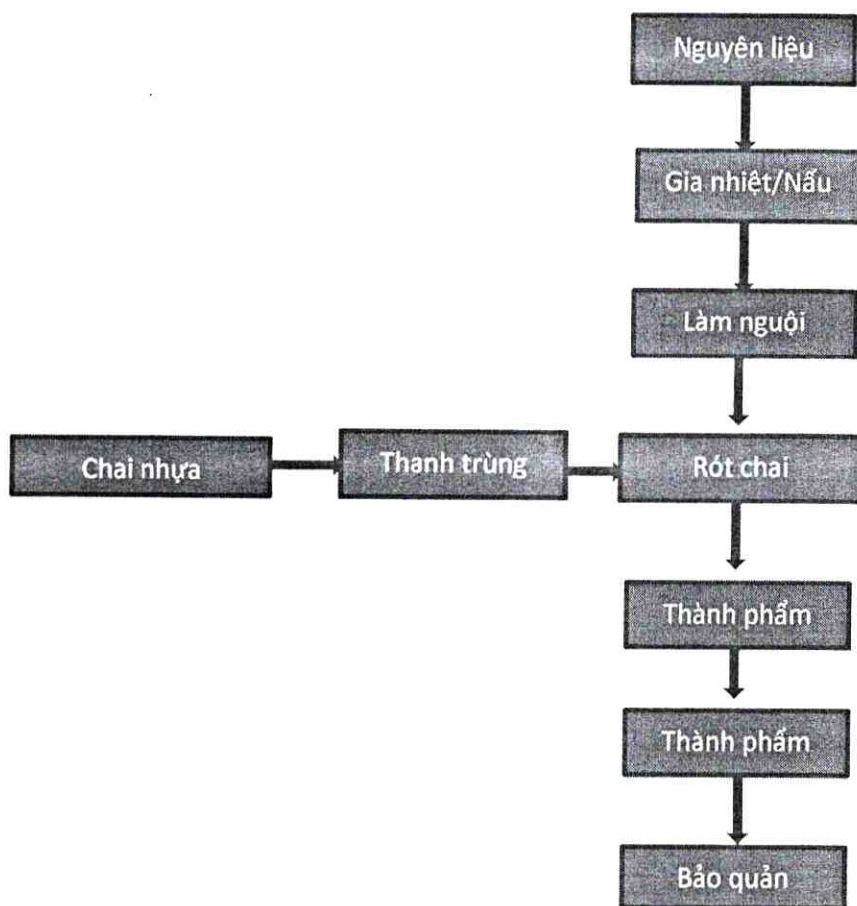
(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Trương Thị Thanh Huyền

Quy trình sản xuất Siro Okinawa (Okinawa syrup)



Thuyết minh quy trình sản xuất Siro Okinawa (Okinawa syrup)

1. Nguyên liệu:

Đường, nước, màu thực phẩm: caramen nhóm I (không xử lý) (E150a), hương liệu tổng hợp: brown sugar (>0,1%), chất điều chỉnh độ axit: axit citric, chất bảo quản: kali sorbat.

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 chai

4. Rót chai

Chai trước khi rót được thanh trùng.

Rót định mức theo khối lượng tiêu chuẩn sau đó tít màng nhôm, đóng nắp.

5. Bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ thường.



