

CHỈ DẠNG AN TOÀN VỀ SINH THỰC PHẨM	
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM	Số: 688, ngày 28/11/2019
	QUYỀN
	Lãnh đạo CC:
	Phòng: VP Quản lý Sản phẩm
ĐẾN	Sao:

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 43/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: THẠCH HUƠNG CÀ PHÊ (coffee flavor jelly)

2. Thành phần: Nước, high fructose corn syrup, đường, bột làm thạch jelly powder 5300 (E425, E407, E508, E331(iii)), màu thực phẩm: caramen nhóm I (không xử lý) (E150a), chất bảo quản: kali sorbat, chất điều chỉnh độ acid: acid malic, hương liệu tổng hợp: hương cà phê (>0,01%)

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: 0,5kg/hộp/túi; 1kg/hộp/túi, 1,5kg/hộp/túi, 1,8kg/hộp/túi; 2kg/hộp/túi; 2,5kg/hộp/túi và các khối lượng khác theo nhu cầu đặt hàng của khách hàng.

4.2. Chất liệu bao bì: Hộp nhựa đựng thực phẩm, túi (màng) 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

- 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
- 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 19 tháng 11 năm 2019

 ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(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

Thạch Hương Cà Phê (Coffee Flavor Jelly)



Thành phần: Nước, high fructose corn syrup, đường, bột làm thạch jelly powder 5300 (E425, E407, E508, E331(iii)), màu thực phẩm: caramen nhóm I (không xử lý) (E150a), chất bảo quản: kali sorbat, chất điều chỉnh độ acid: acid malic, hương liệu tổng hợp: hương cà phê (>0,01%).
HDSD: Dùng ăn trực tiếp. **Bảo quản:** Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.
NSX: In trên nhãn (bao bì sản phẩm). **HSD:** 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

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

Thạch Hương Cà Phê (Coffee Flavor Jelly)



Thành phần chính: Nước, high fructose corn syrup, đường, bột làm thạch jelly powder 5300 (E425, E407, E508, E331(iii)), màu thực phẩm: caramen nhóm I (không xử lý) (E150a), chất bảo quản : kali sorbat, chất điều chỉnh độ acid: acid malic, hương liệu tổng hợp: hương cà phê (>0,01%).

HDSĐ: Dùng ăn trực tiếp. **Bảo quản:** Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

NSX: In trên nhãn (bao bì sản phẩm). **HSD:** 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:

Code: NML_TCO



GIÁM ĐỐC

Lương Thị Thanh Huyền

Số/No: 2019/1653/TN4/03

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample:

Thạch hương cà phê (Coffee flavor jelly)

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.	Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,03) Not detected
2.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g (*) Total aerobic bacteria	ISO 4833-1:2013	< 1,0 x 10 ¹
3.	Coliforms, MPN/g (*)	ISO 4831:2006	Không có/ nil
4.	E.coli, MPN/g (*)	ISO 7251:2005	Không có/ nil
5.	Tổng số nấm men, mốc, CFU/g (*) Total yeast and mold	ISO 21527-1,2:2008	< 1,0 x 10 ¹
6.	C. perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937:2004	< 1,0 x 10 ¹
7.	S.aureus, MPN/g (*)	ISO 6888-3:2003	Không có/ nil
8.	B.cereus, MPN/g (*)	TCVN 7903:2008	Không có/ nil
9.	Hàm lượng kali sorbate, mg/kg Potassium sorbate content	TN4/HD/N3-15 Quyết số: 503/2019	975,8

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

Hà Nội, ngày 09 tháng 08 năm 2019

GIÁM ĐỐC/ Director

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG

THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM/Chief of lab No 4

Đỗ Văn Thích

Đào Thị Huyền

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm

- 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: 38/NML/2019
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Thạch Hương Cà Phê (coffee flavor jelly)	Có hiệu lực từ ngày 19 tháng 11 năm 2019

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Thạch Hương Cà Phê (coffee flavor jelly)

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình thái: Sản phẩm dạng thạch, giòn, dai
- Màu sắc: Màu nâu đến nâu 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	$\leq 1,0$

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: Nước, high fructose corn syrup, đường, bột làm thạch jelly powder 5300 (E425, E407, E508, E331(iii)), màu thực phẩm: caramen nhóm I (không xử lý) (E150a), chất bảo quản : kali sorbat, chất điều chỉnh độ acid: acid malic, hương liệu tổng hợp: hương cà phê (>0,01%)

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 ăn trực tiếp

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

5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

5.1. Quy cách bao gói: 0,5kg/hộp/túi; 1kg/hộp/túi, 1,5kg/hộp/túi, 1,8kg/hộp/túi; 2kg/hộp/túi; 2,5kg/hộp/túi và các khối lượng khác theo nhu cầu đặt hàng của khách hàng.

5.2. Chất liệu bao bì: Hộp nhựa đựng thực phẩm, túi (màng) PA/PP/PE, Mat OPP/MCPE, 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.

- Xuất xứ: Việt Nam

Hà Nội, ngày 19 tháng 11 năm 2019

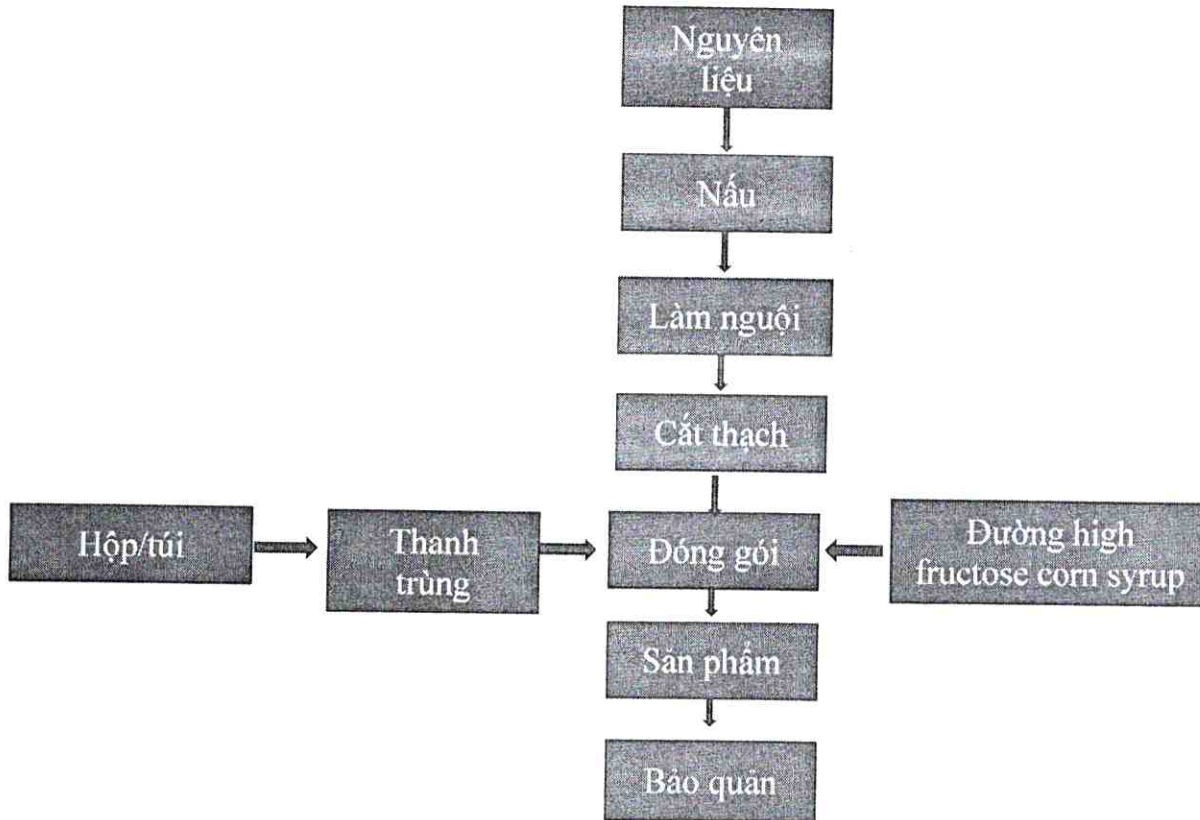
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

Quy trình sản xuất Thạch Hương Cà Phê (Coffee flavor jelly)



Thuyết minh quy trình sản xuất

1. Nguyên liệu:

Nước, high fructose corn syrup, đường, bột làm thạch jelly powder 5300 (E425, E407, E508, E331(iii)), màu thực phẩm: caramen nhóm I (không xử lý) (E150a), chất bảo quản : kali sorbat, chất điều chỉnh độ acid: acid malic, hương liệu tổng hợp: hương cà phê (>0,01%) trước khi cho vào nồi nấu phải kiểm tra, đảm bảo không có tạp chất.

2. Nấu

Hỗn hợp trên được nấu trong nồi 2 vỏ, có cánh khuấy đến khi đạt yêu cầu chất lượng.

3. Làm nguội

Thạch sau khi nấu chín, được xả ra khay, làm nguội đến nhiệt độ tiêu chuẩn

4. Cắt thạch

Thạch được cắt nhỏ theo kích thước yêu cầu

5. Đóng gói

Thạch sau khi cắt nhỏ đạt kích thước tiêu chuẩn, được cho vào hộp/túi, sau đó rót đường high fructose corn syrup vào hộp/túi theo tỷ lệ tiêu chuẩn. Hộp được tip màng nhôm và đóng nắp (túi được hàn kín miệng).

6. Bảo quản

Sản phẩm bảo quản ở nhiệt độ thường.



