

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... <u>AT</u> ... ngày... <u>15/12/2020</u>
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC... <u>V.P. Nguyễn Minh Lâm</u>
	Phòng... <u>VP</u>
Sao... <u>V</u>	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/NML/2020

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: 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, được đánh giá bởi tổ chức QRS.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: THẠCH TRÂN CHÂU TRẮNG (Diamond jelly)

2. Thành phần: Nước; đường kính; chất làm dày: bột konjac, carrageenan, gồm xanthan, natri alginat, gồm gellan; Calci lactat; Trinatri citrat, Kali clorid; chất điều chỉnh độ acid: acid citric, acid malic; chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat; Hương liệu thực phẩm; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 8 tháng (kể từ ngày sản xuất).

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

4.1. Quy cách đóng gói: 1kg/ túi, 1,5 kg/ túi, 2 kg/ túi, 3 kg/ túi, 5 kg/ túi ... và khối lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

4.2. Chất liệu bao bì: Túi màng PA/PP/PE, Mat OPP/MCPP, thùng carton đảm bảo phù hợp tiêu chuẩn về vệ sinh ATTP 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

- 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
- 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
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30/8/2019: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- Thông tư số 28/2010/BYT về ban hành QCKT quốc gia về phụ gia thực phẩm- chất điều chỉnh độ acid

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 08 tháng 05 năm 2020

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, Việt Nam.

MẪU TEM NHÃN DỰ KIẾN



GIÁM ĐỐC

Trương Thị Thanh Huyền

ToCoToCo
Tea

DIAMOND JELLY
THẠCH
TRẦN CHÂU TRẮNG

drink
ingredients

Net Wt.Kg

8 936160 582891
MADE IN VIET NAM

THÀNH PHẦN: Nước, đường kính, chất làm dày: bột konjac, carrageenan, gôm xanthan, natri alginat, gôm gellan, calci lactat, Trinitri citrat, Kali clorid, chất điều chỉnh độ acid: acid citric, acid malic, chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat, Hương liệu thực phẩm, chất tạo ngọt: Acesulfam kali, aspartam.
HDSĐ: Dùng để ăn trực tiếp. HDBQ: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời. NSX, HSD: In trên bao bì. HSD: 8 tháng (kể từ ngày sản xuất).

INGREDIENTS: Water, refined sugar, Thickener: Konjac flour, Carrageenan, Xanthan gum, Sodium Alginate, Gellan Gum, Calcium lactate, Trisodium Citrate, Potassium Chloride, acidity regulator: Citric acid, Malic acid, Preservative: Potassium Sorbate, Sodium benzoate, Flavor, Sweetener: Acesulfame potassium, aspartame.

USAGE: Used to eat directly. STORE: Keep in cool and dry place, avoid exposure of direct sunlight.
MFG, EXP: See on the pack. SHELF LIFE: 8 months.

Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm: CÔNG TY TNHH TM VÀ XNK NGUYỆT MINH LÂM, ĐC: Số 19 phố Khâm Thiên, P. Khâm Thiên, Q. Đống Đa, TP. Hà Nội.
Địa chỉ sản xuất: Chi nhánh CÔNG TY TNHH TM VÀ XNK NGUYỆT MINH LÂM tại Hưng Yên, ĐC: Thôn Ngọc Loan, xã Tân Quang, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam. ĐT: 08 56 633 336.
Merchandiser responsible for the product: NGUYỆT MINH LÂM TM AND XNK COMPANY LIMITED, Add: No.19, Kham Thien street, Kham Thien ward, Dong Da district, Ha Noi city, Viet Nam.
Manufactured by: Brand of NGUYỆT MINH LÂM TM AND XNK COMPANY LIMITED. Add: Ngọc Loan hamlet, Tân Quang commune, Văn Lâm district, Hưng Yên province, Viet Nam.
Tel: +84 (0) 856 633 336.

mark

Chi Cục ATVSTP Hưng Yên	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 03/NML/2020
Công Ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Thạch trân châu trắng (Diamond jelly)	Có hiệu lực từ ngày Ngày 07 tháng 05 năm 2020

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Thạch trân châu trắng (Diamond jelly)

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm dạng thạch hình giọt nước đều tròn, giòn, dai sần sật
- Màu sắc: Màu trắng trong đến trắng đục
- 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	1×10^4
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	1×10^2

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	1,0

1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác).

Áp dụng theo 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 nguyên liệu:

Thành phần: Nước; đường kính; chất làm dày: bột konjac, carrageenan, gôm xanthan, natri alginat, gôm gellan; Calci lactat; Trinatri citrat, Kali clorid; chất điều chỉnh độ acid: acid citric, acid malic; chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat; Hương liệu thực phẩm; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam.

3. Thời hạn sử dụng: 8 tháng (kể từ ngày sản xuất)

- Ngày sản xuất: In trên bao bì.

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 đóng gói: 1kg/ túi, 1,5 kg/ túi, 2 kg/túi, 3 kg/túi, 5 kg/ túi ... và khối lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

5.2. Chất liệu bao bì: Túi màng PA/PP/PE, Mat OPP/MCPP, thùng carton đảm bảo phù hợp tiêu chuẩn về vệ sinh ATTP 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 07 tháng 05 năm 2020 *Frank*

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

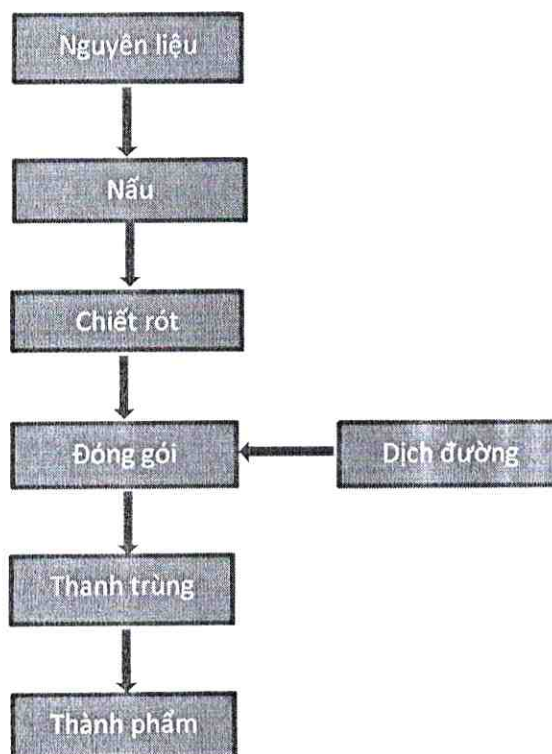
AG (Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC:
Trương Thị Thanh Huyền



Quy trình sản xuất Thạch trân châu trắng (Diamond jelly)



Thuyết minh quy trình sản xuất Thạch trân châu trắng (Diamond jelly)

1. Nguyên Liệu:

Nước; đường kính; chất làm dày: bột konjac, carrageenan, gôm xanthan, natri alginat, gôm gellan; Calci lactat; Trinatri citrat, Kali clorid; chất điều chỉnh độ acid: acid citric, acid malic; chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat; Hương liệu thực phẩm; chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam trước khi cho vào phối trộn phải kiểm tra chất lượng đạt yêu cầu, đảm bảo không có tạp chất.

2. Nấu

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

3. Chiết rót

Dịch được bơm qua máy chiết rót tạo hạt tròn. Thạch sau khi tạo hình, được làm nguội, để ráo nước.

4. Đóng gói

Bán thành phẩm được đóng gói bằng dây chuyền tự động, rót dịch đường ngâm trân châu theo tỷ lệ tiêu chuẩn. Túi được hàn kín miệng.

5. Thanh trùng

Thanh trùng sản phẩm ở điều kiện yêu cầu.

6. Bảo quản

Thành phẩm được bảo quản ở điều kiện thường.



Số/No:..... 2020/253/TN4

Trang/Page: 1/2.....

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

Phiếu kết quả này thay thế cho phiếu kết quả số 2020/253/TN4 cấp ngày 27/02/2020

- | | |
|---|---|
| 1. Tên mẫu thử/ <i>Name of sample</i> : | Thạch trân châu trắng/ Diamond jelly |
| 2. Khách hàng/ <i>Customer</i> : | 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
(<i>Nguyet Minh Lam TM and XNK company limited</i>
<i>No.19, Kham Thien street, Kham Thien ward, Dong Da district, Ha Noi city, Viet Nam.</i>) |
| 3. Số lượng mẫu/ <i>Quantity</i> : | 02 lọ/ 02 bottles |
| 4. Ngày nhận mẫu/ <i>Date of receiving</i> : | 14/02/2020 |
| 5. Tình trạng mẫu/ <i>Status of sample</i> : | Mẫu đựng trong lọ kín/ <i>Same in closed bottle</i> |
| 6. Thời gian thử nghiệm/ <i>Test duration</i> : | Từ ngày/ <i>From</i> : 14/02/2020 đến ngày/ <i>To</i> : 27/02/2020 |

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị Unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (*) <i>Total aerobic bacteria</i>	CFU/g	ISO 4833-1:2013	< 1,0 x 10 ¹
2.	Coliforms (*)	CFU/g	ISO 4832:2006	< 1,0 x 10 ¹
3.	E.coli (*)	MPN/g	ISO 7251:2005	Không có/ <i>nil</i>
4.	Tổng số nấm men, nấm mốc (*) <i>Total yeast and mold</i>	CFU/g	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 (*)	CFU/g	ISO 6888-1:1999	< 1,0 x 10 ¹
7.	B.cereus (*)	CFU/g	TCVN 7932:2004	< 1,0 x 10 ¹
8.	Salmonella (*)	/25g	ISO 6579-1:2017	Không phát hiện/ <i>Not detected</i>
9.	Hàm lượng kali sorbate <i>Potassium sorbate content</i>	mg/kg	TN4/HD/N3-15	< 15,0
10.	Hàm lượng natri benzoate <i>Sodium benzoate content</i>	mg/kg	TN4/HD/N3-15	172,15

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.
Name of sample and customer are written as customer's request.

Số/No:..... 2020/253/TN4.....

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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

Tiếp theo trang 1

11.	Hàm lượng chì <i>Lead content</i>	mg/kg	AOAC 2015.01	0,17
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.	Hàm lượng aspartame <i>Aspartame content</i>	mg/kg	TN4/HD/N3-16	172,74
15.	Hàm lượng acesulfame kali <i>Acesulfame potassium content</i>	mg/kg	TN4/HD/N3-16	16,49
16.	Hàm lượng aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1 content</i>	µg/kg	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,1) <i>Not detected</i>
17.	Hàm lượng aflatoxin tổng số <i>Aflatoxin B1,B2,G1,G2 content</i>	µg/kg	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,1) <i>Not detected</i>

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

LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp

Hà Nội, ngày 05 tháng 05 năm 2020

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

GIÁM ĐỐC/ Director

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRUNG
CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
 Số chứng thực: 16113
 Ngày: 09-05-2020
 Quyền số: 05...SCT/BS



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm



CÔNG CHỨNG VIÊN
Đào Chi Xuyên