

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số: 703	ngày 17/12/2019
HUNG YÊN	
Lãnh đạo CC: <i>[Signature]</i>	
Phòng: <i>[Signature]</i>	
Sau: <i>[Signature]</i>	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 50/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: HẠT Ý DĨ NGÂM SIRO ĐƯỜNG

2. Thành phần: Ý dĩ ($\geq 40\%$), siro hỗn hợp các loại đường từ bắp, nước, chất bảo quản: kali sorbat.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng (kể từ ngày sản xuất).

4. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

4.1. 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.

4.2. Quy cách đóng gói: 200g/hộp/túi, 250g/hộp/túi, 300g/hộp/túi, 400g/hộp/túi, 500g/hộp/túi, 650g/hộp/túi, 750g/hộp/túi, 800g/hộp/túi và các khối lượng khác theo nhu cầu đặt hàng của khách hàng.

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 *Thấu*

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Thấu (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

MẪU NHÃN DỰ KIẾN

HẠT Ý DĨ NGÂM SIRO ĐƯỜNG
Thành phần chính: Ý dĩ ($\geq 40\%$); siro hỗn hợp các loại đường từ bắp; nước; chất bảo quản: kali sorbat
HSD: Hấp lại trước khi dùng ăn trực tiếp. Bảo quản: Đông lạnh
NSX: Xem trên bao bì. 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:
 8 936160 580897



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

Số/No: 2019/2721/TN4/03

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Hạt ý dĩ ngâm siro đường**
 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: 14/11/2019
 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: 14/11/2019 đến ngày/To: 28/11/2019

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	1,7 x 10 ³
2.	Coliforms, CFU/g (*)	ISO 4832:2006	< 1,0 x 10 ¹
3.	E.coli, CFU/g (*)	ISO 16649-2:2001	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.	Cl. 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 giả định, CFU/g (*) B.cereus presumptive	ISO 7932:2004	< 1,0 x 10 ¹
8.	Hàm lượng kali sorbate, mg/kg Potassium sorbate content	TN4/HD/N3-15	156,53
9.	Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg Aflatoxin B1 content	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,2) Not detected
10.	Hàm lượng aflatoxin tổng số, µg/kg Aflatoxin B1, B2, G1, G2 content	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,2) Not detected

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



PHÓ GIÁM ĐỐC/ Director

Nguyễn Ngọc Châm
 Đặng Anh

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu mà 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.
 Sample and customer are written as customer's request.

Chi Cục ATVSTP Hưng Yên	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 45/NML/2019
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Hạt Ý Dĩ Ngâm Siro Đường	Có hiệu lực từ ngày 09 tháng 12 năm 2019

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Hạt Ý Dĩ Ngâm Siro Đường

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng hạt, không vỡ nát
- Màu sắc: Màu trắng đến trắng đục
- Mùi vị: Mùi vị 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 cấu tạo: Ý dĩ ($\geq 40\%$), high fructose corn syrup, nước, 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: Hấp lại trước khi dùng ăn trực tiếp

4.2. Bảo quản: Đông lạnh

5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói.

5.1. 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.

5.2. Quy cách đóng gói: 200g/hộp/túi, 250g/hộp/túi, 300g/hộp/túi, 400g/hộp/túi, 500g/hộp/túi, 650g/hộp/túi, 750g/hộp/túi, 800g/hộp/túi và các khối lượng khác theo nhu cầu đặt hàng của khách hàng.

6. Quy trình sản xuất

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 *Thrau*

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

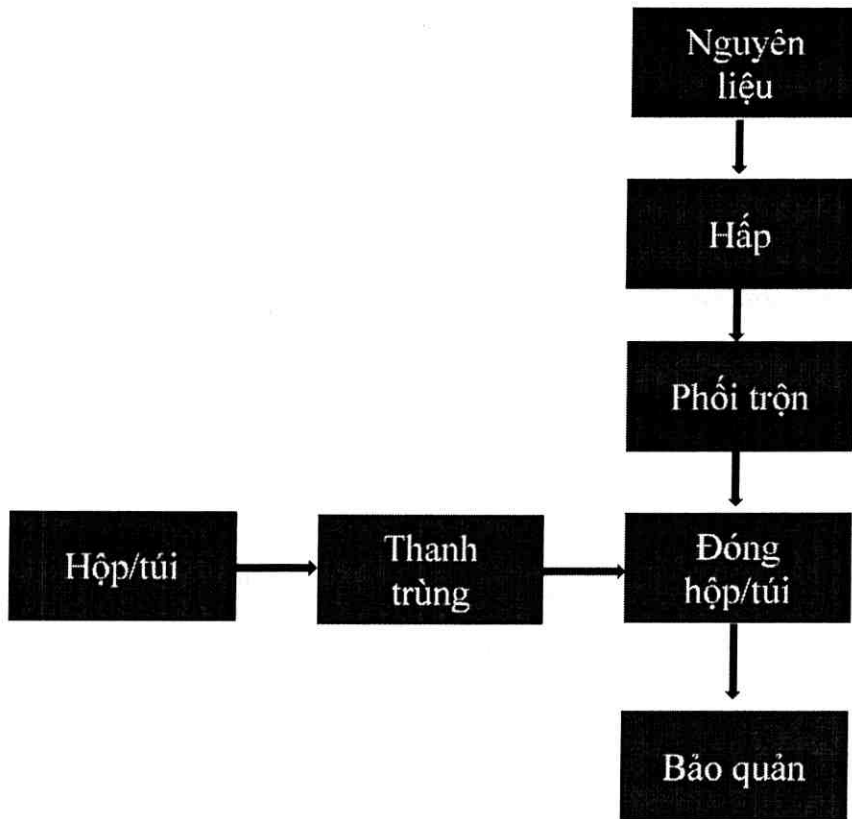
Thrau (Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Trương Thị Thanh Huyền

Quy trình sản xuất Hạt Ý Dĩ Ngâm Đường



Thuyết minh quy trình sản xuất Hạt Ý Dĩ Ngâm Đường



1. Nguyên liệu: Ý dĩ ($\geq 40\%$), siro hỗn hợp các loại đường từ bắp, nước, chất bảo quản: kali sorbat trước khi cho vào nồi phải kiểm tra, đảm bảo không có tạp chất.

2. Hấp:

Ý dĩ được cho vào nồi hấp, hấp chín.

3. Phối trộn:

Ý dĩ sau hấp chín được phối trộn cùng các nguyên liệu còn lại.

4. Đóng hộp/túi:

Nguyên liệu được cho vào hộp/túi và định lượng theo tiêu chuẩn.

5. Bảo quản:

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

10

10

10

10

10

10