

HIỆU DỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số: 523	ngày 29/9/2020
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC
Phòng
Sao



TÂM ĐỨC®

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 122/TAMDUC/2019

TÊN SẢN PHẨM

NƯỚC MÀU CỐT DỪA TÂM ĐỨC

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 122/TAMDUC/2019

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

1. Tên tổ chức : **Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức**
 2. Địa chỉ: **Số 38 Thăng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .**
 3. Điện thoại: **0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069**
 4. E-mail: Tamduc.seafood@gmail.com
 5. Mã số doanh nghiệp: **0107D000016** cấp thay đổi lần thứ 04 ngày 24/01/2019.
 6. Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 03/2019/NNPTNT -0321; Ngày cấp 15/01/2019
- Nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản tỉnh Hưng Yên

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm : **Nước màu cốt dứa – Tâm Đức**
2. Thành phần: Nước cốt dứa (90%), đường kính, muối.
Phụ gia thực phẩm theo QĐ về ATVSTP của BYT: Acid Citric (E330)
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 24 tháng kể từ ngày sản xuất
NSX & HSD được thể hiện rõ trên nhãn mác của sản phẩm.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Chất lượng bao bì : Bao bì đóng gói là chai thủy tinh ; chai nhựa (Pet) đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
 - Quy cách đóng gói (Khối lượng tịnh) : **100 g, 220 g, 300 g, 500 g, 40 kg,...**
 - Khi chiết ra chai để trong kho từ 60 đến 75 ngày với nhiệt độ bình thường để theo dõi chất lượng.
5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - Dùng làm gia vị cho các món kho thịt, kho cá và tạo màu cho các món ăn.
 - Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, đậy kín nắp sau khi sử dụng.
 - Khuyến cáo: không dùng sản phẩm khi đã hết hạn.

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm :

HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Địa chỉ : Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

7. Xuất sứ và tổ chức chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

Tên tổ chức : Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức

Địa chỉ: Số 38 Thăng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .

Địa chỉ sản xuất: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069

Nước màu cốt dừa được Tâm Đức đặt hàng theo tiêu chuẩn cơ sở của Tâm Đức từ hộ cá nhân: Nguyễn Thị Hồng Trương. Địa chỉ: Ấp Phước Thạnh 2, xã Thành Triệu, huyện Châu Thành, tỉnh Bến Tre, có hợp đồng mua bán và đáp ứng đủ điều kiện VSATTP.

Dán nhãn và đóng gói tại: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến

1. Tên sản phẩm

NƯỚC MÀU CỐT DỪA - TÂM ĐỨC

2. Thành phần: Nước cốt dứa (90%), đường kính, muối.

Phụ gia thực phẩm theo QĐ của BYT: Acid Citric (E330)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 24 tháng kể từ ngày sản xuất

NSX:

HSD:

4. Quy cách đóng gói (Khối lượng tịnh): **100 g, 220 g, 300 g, 500 g, 40 kg,...**

Sản xuất tại Việt Nam

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Dùng làm gia vị cho các món kho thịt, kho cá và tạo màu cho các món ăn.
- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, đậy kín nắp sau khi sử dụng.
- Khuyến cáo: không dùng sản phẩm khi đã hết hạn.

6. Tổ chức chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Tên tổ chức : Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức

Địa chỉ: Số 38 Thăng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .

Địa chỉ sản xuất: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069

7. SX theo TC số: 122/TAMDUC/2019

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Hợp tác xã Thủy sản Tâm Đức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Nghị định số **15/2018/NĐ-CP** quy định chi tiết một số điều luật của Luật An toàn thực phẩm 2010.
- Nghị định **43/2017/NĐ-CP** quy định về nhãn hàng hóa.
- Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (**QCVN 8-2:2011/BYT**)
- Quyết định **46/2007/QĐ-BYT** về giới hạn tối đa ô nhiễm hóa học, sinh học trong thực phẩm.
- Thông tư **24/2019/TT-BYT** về hướng dẫn quản lý phụ gia 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./.

Hưng Yên, ngày 22 tháng 9 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Quốc Hoàng





BẢN SAO

Số: 21570/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Nước màu cốt dừa - Tâm Đức
2. Mã số mẫu: 08206522/DV.3
3. Mô tả mẫu: Mẫu đóng trong chai nhựa 300 mL, thông tin mẫu đánh máy dán trên chai - Số lượng: 4
NSX - HSD: không có; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày nhận mẫu: 12/08/2020
7. Thời gian thử nghiệm: 12/08/2020 - 21/08/2020
8. Nơi gửi mẫu: Hợp Tác xã Thủy Sản Tâm Đức
Địa chỉ: 38 Thăng Lợi, Phường Quỳnh Lôi, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội - Địa chỉ SX: Thôn Đại Tài, Xã Nghĩa Trụ, Huyện Văn Giang, Tỉnh Hưng Yên
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Salmonella spp.	/25mL	TCVN 10780-1:2017	KPH
9.2	S. aureus	CFU/mL	Ref. TCVN 4830-1:2005	KPH (LOD: 1 CFU/mL)
9.3*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/mL	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1 CFU/mL)
9.4*	Coliforms	CFU/mL	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1 CFU/mL)
9.5*	E. coli	CFU/mL	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/mL)
9.6*	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/mL	TCVN 8275-1:2010	KPH (LOD: 1 CFU/mL)
9.7*	Độ ẩm	g/100g	NIFC.02.M.02	13,0
9.8*	Hàm lượng Glucid	g/100g	NIFC.02.M.06	73,2
9.9	Chỉ số acid	mgKOH/g dầu	NIFC.02.M.219	1,54
9.10	Cảm quan	-	NIFC.05.M.199	Mẫu dạng sệt, màu đen, mùi vị đặc trưng của nước màu

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 21 tháng 8 năm 2020

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN GỐC
 Số chứng thực 11820... Quyền số... SCT/...
 Ngày tháng 10... năm 2020
PHÓ CHỦ TỊCH
LÊ THANH HẢI



TRƯỞNG KHOA
ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG
TS. Lê Thị Phương Thảo

1. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi có sự tri dẫn với mẫu thí nghiệm