

**CÔNG TY CỔ PHẦN
NEW RICE**
Số: 10/2018

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

Hưng Yên, ngày 20 tháng 08 năm 2018

Vv: Công bố sản phẩm

- Căn cứ: Luật An toàn thực phẩm 2010;
- Căn cứ nghị định 15/2018/NĐ-CP hướng dẫn Luật ATTP;
- Căn cứ tình hình kinh doanh của Công ty.

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số 257 ngày 21/9/2018
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC.....
	Phòng DT&CNSP
	Sao.....

THÔNG BÁO CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN NEW RICE**

Địa chỉ: Km 30, Quốc lộ 5A, xã Bạch Sam, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: 02213.945.590

Mã số doanh nghiệp: 0900218030

Điều 1: Công bố Hợp quy cho các sản phẩm như sau:

1. Tên sản phẩm: Bánh gạo One. One vị rong biển

Số: 06/OHY-CB/2018

Điều 2: Hiệu lực

Các Hồ sơ công bố có hiệu lực kể từ thời điểm niêm yết tại trụ sở Công ty.

Các bộ phận, phòng ban liên quan có trách nhiệm tuân thủ theo nội dung Công bố.

Điều 3: Nơi nhận

- Gửi lãnh đạo
- Phòng kinh doanh./.
- Chi cục ATTP Hưng Yên.
- Lưu văn thư./.

**ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT CỦA
CÔNG TY**

(kí, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Trần Sỹ Kỳ

CÔNG TY CỔ PHẦN NEW RICE

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

SỐ: 06/OHY- CB/2018

SẢN PHẨM

BÁNH GẠO ONE.ONE GOLD VỊ RONG BIỂN

Hồ sơ bao gồm:

- Bản tự công bố sản phẩm
- Kế hoạch giám sát định kỳ
- Kế hoạch kiểm soát chất lượng
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP
- Giấy phép đăng ký kinh doanh
- Kết quả phân tích
- Nhãn sản phẩm

Hưng Yên, tháng 09/2018

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/OHY- CB/2018

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN NEW RICE**

Địa chỉ: Km 30, Quốc lộ 5A, Xã Bạch Sam, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: (84 – 221) 3945590 Fax: (84 – 221) 3945591

Email: info@oneone.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0900218030

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: số 11/2018/GCNATTP-SCT

Ngày cấp: 09/09/2018

Nơi cấp: Sở công thương tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Bánh gạo One.One Gold vị rong biển

2. Thành phần: Gạo Japonica, tinh bột biến tính, đường tinh luyện, muối, dầu thực vật, xì dầu Kikkoman, rong biển.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất;
- Ngày sản xuất – Hạn sử dụng: In trên nhãn sản phẩm.

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

- Những chiếc bánh nhỏ được đóng gói bằng bao bì PP chuyên dùng đóng gói thực phẩm, bao ngoài cùng là bao Plastic.
- Sản phẩm có trọng lượng tịnh: 60g, 80g, 96g, 118g, 126g, 136g, 140g, 150g, 178g, 236g, 300g.
- Cứ 20 túi này được xếp vào 1 thùng catton.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (Có file chi tiết đính kèm)

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:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Bánh có hình dạng tròn, có lẫn sợi rong biển
2	Màu sắc	Màu vàng đặc trưng
3	Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng chất béo	%	14.2 – 21.2
2	Hàm lượng ẩm	%	≤ 5
3	Hàm lượng Carbohydrate	%	54.8 – 82.2
4	Hàm lượng đường tổng	%	36.8 – 55.2
5	Hàm lượng xơ	%	0.4 – 0.65
6	Hàm lượng Protein	%	5.5 – 8.3
10	Sodium`	mg/100g	512 – 768
11	Cholesterol	mg/100g	0
12	Năng lượng	Kcal/100g	368-552

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E.coli	CFU/g	3
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Clostridium perfringens	CFU/g	10
6	B.cereus	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 ²

1.4 Hàm lượng kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì	mg/kg	0,1
2	Cadimi	mg/kg	0,1

1.5 Hàm lượng hóa chất không mong muốn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	ppm	2
2	Aflatoxin tổng	ppm	4
3	Ocharatoxin A	ppm	3
4	Deoxynivalenol	ppm	500
5	Zearalenone	ppm	50

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 20 tháng 8 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Trần Sỹ Kỳ

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN NEW RICE**

Địa chỉ: Km 30, Quốc lộ 5A, Xã Bạch Sam, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: **Bánh gạo One.One Gold vị rong biển**

Hệ thống kiểm soát	Kiểm nghiệm định kỳ	Cơ quan dự kiến kiểm nghiệm
Các chỉ tiêu: Lý hóa, chất lượng chủ yếu, vi sinh, kim loại nặng, độc tố vi nấm, hàm lượng các chất không mong muốn theo hồ sơ, công bố	12 tháng/1 lần	Trung tâm chứng nhận phù hợp Quatest - Tổng cục Tiêu chuẩn đo lường chất lượng

Hưng Yên, ngày 20 tháng 8 năm 2018

CÔNG TY CỔ PHẦN NEW RICE



GIÁM ĐỐC
Trần Sỹ Kỳ

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN NEW RICE**
Địa chỉ: Km 30, Quốc lộ 5A, Xã Bạch Sam, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Sản phẩm: **Bánh gạo One.One Gold vị trong biển**
KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Kế hoạch kiểm soát chất lượng							
Các quá trình sản xuất cụ thể	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Tần suất lấy mẫu/cỡ mẫu	Thiết bị thử nghiệm/kiểm tra	Phương pháp thử/kiểm tra	Biểu ghi chép	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Nguyên liệu gạo	Màu sắc	Màu trắng	1 tấn/1 lần	Kiểm tra bằng mắt thường.	Kiểm tra bằng pp cảm quan.	Biên bản kiểm tra nguyên vật liệu	
	Mùi	Mùi của gạo, gạo không có mùi mốc.	1 tấn/1 lần	Kiểm tra bằng mắt thường.	Kiểm tra bằng pp cảm quan.		
	Tạp chất	Không có	1 tấn/1 lần	Kiểm tra bằng mắt thường	Kiểm tra bằng pp cảm quan		
Ngâm gạo	Độ nở của hạt gạo	Nước rửa vào hạt gạo	Kiểm tra trực tiếp	Kiểm tra trực tiếp	Kiểm tra trực tiếp	Sổ ghi kiểm tra công đoạn ngâm	
Xay gạo	Độ mịn	Bột xay	1 mẻ/lần	Cảm quan	Kiểm tra trực tiếp	Sổ ghi biểu mẫu công đoạn Xay bột	
Máy hấp gạo + đun	Hàm lượng nước Bột gạo	Theo chỉ định Khối bột dẻo đồng nhất	1 mẻ/lần	Cảm quan	Kiểm tra trực tiếp	Sổ ghi biểu mẫu công đoạn ép bột	
Máy định hình	Bột sau hấp Hàm lượng nước Phôi	Khối dẻo, đồng nhất Theo chỉ định Hình dạng theo khuôn mẫu	30 phút/lần Kiểm tra trực tiếp	Cảm quan Cấn ép Kiểm tra bằng mắt thường	Kiểm tra trực tiếp	Sổ ghi biểu mẫu công đoạn định hình	

Dàn sẩy 1	Phôi sau định hình Hàm lượng nước	Hình dạng phôi theo khuôn mẫu Theo chỉ định	Kiểm tra trực tiếp 60 phút/lần	Kiểm tra bằng mắt thường Cân ép	Kiểm tra trực tiếp	Sổ ghi biểu mẫu công đoạn sẩy 1	
Phòng ủ	Nhiệt độ Thời gian ủ	Theo chỉ định	Kiểm tra trực tiếp	Kiểm tra trực tiếp	Kiểm tra trực tiếp	Sổ ghi biểu mẫu công đoạn nhập phôi	
Máy sẩy khô (2)	Hàm lượng nước Nhiệt độ sẩy Thời gian sẩy	Theo chỉ định	Cân ép Kiểm tra trực tiếp	Kiểm tra trực tiếp	Kiểm tra trực tiếp	Sổ ghi biểu mẫu công đoạn sẩy 2	
Máy sẩy nở (nướng)	Hàm lượng nước Thời gian ủ	Theo chỉ định	Mỗi mẻ/lần	Cân ép	Kiểm tra trực tiếp	Sổ ghi biểu mẫu công đoạn sẩy nở	
Phun dầu	Màu sắc Tỉ lệ phun	Màu đặc trưng của sản phẩm Theo chỉ định	Kiểm tra bằng mắt thường 30 phút/lần	Cảm quan Cân	Kiểm tra trực tiếp	Sổ ghi biểu mẫu công đoạn phun dầu	
Tẩm gia vị	Màu sắc, tỷ lệ phun	Màu đặc trưng của sản phẩm Theo chỉ định	Kiểm tra bằng mắt thường 30 phút/lần	Cảm quan Cân	Kiểm tra trực tiếp	Sổ ghi biểu mẫu công đoạn phun dầu, gia vị	
Phun rong biển	Màu sắc Tỉ lệ phun	Màu đặc trưng của sản phẩm Theo chỉ định	Kiểm tra bằng mắt thường 30 phút/lần	Cảm quan Cân	Kiểm tra trực tiếp	Sổ ghi biểu mẫu công đoạn phun đường	

Sấy 3	Màu sắc Độ ẩm sản phẩm	Theo chỉ định	Kiểm tra bằng mắt thường 60 phút/lần	Cảm quan Cân	Kiểm tra trực tiếp	Số ghi biểu mẫu công đoạn sấy 3	
Thành phẩm	Cảm quan	Màu sắc: bánh màu vàng đặc trưng, có lẫn sợi rong biển	Mỗi mẻ lấy 1-2 lần.	Sau 12 tháng, lấy mẫu ngẫu nhiên kiểm tra tại các phòng kiểm nghiệm được chỉ định của Bộ Y tế.	-Kiểm tra bằng phương pháp cảm quan.	Số ghi kiểm tra thành phẩm.	
		Trạng thái: Khô ráo	Mỗi mẻ lấy 1-2 lần.		-Kiểm tra bằng phương pháp cảm quan.	Số ghi kiểm tra thành phẩm.	
		Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ	Mỗi mẻ lấy 1-2 lần.		-Kiểm tra bằng phương pháp cảm quan.	Số ghi kiểm tra thành phẩm.	

Hưng Yên, ngày 20 tháng 4 năm 2018

CÔNG TY CỔ PHẦN NEW RICE



GIÁM ĐỐC
Tôn Văn Quý

Số/No: 2018/1439/TN4/01

Trang/Page: 1/2



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

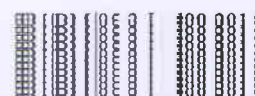
- Tên mẫu thử/Name of sample: **Bánh gạo One.One vị rong biển**
- Khách hàng/Customer: **Công ty Cổ phần New Rice**
- Số lượng mẫu/Quantity: **04 túi x 10 gói/túi**
- Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **13/7/2018**
- Tình trạng mẫu/Status of sample: **Mẫu đựng trong túi nilon kín.**
- Thời gian thử nghiệm/Test duration: **Từ ngày/From: 13/7/2018 đến ngày/To: 27/7/2018**

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Độ ẩm, %	TCVN 4069: 2009	4,75
2.	Hàm lượng protein, %	TCVN 8125: 2009	6,85
3.	Hàm lượng chất béo, %	TCVN 4072: 2009	17,66
4.	Hàm lượng cacbohydrate, %	FAO FNP 77	68,52
5.	Năng lượng, kcal/100g	Theo HD của FDA	460,42
6.	Hàm lượng đường tổng, %	TCVN 4074: 2009	46,02
7.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g (*)	ISO 4833-1 :2013	5,0 x 10 ¹
8.	Coliforms, CFU/g (*)	ISO 4832: 2006	Không có/nil
9.	E.coli, CFU/g (*)	ISO 16649-2: 2001	Không có/nil
10.	Tổng nấm men, mốc, CFU/g (*)	ISO 21527-1(2): 2008	< 1,0 x 10 ¹
11.	S.aureus, CFU/g (*)	ISO 6888-1: 1999	< 1,0 x 10 ¹
12.	B. cereus, CFU/g (*)	ISO 7932: 2004	< 1,0 x 10 ¹
13.	Cl. Perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937: 2004	< 1,0 x 10 ¹
14.	Hàm lượng cholesterol, ppm	TN4/HD/N3-195 LC/MS/MS	KPH (LOD = 1,0)
15.	Hàm lượng Ochratoxin A, µg/kg	Tk TCVN 8426 : 2010	KPH (LOD = 0,5)
16.	Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2), µg/kg	Tk TCVN 7930 : 2008	KPH (LOD = 2,0)
17.	Hàm lượng vitamin A, µg/100g	TK TCVN 8972:2011	0,97
18.	Hàm lượng vitamin C, mg/kg	TK AOAC 986.13	KPH(LOD=10,0)

Ghi chú: -(*) Chỉ tiêu được công nhận VILAS;

- KPH là không phát hiện, LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp thử.
(còn tiếp)

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



Số/No: 2018/1439/TN4/01

Trang/Page: 2/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

(tiếp theo trang 1)

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
19.	Hàm lượng xơ tổng, %	Tk TCVN 5714: 2007	0,54
20.	Hàm lượng chì (Pb), mg/kg	AOAC 999.10: 2012	KPH (LOD = 0,03)
21.	Hàm lượng cadimi (Cd), mg/kg	AOAC 999.10: 2012	0,07
22.	Hàm lượng natri (Na), mg/100g	TCVN 10641: 2014	640,2
23.	Hàm lượng kali (K), mg/100g	TCVN 10641: 2014	108,85
24.	Hàm lượng canxi (Ca), mg/100g	TCVN 10641: 2014	22,39
25.	Hàm lượng sắt (Fe), mg/100g	TCVN 10641: 2014	0,97
26.	Cảm quan Trạng thái: Màu sắc: Mùi, vị:	Nhận xét cảm quan	Dạng hình tròn, khô, có lẫn sợi rong biển Màu vàng đặc trưng Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ

Ghi chú:

- KPH là không phát hiện, LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp thử.
- Phiếu kết quả này thay cho phiếu kết quả 2018/1439/TN4/01 cấp ngày 08/08/2018

Hà Nội, ngày 22 tháng 08 năm 2018

PHỤ TRÁCH PHÒNG THỬ NGHIỆM
THỰC PHẨM



Đỗ Văn Thích

GIÁM ĐỐC



PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Ngọc Châm



CHỦ TỊCH
NGUYỄN VĂN HIÊN

