

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do - Hạnh phúc

-----\$-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 02/TTN/2018

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

- Tên tổ chức, cá nhân : Công ty TNHH vật tư công nghệ phẩm TTN
- Địa chỉ : P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội
- Địa chỉ kho: Khu công nghiệp Tân Quang, xã Tân Quang, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
- Điện thoại : 02435401244 Fax: 02436411735
- Email : admin3@ttnfood.com
- Mã số doanh nghiệp : 0102058175

**II. Thông tin sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: Phụ gia thực phẩm : Carrageenan AQUAGEL MP 1127
2. Thành phần : Chất tạo gel carrageenan (E407)
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 02 năm kể từ ngày sản xuất
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì :

Sản phẩm đóng trong bao PE chuyên dùng, bên ngoài là bao giấy nhiều lớp đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định.

Quy cách : 1 kg/ túi, 25 kg/ bao

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

Xuất xứ : Philippines

Công ty sản xuất : Tập đoàn Marcel Carrageenan

Địa chỉ : 5<sup>th</sup> Floor, First Marcel Tower, 926 Araneta Ave, Quezon City 1104, Philippines.

**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 theo:



- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 4-21:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm - Nhóm chất làm dày.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Thông tư 27/2012/TT-BYT: 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.

Hà Nội, ngày 23 tháng 05 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

*Trịnh Trọng Tuấn*



## NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm : Phụ gia thực phẩm: Carrageenan AQUAGEL MP 1127

Thành phần : Chất tạo gel carrageenan (E407)

Thời hạn sử dụng : 02 năm kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng và ngày sản xuất xem trên bao bì của sản phẩm.

Hướng dẫn sử dụng :

- Dùng làm chất làm dày, chất tạo gel, chất ổn định, chất nhũ hóa.
- Tỷ lệ sử dụng Tùy thuộc vào từng loại sản phẩm,
- Hướng dẫn bảo quản: ở điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời và độ ẩm cao.

Quy cách bao gói : 1 kg/ túi, 25 kg/ bao

Xuất xứ : Philippines

Công ty sản xuất : Tập đoàn Marcel Carrageenan

Địa chỉ : 5<sup>th</sup> Floor, First Marcel Tower, 926 Araneta Ave, Quezon City 1104, Philippines.

Số XNCB: 02/TTN/2018

Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa :

Công ty TNHH vật tư công nghệ phẩm TTN

- Địa chỉ : P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội
- Địa chỉ kho: Khu công nghiệp Tân Quang, xã Tân Quang, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
- Điện thoại : 02435401244 Fax: 02436411735
- E mail : [admin3@ttnfood.com](mailto:admin3@ttnfood.com)

Thành phố Hà Nội ngày 23 tháng 05 năm 2018



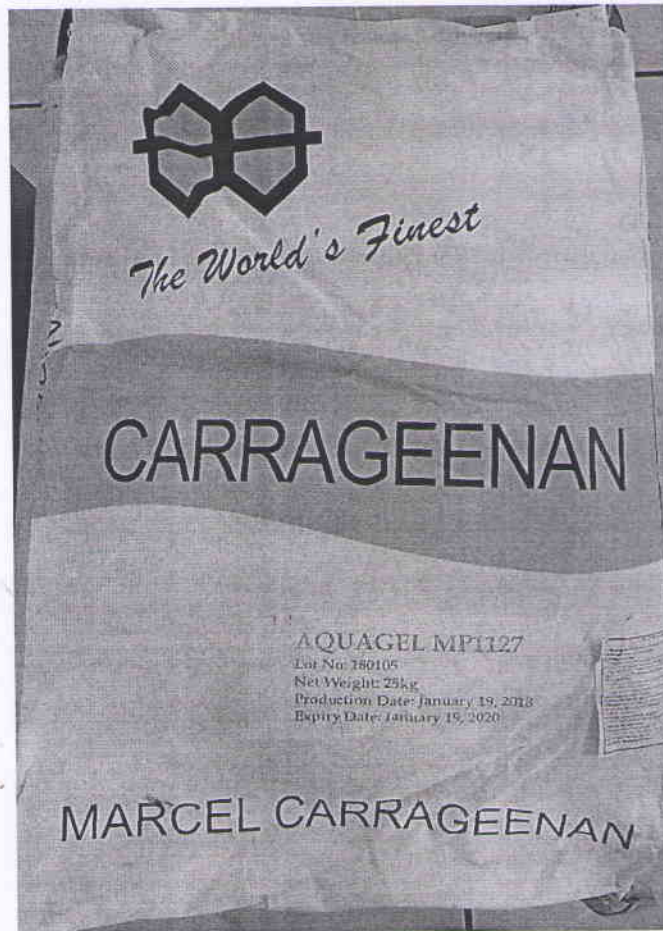
*Trịnh Trọng Tuấn*

Công ty TNHH Vật tư Công nghệ Phẩm TTN

Địa chỉ : P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội

**NỘI DUNG NHÃN CHÍNH (HOẶC NHÃN ĐANG LƯU HÀNH)**

**Nhãn gốc hàng hóa**



Hà Nội, ngày 23 tháng 05 năm 2018



**GIÁM ĐỐC**  
*Trịnh Trọng Tuấn*





# MARCEL CARRAGEENAN

5<sup>th</sup> Floor, First Marcel Tower 926 Araneta Avenue, Quezon City 1104, Philippines  
Tel: (+632) 712 - 2631 ( 6 lines ) Fax: (+632) 712-1989, 712-5879  
Visit our web site! <http://www.marcelcarrageenan.com>

## CERTIFICATE OF ANALYSIS

Product : AQUAGEL MP 1127  
Quantity : 5,000 kg  
Buyer : TTN Foodstuff Technology Materials Company Ltd.  
OPR No. : L17-647H  
PO No. : Email of May 19, 2017  
OC No. : MTC17-397-DOC  
Production Date : April 03, 2018  
Expiry Date : April 03, 2020  
Shelf life : 2 years



Date of Test	pH	Viscosity (cps)	Potassium Gel Strength (g)	Total Plate Count (per g)	Yeast & Molds (per g)	Coliform/ E. coli (per 5g)	Salmonella (per 25g)	Disposition
180714 3000 04-Apr-2018	8-11	Min. of 10 13	Min. of 280 457	max. of 5000 cfu Conforms	max. of 300 cfu Conforms	negative Conforms	negative Conforms	ACCEPTED
180715 2800 04-Apr-2018	8.4	20	494	Conforms	Conforms	Conforms	Conforms	ACCEPTED

*Trình Trong Tuấn*

### PARAMETERS:

pH  
Viscosity  
Potassium Gel Strength

### STANDARD TEST CONDITIONS:

1.5% aqueous solution at 60 deg. Cel.  
1.5% aqueous solution at 75 deg. Cel., Brookfield Viscometer, Spindle # 2, 60 rpm  
1.0% gel in 0.2% KCl at 20 deg. Cel., 0.5 inch AOAC probe, Texture Analyzer

Prepared by:

*Ma. Teresa M. Pecio*  
Ma. Teresa M. Pecio

Approved by:

*Hennessy A. Badilla*  
Hennessy A. Badilla  
04/13/2018



**BỘ Y TẾ**  
**VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA**  
**NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)**

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thân Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam  
Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 \* Website: www.nifc.gov.vn

Số: 9324/PKN-VKNQG

**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

1. Tên mẫu: Phụ gia thực phẩm. Carrageenan AQUAGEL MP 1127  
Xuất xứ: Marcel/ Philippines
2. Mã số mẫu: 05182077/DV.2
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn kín, 100g/túi  
Thông tin mẫu đánh máy dán trên túi - Số lượng: 2  
NSX: 03/04/2018 - HSD: 03/04/2020; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày lấy mẫu: Không có
7. Ngày nhận mẫu: 10/05/2018
8. Thời gian thử nghiệm: 10/05/2018 - 21/05/2018
9. Nơi gửi mẫu: Công ty TNHH Vật Tư Công Nghệ Phẩm TTN  
Địa chỉ: P407, Tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, TP. Hà Nội
10. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.1*	<i>Salmonella</i>	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
10.2*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.3*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.4*	pH		H.HD.QT.070	9,69
10.5	Giảm khối lượng khi sấy khô (sấy ở 105°C đến khối lượng không đổi)	%	QCVN 4-21:2011/BYT	11,6
10.6	Hàm lượng chất không tan trong acid	%	QCVN 4-21:2011/BYT	0,92
10.7	Hàm lượng tro không tan trong acid	%	QCVN 4-21:2011/BYT	0,45
10.8	Hàm lượng Tro toàn phần (tính theo trọng lượng khô)	%	QCVN 4-21:2011/BYT	18,1
10.9	Độ nhớt ở 75°C (dung dịch 1,5%)	cP	QCVN 4-21:2011/BYT	48,7
10.10	Hàm lượng Sunfat (theo trọng lượng khô)	g/100g	H.HD.QT.136	16,5
10.11	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	QCVN 4-21:2011/BYT	0,04
10.12	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	QCVN 4-21:2011/BYT	0,29
10.13	Hàm lượng Chì	mg/kg	QCVN 4-21:2011/BYT	0,17
10.14	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	QCVN 4-21:2011/BYT	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm

2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG



BỘ Y TẾ

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA  
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thận Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam

Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 \* Website: www.nifc.gov.vn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.15	Dư lượng dung môi (ethanol, isopropanol hoặc methanol dạng mỗi chất hay cộng hợp các chất)	mg/kg	QCVN 4-21:2011/BYT	KPH (LOD: 10 mg/kg)

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

Hà Nội, ngày 21 tháng 5 năm 2018

TUQ.VIỆN TRƯỞNG

TRƯỞNG PHÒNG KHĐT & CĐT



ThS. Nguyễn Thị Thanh Huyền

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm

2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG

