

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

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 733... ngày 27/12/2019
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC
	Phòng: VP Quản trị Sở
	Sao

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13/COSOPHUONGTHAO/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh cơ sở Phương Thảo

Địa chỉ: Thôn Cao Xá, thị trấn Trần Cao, huyện Phù Cừ, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0912333233- 0916929929. E-mail: omaiphuongthao@gmail.com

Giấy đăng ký kinh doanh hộ kinh doanh số 0518001011, Đăng ký kinh doanh lần đầu ngày 25/4/2016, nơi cấp: Phòng tài chính – Kế hoạch - UBND huyện Phù Cừ.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 01/2017/GCNATTPNL-BCT ngày cấp: 18/12/2017, Nơi cấp: UBND huyện Phù Cừ.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Chà là sấy dẻo

2. Thành phần: quả chà là sấy khô

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

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong túi nilon hoặc hộp nhựa đạt QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chuyên dùng đựng thực phẩm.

- Khối lượng: 5kg, 10kg, 12kg, 15kg, 20kg, 50kg.

5. Tên và địa chỉ cơ sở:

Hộ kinh doanh cơ sở Phương Thảo

Địa chỉ: Thôn Cao Xá, thị trấn Trần Cao, huyện Phù Cừ, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0912333233- 0916929929. E-mail: omaiphuongthao@gmail.com

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

CƠ SỞ
Thị Tr
MS

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:

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế quy định ô nhiễm tối đa sinh học và hóa học trong thực phẩm;
- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”;
- QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”;
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định về giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong 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.

Hung Yên, ngày 18 tháng 12 năm 2019

CHỦ CƠ SỞ

CƠ SỞ SẢN XUẤT PHƯƠNG THẢO
Thị Trấn Trần Cao, Phù Cừ, Hưng Yên
MST: 0900903917

SẢN XU
án Trần Ca
ST: 09



Chà là sấy dẻo

Thành phần: quả chà là sấy khô
Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Hướng dẫn bảo quản và sử dụng:

- + Sản phẩm được sử dụng trực tiếp nên dùng ngay sau khi mở sản phẩm.
- + Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

Khối lượng tịnh:

Tên và địa chỉ cơ sở:

Hộ kinh doanh cơ sở Phương Thảo

Địa chỉ: Thôn Cao Xá – TT. Trần Cao – Phù Cù - Hưng Yên

Điện thoại: 0912333233

Email: omaiphuongthao@gmail.com

ÁT PHƯƠNG
s, Phù Cù, H
00903

TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

JOB No./ Số phiếu yêu cầu phân tích: 36553.19	Report date/ Ngày: 12-12-2019
Doc. code/ Mã số tài liệu: MKL-TT04-BM01	Page/ Trang: 1/ 1

Applicant/ ref. (Khách hàng/ số yêu cầu) : HỘ KINH DOANH CƠ SỞ PHƯƠNG THẢO
 Address (Địa chỉ) : Thôn Cao Xá, thị trấn Trần Cao, huyện Phù Cừ, tỉnh Hưng Yên
 Information provided by applicant : Mứt chà là sấy dẻo
 (Thông tin được khách hàng cung cấp)
 Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu được chứa trong thùng cách nhiệt
 Seal No (Số niêm) : Không niêm
 Source of sample (Nguồn mẫu) : Khách hàng gửi mẫu
 Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 06-12-2019
 Sample tested on (Ngày phân tích) : 07-12-2019

Code/ Mã mẫu	Name/ Tên mẫu	Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
36553.19 /1	Mứt chà là sấy dẻo	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (**)	ISO 4833-1:2013	CFU/g	-	5.8x10 ²
		Coliforms (**)	ISO 4832:2006	CFU/g	-	<10
		<i>E. coli</i> (**)	ISO 16649-2:2001	CFU/g	-	<10
		<i>Clostridium perfringens</i> (**)	ISO 7937:2004	CFU/g	-	<10
		<i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932:2004	CFU/g	-	<10
		Nấm men, nấm mốc (**)	ISO 21527-2:2008	CFU/g	-	<10
		Độ ẩm (**)	TCVN 4069:2009	%	-	13.22
		Cadimi (Cd) (**)	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	ND
		Chì (Pb) (**)	AOAC 999.11	mg/kg	0.016	ND
		Đường tổng số (**)	TCVN 4074:2009	%	-	82.00

Note / Ghi chú:



- (*) Testing parameter is sent to subcontractor accredited by MekongLAB / Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và được giám sát bởi MekongLAB.
- (**) Parameter is accredited ISO17025 or recognized by Vietnamese government/ Chỉ tiêu được công nhận ISO17025 hoặc được chỉ định các Bộ chuyên ngành.
- ND: Not detected/ Không phát hiện D: Detected/ Phát hiện
LOD: limit of detection/ Giới hạn phát hiện LOQ: Limit of Quantitation/ Giới hạn định lượng
- This testing result is only valid on tested sample. It is issued under our NHO-QSCert Terms and Conditions./ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử. Báo cáo này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của NHO-QSCert
- The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of NHO-QSCert is granted/ Không được sao chép kết quả này, một phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của đại diện NHO-QSCert

Authorized Technical Representative
Phụ trách kỹ thuật



Phạm Thị Hồng Trang

On behalf of NHO-QSCert
Đại diện NHO-QSCert

Hoàng Bá Nghị