

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số:12/THỰC PHẨM QUẢNG LONG VN/2019

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

- Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty TNHH Thực phẩm Quảng Long Việt Nam**
- Địa chỉ trụ sở: Km18, đường 39, thôn Lôi Cầu, xã Việt Hòa, Khoái Châu, Hưng Yên
- Điện thoại: 02213.580.086, Fax: 02213.580.085; Mobile: 098.6611.098
- Email: thucphamquanglongvn@gmail.com
- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp Công ty trách nhiệm hữu hạn một thành viên": Mã số doanh nghiệp: 0900751111, Đăng ký thay đổi lần thứ 1, ngày 16/06/2017; nơi cấp: Phòng đăng ký kinh doanh - Sở Kế hoạch đầu tư - tỉnh Hưng Yên.
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 08/2017/GCNATTP -SCT, ngày cấp: 15/08/2017, Nơi cấp: Sở Công thương, tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **Nhân Mè đen**
2. Thành phần: Hạt sen, vừng đen, vừng trắng, đường kính, dầu thực vật, Acid sorbic (200), Kali sorbat(202),
 - Chỉ tiêu chủ yếu: Hàm lượng đường tổng số: 30-50%, HL Protein:1-8%; HL Lipid: 10-30%; HL Gluxit: 30-50%; Độ ẩm < 30%.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 03 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - Sử dụng: Sản phẩm dùng để làm nhân các loại bánh, làm nguyên liệu để chế biến các sản phẩm khác, có thể ăn trực tiếp, dùng hết sau khi mở túi nilon, mở hộp,
 - Bảo quản: Sản phẩm được bao gói trong túi nilon kín; để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, nơi ẩm ướt; sản phẩm dùng còn thừa sau khi mở túi nilon phải cho vào túi nilon khác hút chân không ngay; bảo quản sản phẩm ở kho mát nhiệt độ từ 15 đến 20 độ C.
5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được hút chân không chứa đựng 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: 1kg, 2kg, 3kg, 4kg, 5kg, 10g, 15kg, 20kg, 25kg, 30kg, 40kg, 50kg.
6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
 - Tên cơ sở sản xuất: **Công ty TNHH Thực phẩm Quảng Long Việt Nam**
 - Địa chỉ trụ sở: Km18, đường 39, xã Việt Hòa, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên
(Địa chỉ sản xuất: Km28, đường 39A, xã Trung Hưng, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên)
 - Điện thoại: 02213 580 086, Fax: 02213 580 085; Mobile: 098.6611.098
 - Email: thucphamquanglongvn@gmail.com

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

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;
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa;
- 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”;
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15 tháng 06 năm 2015 của Bộ Y tế về hướng dẫn việc quản lý phụ gia 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 01 tháng 07 năm 2019



Dương Hồng Hiền

DỰ THẢO NỘI DUNG MẪU NHÃN SẢN PHẨM

NHÃN MÈ ĐEN

Thành phần:

- Hạt sen, vừng đen, đường kính, dầu thực vật, chất bảo quản
- Ngày sản xuất: tháng năm 201
- Hạn sử dụng: tháng năm 201

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Sử dụng: Sản phẩm dùng để làm nhân các loại bánh, làm nguyên liệu để chế biến các sản phẩm khác, có thể ăn trực tiếp, dùng hết sau khi mở túi nilon, mở hộp,
- Bảo quản: Sản phẩm được bao gói trong túi nilon kín; để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, nơi ẩm ướt; sản phẩm dùng còn thừa sau khi mở túi nilon phải cho vào túi nilon khác hút chân không ngay; bảo quản sản phẩm ở kho mát nhiệt độ từ 15 đến 20 độ C.

Tên tổ chức, cá nhân hộ kinh doanh:

- Công ty TNHH Thực phẩm Quảng Long Việt Nam
- Địa chỉ trụ sở: Km18, đường 39, xã Việt Hòa, huyện Khoái Châu, Hưng Yên
(Địa chỉ sản xuất: Km28, đường 39A, xã Trung Hưng, Yên Mỹ, Hưng Yên)
- Điện thoại: 02213 580 086, Fax: 02213 580 085; Mobile: 098 6611 098
- Khối lượng tịnh:

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 168-14 / Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Nhân Mè đen

Mã số/Code: 0519168-14

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng gói kín trong túi nilon.

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty TNHH Thực Phẩm Quảng Long Việt Nam

Địa chỉ/ Add: Km18, đường 39, thôn Lôi Cầu, xã Việt Hòa – huyện Khoái Châu – tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 10/05/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 10/05/2019 đến ngày 4/06/2019

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu (Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	Tổng số vsv hiếu khí *	CFU/g	TCVN 4884:2005	$1,0 \times 10^2$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc *	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH
3	<i>E.coli</i> dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
4	Tổng số Coliform (CFU)*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
5	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
6	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
7	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
8	Độ ẩm	%	HPP/13	18,8
9	Asen	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
10	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	0,013
11	Aflatoxin tổng số	ug/100g	TCVN 8350:2010	KPH

KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)

04-07-2019 Hải Dương, ngày 4 tháng 06 năm 2019

Labo XNATVSTP

LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

Số 229 Nguyễn Lương Bằng
Số 229 Nguyễn Lương Bằng số 07TRƯỜNG
ĐẠI HỌC
KỸ THUẬT Y TẾ
HẢI DƯƠNGPHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền