

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM



Độc lập – Tự Do – Hạnh Phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/NML/2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm.

Địa chỉ: Số 19 Phố Khâm Thiên, Phường Khâm Thiên, Quận Đống Đa, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 0856633336

Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 0107472012.

Địa chỉ sản xuất: Thôn Ngọc Loan, xã Tân Quang, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Chứng nhận ISO 22000:2018 hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, số chứng nhận: AQV-40020.1, ngày cấp phép 25/07/2020, được đánh giá bởi tổ chức QRS.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: THẠCH RUBY (Ruby Jelly)

2. Thành phần: Nước, đường kính, chất làm dày: carrageenan, bột konjac, gôm xanthan, natri alginat, gôm gellan, calci lactat, trinatri citrat, kali clorid, chất điều chỉnh độ acid (330, 296, 331(iii)), chất bảo quản (202, 211), màu thực phẩm (150d,129), hương trái cây, chất tạo ngọt (950,951).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 8 tháng (kể từ ngày sản xuất).

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

4.1. Quy cách đóng gói: 1kg/hộp/ túi, 1,5 kg/hộp/ túi, 2 kg/hộp/túi, 3 kg/hộp/túi, 5 kg/hộp/ túi ... và khối lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

4.2. Chất liệu bao bì: Hộp nhựa đựng thực phẩm, túi màng PA/PP/PE, Mat OPP/MCPP, thùng carton đảm bảo phù hợp tiêu chuẩn về vệ sinh ATTP theo quy định của Bộ Y Tế

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

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm



- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
- Quyết định 46/2017/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30/8/2019: Quy định về quản lý và sử dụng 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 25 tháng 02 năm 2021

ĐẠI DIỆN TÒ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Trương Thị Thanh Huyền

Chi Cục ATVSTP Hưng Yên	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 01/NML/2021
Công Ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Thạch Ruby (Ruby Jelly)	Có hiệu lực từ ngày Ngày 24 tháng 02 năm 2021

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Thạch Ruby (Ruby Jelly)

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm dạng thạch hình giọt nước đến tròn, giòn, dai sần sật
- Màu sắc: Màu đỏ
- Mùi vị: Vị ngọt, mùi thơm đặc trưng

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	1×10^4
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	3
4	<i>S.aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>B.cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	1×10^2

1.4. Hàm lượng kim loại nặng

Áp dụng theo QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

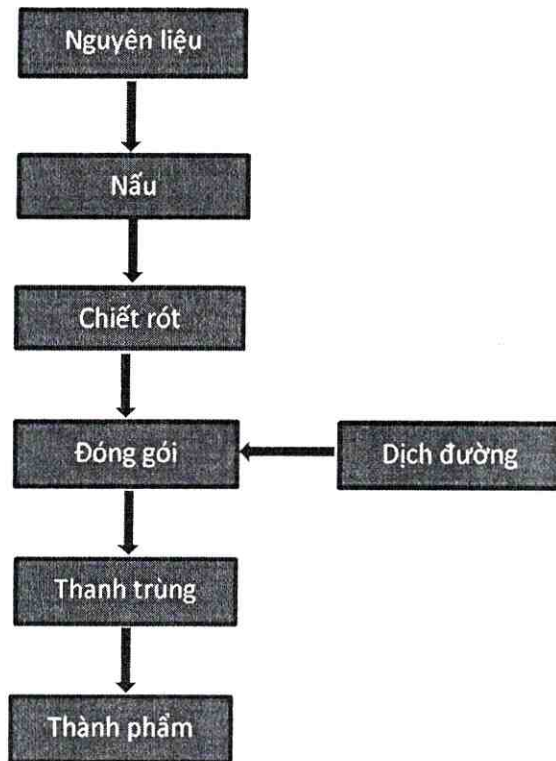
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	1,0

1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác).

Áp dụng theo QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.



Quy trình sản xuất Thạch Ruby (Ruby Jelly)



Thuyết minh quy trình sản xuất Thạch Ruby (Ruby Jelly)

1. Nguyên Liệu:

Nước, đường kính, chất làm dày: carrageenan, bột konjac, gôm xanthan, natri alginat, gôm gellan, calci lactat, trinatri citrat, kali clorid, chất điều chỉnh độ acid (330, 296, 331(iii)), chất bảo quản (202, 211), màu thực phẩm (150d, 129), hương trái cây, chất tạo ngọt (950, 951) trước khi cho vào phối trộn phải kiểm tra chất lượng đạt yêu cầu, đảm bảo không có tạp chất.

2. Nấu

Hỗn hợp trên được nấu trong nồi 2 vỏ có cánh khuấy đến khi đạt nhiệt độ yêu cầu chất lượng

3. Chiết rót

Dịch được bơm qua máy chiết rót tạo hạt. Thạch sau khi tạo hình để ráo nước.

4. Đóng gói

Rót dịch đường ngâm và thạch theo tỷ lệ tiêu chuẩn. Sản phẩm được đóng vào túi được hàn kín miệng (hộp được tip màng nhôm và đóng nắp).

5. Thanh trùng

Thanh trùng sản phẩm ở điều kiện yêu cầu.

6. Bảo quản

Thành phẩm được bảo quản ở điều kiện thường.



CÔNG TY TNHH TM VÀ XNK NGUYỆT MINH LÂM

Số 19 Phố Khâm Thiên, Phường Khâm Thiên, Quận Đống Đa,
Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

MẪU TEM NHÃN DỰ KIẾN



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

Số/No: 2021/230/TN4

Trang/Page: 1/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST RESULT

1. Tên mẫu thử: **Thạch Ruby**
Name of sample **(Ruby Jelly)**

2. Khách hàng: Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm
Customer **Nguyet Minh Lam TM and XNK company limited**

3. Số lượng mẫu: 02 túi
Quantity **02 bags**

4. Ngày nhận mẫu: 01/02/2021
Date of receiving **01/02/2021**

5. Tình trạng mẫu: Mẫu trong túi kín
Status of sample **Sample in closed bag**

6. Thời gian thử nghiệm: Từ ngày: 01/02/2021 đến ngày: 23/02/2021
Test duration

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRUNG
CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực: 7257 Quyền số: 02/SCT/BS
Ngày: 25-02-2021

Hà Nội, ngày 23 tháng 02 năm 2021

TRƯỞNG PHÒNG

THỬ NGHIỆM THỰC CẢNH

Head of Lab

Nguyễn Trần Quân

CÔNG CHỨNG VIÊN

Nguyễn Sáng

PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Ngọc Châm

GIÁM ĐỐC

Director

- 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: 2021/230/TN4

Trang/Page: 2/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị Unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (*) <i>Total aerobic bacteria</i>	CFU/g	ISO 4833-1:2013	< 1,0 x 10 ¹
2.	Coliforms (*)	MPN/g	ISO 4831:2006	Không có/ nil
3.	E.coli (*)	MPN/g	ISO 16649-2:2001	Không có/ nil
4.	C.perfringens (*)	CFU/g	ISO 7937:2004	Không có/ nil
5.	S.aureus (*)	CFU/g	ISO 6888-1:1999	< 1,0 x 10 ¹
6.	Tổng số nấm men, nấm mốc (*) <i>Total yeast and mold</i>	CFU/g	ISO 21527-1,2:2008	< 1,0 x 10 ¹
7.	<i>B.cereus</i> giả định (*) <i>B.cereus presumptive</i>	CFU/g	TCVN 7932:2004	< 1,0 x 10 ¹
8.	<i>Salmonella spp</i> (*)	/25g	ISO 6579-1:2017	KPH/ Not detected
9.	Hàm lượng chì (*) <i>Lead content</i>	mg/kg	AOAC 2015.01	KPH (LOD=0,03) Not detected
10.	Hàm lượng cadimi <i>Cadimi content</i>	mg/kg	AOAC 2015.01	KPH (LOD=0,01) Not detected
11.	Hàm lượng asen <i>Asen content</i>	mg/kg	AOAC 2015.01	KPH (LOD=0,01) Not detected
12.	Hàm lượng natri benzoate <i>Sodium benzoate content</i>	mg/kg	TN4/HD/N3-15	828,2
13.	Hàm lượng acesulfame kali <i>Acesulfame potassium content</i>	mg/kg	TN4/HD/N3-16	388,11
14.	Hàm lượng aspartame <i>Aspartame content</i>	mg/kg	TN4/HD/N3-16	KPH (LOD=5,0) Not detected
15.	Hàm lượng kali sorbate <i>Potassium sorbate content</i>	mg/kg	TN4/HD/N3-15	807,21
16.	Hàm lượng aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1 content</i>	µg/kg	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	KPH (LOD=0,1) Not detected
17.	Hàm lượng aflatoxin tổng số <i>Aflatoxin B1, B2, G1, G2 content</i>	µg/kg	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	KPH (LOD=0,1) Not detected

Ghi chú: KPH là không phát hiện
 LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp
 (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS