

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 290 ngày 07/2020
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC
	Phòng: VP TC kiêm HS
Sao	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/2020/TIẾN ĐẠT

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH sản xuất bánh kẹo Tiến Đạt

Địa chỉ: Thôn Lê Cao, xã Nghĩa Trụ, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0987185629

Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp Công ty TNHH một thành viên số 0901076565, Đăng ký lần đầu ngày 21/04/2020, nơi cấp: Phòng Đăng ký kinh doanh – Sở KH&ĐT tỉnh Hưng Yên.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 06/2020/GCNATTP-SCT ngày 22/5/2020, nơi cấp: Sở Công Thương tỉnh Hưng Yên

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Bánh Mỳ ruốc

2. Thành phần: Bột mì, đường, dầu thực vật (dầu nành), ruốc, trứng gà, men, muối, enzyme (1100, 1101), hương sữa tổng hợp, chất bảo quản (282, 200), chất nhũ hóa (481(i), 322), chất chống ô xi hóa (300).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 ngày kể từ ngày sản xuất

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong màng CPP hoặc màng 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: 40gr/gói/chiếc.

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

Công ty TNHH sản xuất bánh kẹo Tiến Đạt

Địa chỉ: Thôn Lê Cao, xã Nghĩa Trụ, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0987185629

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm 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;

- 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;

- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa;

- 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 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 của Bộ Y tế về quy định về quản lý và sử dụng Phụ gia thực phẩm;

- Văn bản quy phạm pháp luật hiện hành về an toàn 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 1 tháng 7 năm 2020



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Minh



DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHẬN

BÁNH MỠ RUỐC

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH sản xuất bánh kẹo Tiên Đạt

Địa chỉ: Thôn Lê Cao, xã Nghĩa Trụ, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0987185629



-Thành phần: Bột mì, đường, dầu thực vật (dầu nành), ruốc, trứng gà, men, muối, enzyme (1100, 1101), hương sữa tổng hợp, chất bảo quản (282, 200), chất nhũ hóa (481(i), 322), chất chống ô xi hóa (300).

-Ngày sản xuất:

- Hạn sử dụng:

- Hướng dẫn sử dụng:

+ Sản phẩm ăn trực tiếp.

+ Bảo quản nơi khô, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

- Khối lượng tịnh:

TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG

LABO XÉT NGHIỆM ATVSTP

Số 229 - Nguyễn Lương Bằng, TP Hải Dương

Điện thoại: 02203.892.638 Fax: 02203.891897

Website: www.lab-hmtu.vn

Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn



VILAS 492

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số:175-1 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bánh Mỳ Ruốc

Mã số/Code: 0620175-1

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đựng trong túi nilong kín.

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty TNHH sản xuất bánh kẹo Tiến Đạt

Địa chỉ/ Add: Thôn Lê Cao, Xã Nghĩa Trụ, Huyện Văn Giang, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 01/06/2020

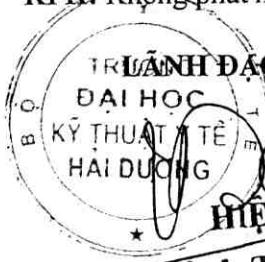
Thời gian kiểm nghiệm/ Testting time: Từ 01/06/2020 đến ngày 09/06/2020

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	$1,8 \times 10^2$
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	Phát hiện <i>Salmonella.spp</i> /thực phẩm*	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
9	Hàm lượng đường tổng số	%	TCVN 4594 : 1988	15,0
10	Hàm lượng Lipid(*)	%	TCVN 4592:1988	11,7
11	Hàm lượng Protein tổng số(*)	%	AOAC 981.10	4,9
12	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	0,013
13	Cadimi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

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

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG TÍNH BẢN CHÍNH Hải Dương, ngày 09 tháng 06 năm 2020



LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

HIỆU TRƯỞNG

Dinh Thị Diệu Hằng



ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

- Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
- Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
- Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu thử hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.