

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/THIÊNPHU/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hợp tác xã sản xuất dịch vụ tổng hợp Hoa Thiên Phú

Địa chỉ: Thôn Nghĩa Trai, xã Tân Quang, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0982985738.

Giấy đăng ký hợp tác xã số 050207000018, Đăng ký lần đầu ngày 05/5/2017, nơi cấp: UBND huyện Văn Lâm.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 04/2018/NNPTNT-0321, nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Tinh Bột nghệ Thiên Phú

2. Thành phần: 100% làm từ củ nghệ tươi

- Hàm lượng Curcumin: > 50 (mg/100g)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 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: 50g, 100g, 150g, 200g, 220g, 250g, 300g, 350g, 500g, 750g, 1kg, 3kg, 5kg, 10kg, 12kg, 15kg, 20kg, 50kg.

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

Hợp tác xã sản xuất dịch vụ tổng hợp Hoa Thiên Phú

Địa chỉ: Thôn Nghĩa Trai, xã Tân Quang, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0982985738.



III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm 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 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”;
- 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.

Hưng Yên, ngày 22 tháng 5 năm 2018



CHỦ TỊCH HĐQT
KIỂM GIÁM ĐỐC
Đỗ Thị Hoa

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

TINH BỘT NGHỆ THIÊN PHÚ

Thành phần: 100% làm từ củ nghệ tươi

- Hàm lượng Curcumin: > 50 (mg/100g)

- Ngày sản xuất:

- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Hướng dẫn sử dụng:

- Sử dụng bằng cách uống trực tiếp: hòa tan 2 thìa cà phê vào 200ml nước ấm sau đó khuấy đều trước khi uống.

Bảo quản:

- Sản phẩm được sử dụng trực tiếp nên dùng ngay sau khi đã được mở.

- Bảo quản sản phẩm nơi khô mát.

Tổ chức, cá nhân: Hợp tác xã sản xuất dịch vụ tổng hợp Hoa Thiên Phú

Địa chỉ: Thôn Nghĩa Trai, xã Tân Quang, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng

Yên

Điện thoại: 0982985738.

Khối lượng tịnh:



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 171-1/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Tinh bột nghệ Thiên Phú

Mã số/Code: 0418171-1

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng hộp nhựa kín

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Hợp tác xã sản xuất dịch vụ tổng hợp Hoa Thiên Phú

Địa chỉ/ Add: Thôn Nghĩa Trai – xã Tân Quang – huyện Văn Lâm - Tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 18/4/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 18/4/2018 đến ngày 27/4/2018

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	$1,1 \times 10^2$
2	Định lượng tổng số NM - NM/ngũ cốc*	CFU/g	TCVN 6554:1999	40
3	Tổng số Coliform*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
4	E.coli dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
5	Định lượng Staphylococcus aureus*	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
6	Định lượng Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
7	Định lượng Bacillus cereus*	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
8	Độ ẩm	%	HPP/13	10,2
9	Hàm lượng tro tổng	%	HPP/01	1,1
10	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594:98	85,3
11	Hàm lượng Curcumin	mg/100g	HPLC	55,3
12	Cadimi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

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

13	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	0,03
----	-----	-------	----------	------

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

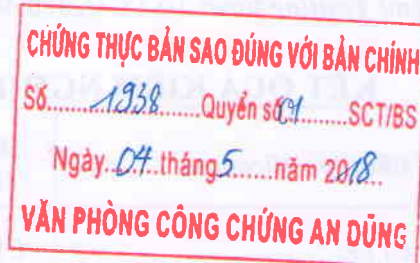
Hải Dương, ngày 27 tháng 4 năm 2018

LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

Labo XNATVSTP

PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

CÔNG CHỨNG VIÊN
AN VĂN DŨNG

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