

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: 47 ngày 11/1/2022
	CHUYÊN
	Lãnh đạo Công ty
	Phòng: <i>[Signature]</i>
Sao: .....	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/NMLG/2022

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công Ty TNHH NML Toàn Cầu.

Địa chỉ: Tầng 3, Nhà 175 Tô Hiệu, Phường Dịch Vọng, Quận Cầu Giấy, Thành Phố Hà Nội.

Điện thoại: 02473096936

Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 0108774136.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: Trà hoa quả (Fruits Tea)

2. Thành phần: Táo đỏ cắt lát, cam sấy, trà đen, quế vụn, hoa cúc, cỏ ngọt

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng (kể từ ngày sản xuất)

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

4.1. Quy cách đóng gói: Đóng túi 3 g, 5 g, 7 g, 10 g... và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng. Số lượng túi/ hộp: 10 túi/ hộp, 12 túi/ hộp, 15 túi/ hộp... và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

4.2. Chất liệu bao bì: Sản phẩm đóng trong túi (màng) PA,... xếp vào hộp chất liệu thiếc,... hộp vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Chi nhánh Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm tại Hưng Yên

Địa chỉ: 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: AQP-40020.1, ngày cấp phép 05/07/2021, được đánh giá bởi tổ chức QRS.

**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**

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

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

- QCVN 8-3:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- QCVN 12-3:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ làm bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.