

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 329 ngày 04/6/2021
VỀ	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC
	Phòng: VPĐ Lưu trữ
	Sao:.....

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

----o0o----

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 34/MINHĐỨC/2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI & SẢN XUẤT THỰC PHẨM MINH ĐỨC

Địa chỉ: Số 10, Ngách 71/8, Ngõ 71, Đường Thạch Bàn, Phường Thạch Bàn, Quận Long Biên, TP Hà Nội

Điện thoại: 0984087811 - 0967067171

Email: thucphamminhduc@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0106374735

Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 số FSMS 2104108. Do PQI Việt Nam cấp có giá trị từ ngày 26/04/2021 đến ngày 25/04/2022

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **TRÀ ĐEN**

2. Thành phần: Búp trà xanh

Bảo quản sản phẩm nơi thoáng mát, tránh côn trùng, tránh sản phẩm có mùi mạnh.

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

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

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 30g/túi; 50g/túi; 150g/túi; 200g/túi; 300g/túi; 500g/túi; 1kg/túi; 1,5kg/túi; 2kg/túi; 3kg/túi; 5kg/túi.
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói bằng túi màng PE, OPP, nhôm, hộp bìa carton,... đảm bảo vệ sinh ATTP theo quy định của Bộ Y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Chi nhánh Công ty TNHH Thương mại & sản xuất thực phẩm Minh Đức tại Hưng Yên– Đội 9, Thôn Kim Xà, Xã Đông Tảo, Huyện Khoái Châu, Tỉnh Hưng Yên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (có 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:

- QCVN 8-2:2011/BYT: Về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Về giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học.
- Tiêu chuẩn Việt Nam số 1454-2013 đối với chè đen.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm:



TT	Các chỉ tiêu cảm quan	Mức công bố	
1	Trạng thái	Cánh chè khô, rời	
2	Màu sắc	Màu đen tự nhiên	
3	Mùi vị	Mùi thơm đặc trưng, đậm dịu, hậu ngọt	
	Các chỉ tiêu chất lượng	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hao hụt khối lượng ở 103 ⁰ C	%	10
2	Tro tổng số	%	4-8
3	Độ kiềm của tro tan trong nước	%	1-3
	Hàm lượng kim loại nặng		
1	Asen (As)	mg/kg	< 0,025
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	< 0,01
3	Chì (Pb)	mg/kg	< 0,01
	Độc tố vi nấm		
	Aflatoxin B1	µg/kg	< 0,5
	Các chỉ tiêu vi sinh vật		
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	0
4	<i>Bacillus cereus</i> giả định	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10 ²
6	Tổng số bào tử nấm mốc, men	CFU/g	10 ²

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 06 tháng 05 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký ghi rõ họ tên, đóng dấu)



• GIÁM ĐỐC
Nguyễn Đoàn Diễm

NỘI DUNG NHÃN SẢN PHẨM

TRÀ ĐEN

NGUYÊN LIỆU HOÀN HẢO CHO TRÀ SỮA

TRÀ SỮA/ TRÀ HOA QUẢ/ TRÀ GIẢI KHÁT/ TRÀ TRÂN CHÂU

Trà đen được lựa chọn từ những lá trà tươi sạch và tinh khiết nhất, sau đó sơ chế, lên men, sấy khô theo công thức đặc biệt trước khi sàng lọc tuyển chọn và đóng gói.

Trà đen có khả năng giữ mùi vị rất tốt và đặc trưng nên được sử dụng rộng rãi làm nguyên liệu pha chế các công thức uống thơm ngon như trà sữa, trà hoa quả, trà giải khát, trà chân châu.

Trà đen được sản xuất từ những vùng nguyên liệu chè sạch đạt tiêu chuẩn của Thái Nguyên, Hà Giang, Phú Thọ, ... chất lượng trà tốt nhờ màu sắc tự nhiên, hương thơm dịu và sâu.

Nội vị cho ly trà

Thành phần: Búp trà xanh

Hướng dẫn sử dụng: Lấy 30g trà ngâm với 1 lít nước sôi. Ủ trà trong 15 phút rồi lọc bỏ bã.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Bao gói kín sau khi mở.

Xuất xứ: Việt Nam

Hạn sử dụng: 01 năm kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: In trên bao bì.

Khối lượng tịnh:

Số CB: 34/MINHĐỨC/2021

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI & SẢN XUẤT THỰC PHẨM MINH ĐỨC

Địa chỉ: Số 10, ngách 71/8, ngõ 71, đường Thạch Bàn, P. Thạch Bàn, Q. Long Biên, TP Hà Nội

Điện thoại: 0984087811 – 0967057171

www.nguyenlieuphachebkb.com

Sản xuất tại:

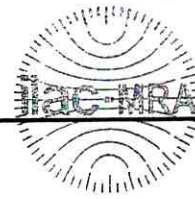
Chi nhánh Công ty TNHH Thương mại & sản xuất thực phẩm Minh Đức tại Hưng Yên

Địa chỉ: Đội 9, Thôn Kim Xà, Xã Đông Tảo, Huyện Khoái Châu, Tỉnh Hưng Yên





BẢN SAO



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 20.06.09.576

1. Tên mẫu: **TRÀ ĐEN**
Name of sample
2. Tên/địa chỉ khách hàng: **Công ty TNHH thương mại & sản xuất thực phẩm Minh Đức**
Name/Address of customer **Số 10 ngách 71/8 ngõ 71 đường Thạch Bàn, phường Thạch Bàn, quận Long Biên, thành phố Hà Nội**
3. Mô tả mẫu: **Sản phẩm đóng túi, bao bì kín**
Sample description:
4. Ngày nhận mẫu: **09/06/2020**
Date of receiving sample
5. Người lấy/gửi mẫu: **Khách hàng tự gửi**
The personnel performing/sending sample(s) **By customer**
6. Ngày thực hiện kiểm nghiệm: **09/06/2020 - 15/06/2020**
The dates of testing activities
7. Kết quả thử nghiệm:
Test results

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn tối đa cho phép Regular limit 46/2007/QĐ-BYT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí * Total aerobic microorganisms	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	5,1x10 ²	10 ⁴
2	Coliforms *	TCVN 6848:2007	CFU/g	<10	10
3	Escherichia coli *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	<1	Không có
4	Clostridium perfringens *	TCVN 4991:2005	CFU/g	<10	10
5	Bacillus cereus giả định *	TCVN 4992:2005	CFU/g	<10	10 ²
6	Tổng số nấm men và nấm mốc * Total yeasts and moulds	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	<10 ²	10 ²

Nhận xét: Mẫu trên đạt tiêu chuẩn vệ sinh về phương diện vi sinh vật đối với sản phẩm rau quả muối, rau quả khô (theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT).
This sample complies with the standard in salted vegetables, dried vegetables in term of microbiology (according to 46/2007/QĐ-BYT)

Hà Nội, ngày 15 tháng 06 năm 2020/Hanoi, June 15, 2020

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

Ngày: 12-05-2021

KHOA XÉT NGHIỆM

CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THẨM ĐO CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

KT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

SỐ CHỈ NHẠC 3.0.7.....QUYỀN SỐ 01 SCT/BS

ThS. Nguyễn Thành Đông

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ PHÒNG

Nguyễn Tiến Linh

PHÓ GIÁM ĐỐC

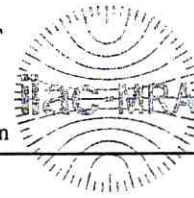
Nguyễn Thị Kiều Anh

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- KPH: Không phát hiện/ Not detected
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thẩm đo chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.

BAN SAO



SỞ Y TẾ HÀ NỘI
HANOI DEPARTMENT OF HEALTH
TRUNG TÂM KIỂM SOÁT BỆNH TẬT
HANOI CENTER FOR DISEASE CONTROL
Địa chỉ/Address: 70 Nguyễn Chí Thanh, Đống Đa, Hà Nội.
Tel: 0243.773.0178 Email: khoaxetnghiem.ytdphn@gmail.com



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 20.06.09.576

1. Tên mẫu/Name of sample : **TRÀ ĐEN**
2. Tên/địa chỉ khách hàng : Công ty TNHH thương mại & sản xuất thực phẩm Minh Đức
Name/Address of customer Số 10 ngách 71/8 ngõ 71 đường Thạch Bàn, phường Thạch Bàn, quận Long Biên, thành phố Hà Nội
3. Mô tả mẫu/Sample description : Sản phẩm khô, đóng túi.
4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 09/06/2020
5. Người lấy/gửi mẫu/ The personnel : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer
performing/sending sample(s)
6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of : 09/06/2020 - 12/06/2020
testing activities
7. Kết quả thử nghiệm/Test results :

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Cảm quan Sensory properties	TCVN 3218:2012	/	Màu sắc tự nhiên, mùi thơm. Vị đặc trưng.	TCVN 1454:2013
2	Hao hụt khối lượng ở 103 ⁰ C Loss on drying at 103 ⁰ C	TCVN 5613:2007	%	8,41	TCCS/GMP
3	Tro tổng số/Total ash* (Tinh trên chất khô)	KNVSATTP 91/BYT	%	4,55	TCCS/GMP 4,0-8,0
4	Độ kiềm của tro không tan trong nước/Alkalinity of watersoluble ash	TCVN 5085:1990	%	2,2	TCCS/GMP 1,0-3,0
5	Aflatoxin B ₁	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (<0,5)	
6	Asen/Arsenic (As)	SOP.KXN.KT.HTP.48	mg/kg	Không phát hiện (<0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 1,0
7	Cadimi/Cadmium (Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (<0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 1,0
8	Chì/Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (<0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 2,0

Hà Nội, ngày 12 tháng 06 năm 2020/Hanoi, June 12, 2020

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM

Ngày: 12-06-2020

CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THẨM ĐO CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

KT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

SỐ CHỨNG THỰC 308 QUẬN SỐ 01 SCT/BS

ThS. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Kiều Anh

PHÓ PHÒNG
Nguyễn Thiên Linh

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội/
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thẩm đo chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.