

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

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Số: 467 ngày 15/7/2021

Lãnh đạo CC.

Phòng: VP Đ. L. L. S.

Sao.

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 024/MH-2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH MINH HẠNH FOOD

Địa chỉ: Thôn Bình Phú, Xã Yên Phú, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0934598832

Hotline: 1900068885

Email: info@minhhanhfood.vn

Mã số doanh nghiệp: 1001202762 do Phòng Đăng Ký Kinh Doanh – Sở Kế Hoạch & Đầu Tư Tỉnh Hưng Yên cấp đổi ngày 29/01/2021.

Số giấy chứng nhận ISSQ số: HA 322-21/ISO 22000:2018 cấp tại Viện Nghiên Cứu Phát Triển Tiêu Chuẩn. Ngày cấp 08/02/2021.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **TRÂN CHÂU TƯƠI KUNHAN CARAMEL**

2. Thành phần: Tinh bột sắn, nước, màu caremel (150c), chất bảo quản (202, 211), chất tạo ngọt (952(iv)), hương liệu tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- NSX, HSD được ghi trực tiếp trên nhãn sản phẩm.

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

- Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nhựa nguyên sinh (bao bì là nhựa đựng thực phẩm trong suốt có nguồn gốc xuất xứ và công bố chất lượng của cục vệ sinh an toàn thực phẩm).

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh 1kg ± 15g; 3kg ± 45g.

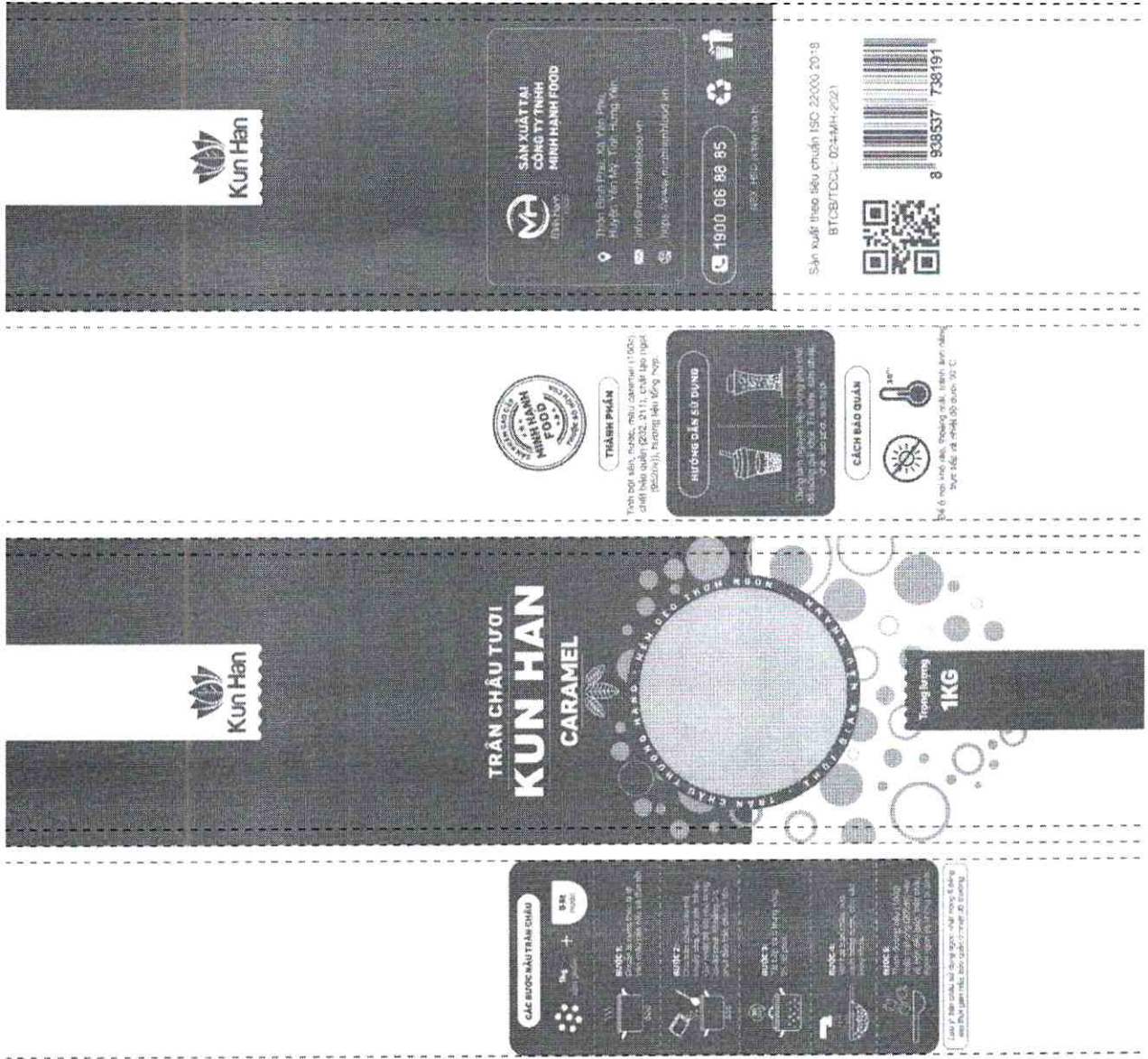
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản :

CÔNG TY TNHH MINH HẠNH FOOD

Địa chỉ: Thôn Bình Phú, Xã Yên Phú, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên.

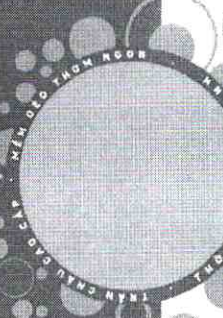


III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)





TRẦN CHAU TUOI KUN HAN CARAMEL



Thọng lượng
3KG

CÁC BƯỚC SỬ DỤNG TRẦN CHAU

BƯỚC 1: Cho 1kg bột trần châu và 8kg nước vào nồi nấu.

BƯỚC 2: Cho bột trần châu vào nồi nấu và khuấy đều.

BƯỚC 3: Cho bột trần châu vào nồi nấu và khuấy đều.

BƯỚC 4: Cho bột trần châu vào nồi nấu và khuấy đều.

BƯỚC 5: Cho bột trần châu vào nồi nấu và khuấy đều.

BƯỚC 6: Cho bột trần châu vào nồi nấu và khuấy đều.

BƯỚC 7: Cho bột trần châu vào nồi nấu và khuấy đều.

BƯỚC 8: Cho bột trần châu vào nồi nấu và khuấy đều.

BƯỚC 9: Cho bột trần châu vào nồi nấu và khuấy đều.

BƯỚC 10: Cho bột trần châu vào nồi nấu và khuấy đều.



SAN XUAT AI
CÔNG TY TNHH
MINH HANH FOOD

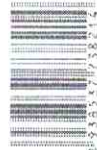
Thôn Bình Phú, Xã Yên Phú,
Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên

Địa chỉ: minhhanhfood.vn
Website: http://www.minhhanhfood.vn

1900.05.88.85

MSX: 16SD là sản phẩm

Sản xuất theo tiêu chuẩn
ISO 22000:2018
Hàng Việt Chất Lượng Vàng (2021)



THÀNH PHẦN

Trần châu tươi, nước, sữa condensé (55%),
chất béo thực vật, bột mì, bột bắp, bột
bột, bột năng, bột sắn dây, bột gạo.

HƯƠNG DAN BỤ ĐỪNG

Chưa qua khâu lọc lại nên vẫn còn
đặc trưng hạt nhân, hạt gạo, bột năng,
bột sắn dây, bột bắp.

CÁCH BẢO QUẢN



Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng,
tránh ẩm ướt và tránh đóng băng.

2-C...
TY
HANH
00
I. HUNG

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

1. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia:

– QCVN 8-2: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 3.24).

2. Thông tư các Bộ ngành:

– Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

– Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

– Thông tư 58/2014/TT-BCT ngày 22/12/2014 Quy định cấp, thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.

– Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về việc ban hành Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (phần 3).

– Quyết định số 2204/QĐ-BYT quy định tạm thời mức giới hạn nhiễm chéo Bis (2-ethylhexyl) phthalate (DEHP) trong thực phẩm.

3. Các tiêu chuẩn khác: theo Tiêu chuẩn của nhà sản xuất (Tiêu chuẩn sản phẩm đính kèm)

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 04 tháng 6 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Duy Hạnh



CÔNG TY TNHH MINH HẠNH FOOD	TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM	Số: 024/MH-2021
Thực phẩm thường	TRÂN CHÂU TƯƠI KUNHAN CARAMEL	Có hiệu lực kể từ ngày kí

1. Phạm vi:

Áp dụng cho sản phẩm: **TRÂN CHÂU TƯƠI KUNHAN CARAMEL** của cơ sở

2. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

2.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Viên tròn mềm
2	Màu sắc	Màu đen tự nhiên
3	Mùi vị	Có mùi vị đặc trưng, không mùi lạ

2.2. Các chỉ tiêu hóa lý:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Năng lượng	Kcal/100g	≥ 80
2	Carbohydrate	%	≥ 16
3	Đường tổng	%	≤ 20
4	Hàm lượng Kali sorbat tính theo acid Sorbic	mg/kg	1000
5	Hàm lượng Natri benzoat tính theo acid Benzoic	mg/kg	1000



2.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	cfu/g	10 ⁴
2	Tổng số Coliforms	cfu/g	10
3	E. coli	cfu/g	3
4	Staphylococcus aureus	cfu/g	10
5	Bacillus Cereus	cfu/g	10
6	Clostridium perfringens	cfu/g	10
7	TS bào tử nấm men - mốc	cfu/g	10 ²

2.4. Các chỉ tiêu kim loại nặng: Phù hợp với QCVN 8-2: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 3.24)

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	1

2.5. DEHP: Tuân thủ Quyết định số 2204/QĐ-BYT quy định tạm thời mức giới hạn nhiễm chéo Bis (2-ethylhexyl) phthalate (DEHP) trong thực phẩm;

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	DEHP	mg/kg	1,5

Hung Yên, ngày 04 tháng 6 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Duy Hạnh





Số: 597 /PKN-VDD

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

(Chỉ có giá trị đối với mẫu khách hàng gửi)

Tên mẫu: Trân châu tươi Kunhan caramel

Số lượng mẫu: 01

Ngày nhận mẫu: 27/05/2021

Số PYC: 133/PYC-VDD

Mã số mẫu PTN: 2105082

Tình trạng mẫu: Mẫu nguyên túi nhà sản xuất, không có mẫu lưu

Khách hàng: Công Ty TNHH Minh Hạnh Food

Địa chỉ: Thôn Bình Phú, xã Yên Phú, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Thời gian kiểm nghiệm: 27/05/2021

KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp
1.	Protein	g/100g	0,41	NIN.G.01.M02
2.	Lipid	g/100g	0,21	NIN.G.01.M03
3.	Đường tổng	g/100g	0,14	NIN.G.01.M015
4.	Năng lượng	Kcal/100g	337	NIN.G.01.M104
5.	Carbohydrate	g/100g	83,35	NIN.G.01.M90
6.	Natri Benzoat	mg/kg	288,1	NIN.G.01.M96
7.	Kali Sorbat	mg/kg	315,5	NIN.G.01.M96
8.	DEHP*	mg/kg	KPH (LOD=10 µg/kg)	NIN.G.01.M36
9.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	4 x 10	TCVN 4884:2015
10.	Coliforms*	CFU/g	KPH (LOD=10)	TCVN 6848:2007
11.	E. coli*	CFU/g	KPH (LOD=10)	TCVN 7924-2:2008
12.	S. aureus và Staphylococci coccyloides (+) *	CFU/g	KPH (LOD=10)	TCVN 4830-1:2005
13.	Clostridium perfringens*	CFU/g	KPH (LOD=10)	TCVN 4991:2005
14.	Bacillus cereus*	CFU/g	KPH (LOD=10)	TCVN 4992:2005
15.	Tổng số bào tử nấm men-mốc*	CFU/g	KPH (LOD=10)	TCVN 8275-2:2010

Ghi chú: KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp-LOD)

Hà Nội, ngày 02 tháng 06 năm 2021

VIỆN TRƯỞNG



PHÓ VIỆN TRƯỞNG

Nguyễn Hồng Trường

NIN.P.F 16/02a

Lần ban hành:

Soát xét ngày: 21/03/2019

Trang 1/1

- Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu đã được công nhận VILAS; Chỉ tiêu đánh dấu (**) là chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ

- Không được sao chép lại phiếu kết quả này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của PTN

- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng

- Nếu kết quả kiểm nghiệm không ở trong ngưỡng quy định, khách hàng có trách nhiệm thực hiện nghĩa vụ của mình theo luật An toàn thực phẩm. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định