

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM |  |
| Độc lập - Tự do - Hạnh phúc        |  |
| -----                              |  |
| BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM            |  |
| Số: 023/MH-2021                    |  |

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM |  |
| Độc lập - Tự do - Hạnh phúc        |  |
| -----                              |  |
| BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM            |  |
| Số: 023/MH-2021                    |  |

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

-----

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 023/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 HOÀNG KIM**

2. Thành phần: Tinh bột sắn, nước, màu tự nhiên (160(ii)), 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).

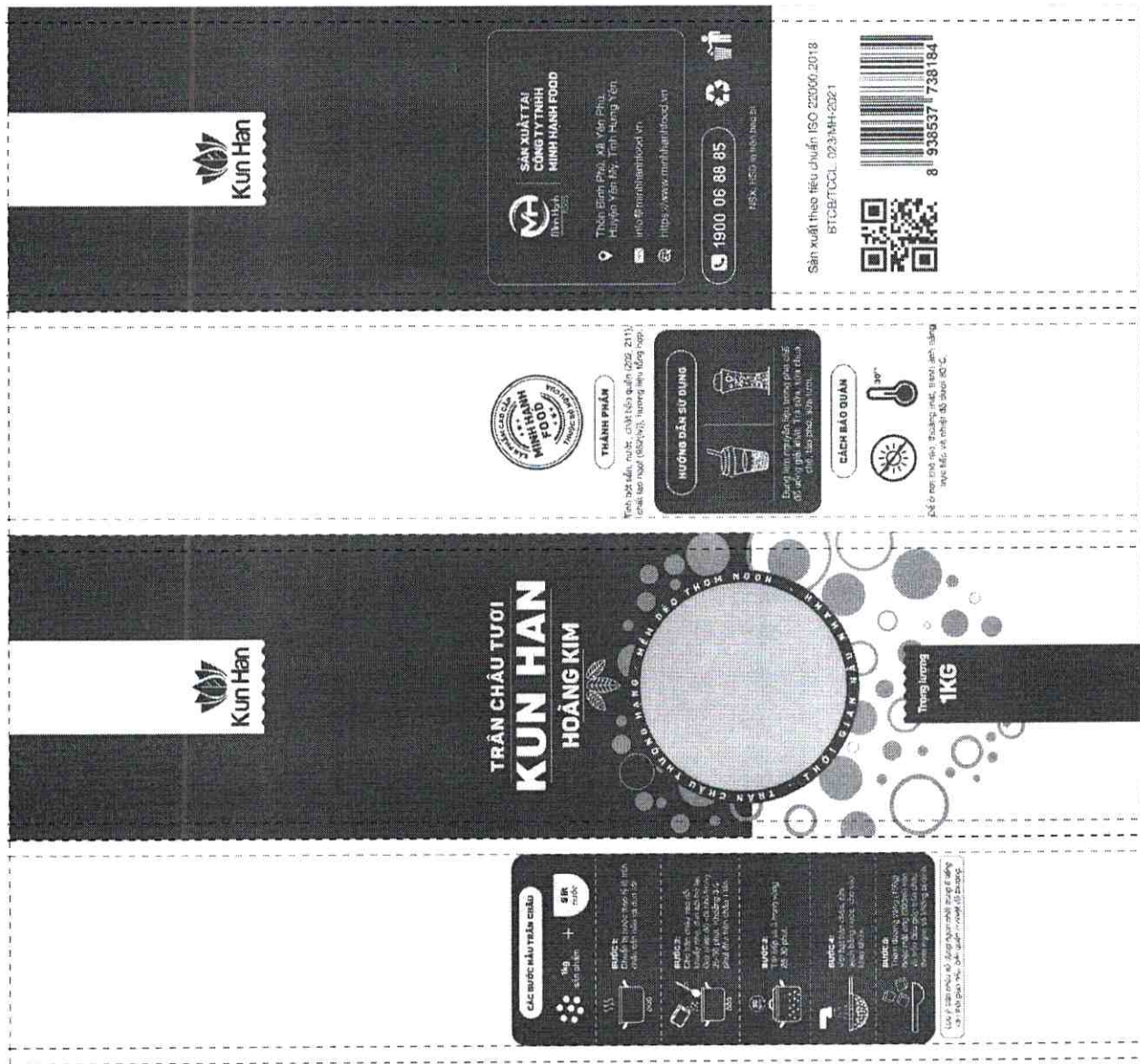
- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh 1kg  $\pm$  15g, 3kg  $\pm$  45g.

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 CHÂU TUỔI  
**KUN HAN**  
HOÀNG KIM

**CÁC BƯỚC LÀM TRẦN CHÂU**

**BƯỚC 1:** Rửa sạch trái cây dưới vòi nước chảy.

**BƯỚC 2:** Cắt trái cây thành miếng nhỏ (khoảng 1cm x 1cm).

**BƯỚC 3:** Cho trái cây vào máy xay.

**BƯỚC 4:** Thêm nước lọc vào máy xay.

**BƯỚC 5:** Xay nhuyễn hỗn hợp.

**BƯỚC 6:** Lọc hỗn hợp qua rây.

**BƯỚC 7:** Cho hỗn hợp vào ly.

**BƯỚC 8:** Thêm đá viên vào ly.

**BƯỚC 9:** Thêm nước ngọt vào ly.

**BƯỚC 10:** Khuấy đều.

**BƯỚC 11:** Hoàn thành.



Trên đường Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM  
Số 10 Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM  
Số 10 Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM

1900 08 85 85

NSA - HSD an toàn thực phẩm

Bản gốc theo yêu cầu  
15/05/2005-10/10  
BTCTCTCCL-023/MH-00/21



THÀNH PHẦN

Tên sản phẩm: Trứng gà tươi (1 quả)  
Số lượng: 1 quả  
Đơn vị: 1 quả

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CÁCH LƯU QUẢN

Đặt ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp và nhiệt độ dưới 30°C.

2. C  
TY  
H  
HÀNH  
Đ  
1. HƯNG

#### 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 01 tháng 6 năm 2021

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC  
*Nguyễn Duy Hạnh*



|                                    |                                        |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------|
| <b>CÔNG TY TNHH MINH HẠNH FOOD</b> | <b>TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM</b>             | <b>Số: 023/MH-2021</b>           |
| <b>Thực phẩm thường</b>            | <b>TRÂN CHÂU TƯƠI KUNHAN HOÀNG KIM</b> | <b>Có hiệu lực kể từ ngày kí</b> |

**1. Phạm vi:**

Áp dụng cho sản phẩm: **TRÂN CHÂU TƯƠI KUNHAN HOÀNG KIM** 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 trắng 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 công bố |
|-----|------------------------------------------------|-------------|-------------|
| 1   | Năng lượng                                     | Kcal/100 g  | $\geq 80$   |
| 2   | Carbohydrate                                   | %           | $\geq 16$   |
| 3   | Đường tổng                                     | %           | $\leq 20$   |
| 4   | Hàm lượng Kali sorbat tính theo acid Sorbic    | mg/kg       | 1000        |
| 5   | Hàm lượng Natri benzoat tính theo acid Benzoic | mg/kg       | 1000        |





100

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        |

Hưng Yên, ngày 01 tháng 6 năm 2021

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Duy Hạnh





Số: 595 /PKN-VDD

**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
(Chỉ có giá trị đối với mẫu khách hàng gửi)

Tên mẫu: Trăn châu tươi Kunhan Hoàng Kim

Số lượng mẫu: 01

Ngày nhận mẫu: 27/05/2021

Số PYC: 133/PYC-VDD

Mã số mẫu PTN: 2105083

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    | 0,20                  | NIN.G.01.M02     |
| 2.  | Lipid                                         | g/100g    | 0,31                  | NIN.G.01.M03     |
| 3.  | Đường tổng                                    | g/100g    | 2,31                  | NIN.G.01.M015    |
| 4.  | Năng lượng                                    | Kcal/100g | 333                   | NIN.G.01.M104    |
| 5.  | Carbohydrate                                  | g/100g    | 82,35                 | NIN.G.01.M90     |
| 6.  | Natri Benzoat                                 | mg/kg     | 743,7                 | NIN.G.01.M96     |
| 7.  | Kali Sorbat                                   | mg/kg     | 918,9                 | 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     | 1,5 x 10 <sup>2</sup> | 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<br>coagulans (+) * | 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