

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 381 ngày 11/8/2020
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC
	Phòng
Sao	

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

-----\$-----

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 07/TTN/2020

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

- Tên tổ chức, cá nhân : Công ty TNHH vật tư công nghệ phẩm TTN
- Địa chỉ : P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội
- Địa chỉ kho: Khu công nghiệp Tân Quang, xã Tân Quang, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
- Điện thoại : 02435401844 Fax: 02435401844
- E mail : admin3@ttnfood.com
- Mã số doanh nghiệp : 0102058175

II. Thông tin sản phẩm

1. Tên sản phẩm : Nguyên liệu thực phẩm **TINH BỘT KHOAI TÂY - POTATO STARCH**
2. Thành phần : Tinh bột khoai tây đã qua xử lý
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 04 năm kể từ ngày sản xuất
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì :
Chất liệu bao bì: Đóng bằng bao giấy nhiều lớp, đảm bảo vệ sinh theo yêu cầu của Bộ Y tế.
Quy cách bao gói: Khối lượng tịnh: 25 kg/bao
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm
Xuất xứ : Phần Lan
Công ty sản xuất và xuất khẩu: Công ty FINNAMYL OY
Địa chỉ: P.O.Box 28, FI-32801 KOKEMAKI, FINLAND.
Công ty nhập khẩu: Công ty TNHH Vật tư công nghệ phẩm TTN
Địa chỉ: P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội
Điện thoại: 024 3540 1244 / 024 3540 1844



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 an toàn thực phẩm theo:

- 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm;
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về ô nhiễm vi sinh 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 và chỉ đưa sản phẩm vào sản xuất, kinh doanh khi đã được cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm./.

Hà Nội, ngày 05 tháng 08 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIAM ĐỐC
Trịnh Trọng Tuấn

0587
ÔNG
NHIỆM
VẬT T
G NGHI
TT
G MAI

NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Nguyên liệu thực phẩm **TINH BỘT KHOAI TÂY - POTATO STARCH**

Thành phần: Tinh bột khoai tây đã qua xử lý.

Thời hạn sử dụng : 04 năm kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng và ngày sản xuất in trên bao bì của sản phẩm.

Hướng dẫn sử dụng :

- Chức năng: Sử dụng làm nguyên liệu để sản xuất thực phẩm.
- Tỷ lệ sử dụng: Tùy theo từng loại sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh, nơi khô ráo thoáng mát không làm ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm, tránh ánh nắng trực tiếp.

Quy cách bao gói : 25 kg/ bao

Xuất xứ : Phần Lan

Công ty sản xuất và xuất khẩu: Công ty FINNAMYL OY

Địa chỉ: P.O.Box 28, FI-32801 KOKEMAKI, FINLAND.

Số TCCS: 07/TTN/2020

Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa :

Công ty TNHH vật tư công nghệ phẩm TTN

- Địa chỉ : P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội
- Địa chỉ kho: Khu công nghiệp Tân Quang, xã Tân Quang, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại : 02435401844

Fax: 02435401844

Email : admin3@ttnfood.com

Hà Nội, ngày 05 tháng 08 năm 2020

ĐẠI DIỆN THƯƠNG NHÂN

TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN
VẬT TƯ
CÔNG NGHỆ PHẨM
TTN

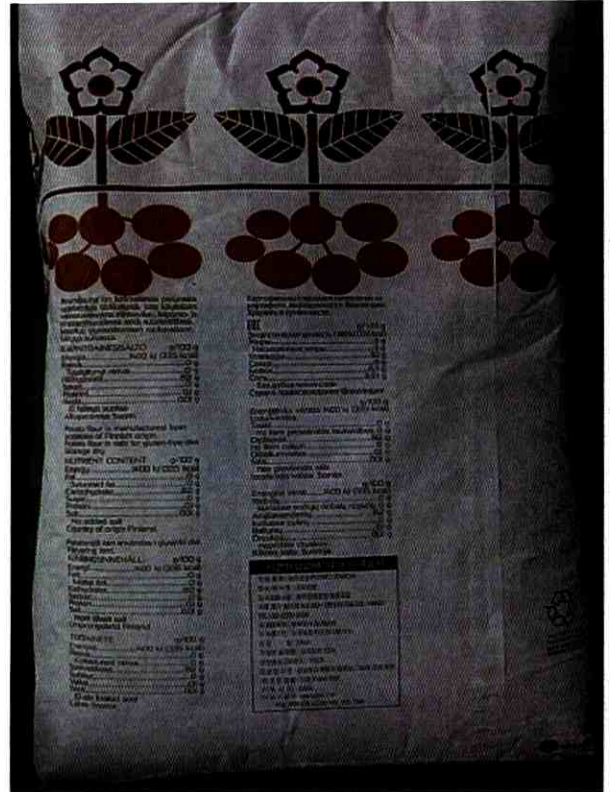
GIÁM ĐỐC

Trịnh Trọng Tuấn

75-C
TY
HỮU HẠN
U
PHẨM
V
-T.PH

NỘI DUNG NHÃN CHÍNH (HOẶC NHÃN ĐANG LƯU HÀNH)

Nhãn gốc hàng hóa



Hà Nội, ngày 05 tháng 08 năm 2020

ĐẠI DIỆN THƯƠNG NHÂN



GIÁM ĐỐC

Trịnh Trọng Tuấn



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thái Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn

Số: 19385/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Nguyên liệu thực phẩm: Tinh bột khoai tây - Potato Starch
Xuất xứ: Phần Lan
2. Mã số mẫu: 07205939/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn mép, 60 g/túi
Thông tin đánh máy dán trên túi - Số lượng: 2
NSX: 28/05/2019 - HSD: 27/05/2023; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày nhận mẫu: 27/07/2020
7. Thời gian thử nghiệm: 27/07/2020 - 04/08/2020
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH VẬT TƯ CÔNG NGHỆ PHẨM TTN
Địa chỉ: Phòng 407, Tòa nhà Thanh Hà, CC2 Bắc Linh Đàm,
Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, TP. Hà Nội
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1	<i>S. aureus</i>	CFU/g	Ref. TCVN 4830-1:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
9.2*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.3*	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.4*	<i>B. cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
9.5*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.6*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.7*	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.8*	Độ ẩm	g/100g	NIFC.02.M.02	15,3
9.9*	Hàm lượng Protein	g/100g	NIFC.02.M.03	0,07
9.10*	Hàm lượng Tro	g/100g	NIFC.02.M.05	0,19
9.11*	Hàm lượng Carbohydrate	g/100g	NIFC.02.M.06	84,4
9.12*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	NIFC.03.M.45(ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004 mg/kg)
9.13*	Hàm lượng Chì	mg/kg	NIFC.03.M.45(ICP-MS)	KPH (LOD: 0,007 mg/kg)

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

Hà Nội, ngày 04 tháng 8 năm 2020

KT. VIỆN TRƯỞNG



PHÓ VIỆN TRƯỞNG
TS. Trần Cao Sơn

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu
4. Chỉ tiêu đánh dấu * là chỉ tiêu được công nhận VILAS
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định



Date 12.Mar.2019

PRODUCT Potato Starch is natural material from 100% potato

PROPERTIES

ANALYSIS-METHODS

Dry substance, %	81.0 – 82.5	ISO 1666
Moisture, %	17.5 – 19.0	ISO 1666
Total bacteria, cfu/g	<2000	NMKL 86:2013
Enterobacteria, cfu/g	<10	NMKL 144:2005
Yeast and mold, cfu/g	<100	NMKL 98:2005
Fiber, %	<0.12	ANO-05
Protein, % DS.	<0.14	ISO 3188
Ash, % DS.	<0.40	ANO-08
pH	5.8 – 6.6	T-03
SO ₂	< 10 ppm	AOAC-distillation
Salmonella	negat. / 25 g	foodproof®Salmonella Kit
B.cereus	< 100 cfu/g	NMKL 67:2010 Mod.
E.coli	< 1 cfu/g	ISO 16649-2
Whiteness	>90%	Reflectometer
Max. Brabender Viscosity	>1800 BU	Brabender

Nutrional value	g/100 g
Energy	1400 kJ (335 lcal)
Fat	0 g
Saturated fat	0 g
Carbohydrate	82 g
Sugar	0 g
Protein	0.1 g
Salt	<0.01 g
No added salt	

Appearance : Homogeneous, white powder
 Smell : Typical for potato Starch
 Taste : Typical for potato starch

GMO free
 Allergen free
 Ingredients: potatoes

- Applications:
- water binding
 - thickening/thickener
 - home cooking and baking
 - gluten-free diet

- User Groups:
- households
 - food industry
 - HoReCa



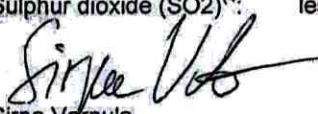


CERTIFICATE OF ANALYSIS

Customer: **TTN Foodstuff**
VIETNAM

Product: **Potato Starch**
Quantity: **24500 kg á 25 kg = 980 bags**
Covering letter: **200896**
Packing date
= Manufacturing date: **28.05.2019**
Expiry date: **27.05.2024**

Appearance: **white powder**
Moisture ⁽¹⁾: **7,9**
Total bacteria ⁽¹⁾: **100** pc/g
Enterobacteria ⁽¹⁾: **<10** pc/g
Yeast and mold ⁽¹⁾: **20** pc/g
Fiber number ⁽²⁾: **0,12%** from DS.
Smell and taste: **neutral**
pH ⁽²⁾: **5,8-6,6**
Ash ⁽³⁾: **max. 0,40%** from DS.
Protein (N x 6,25) ⁽³⁾: **max. 0,14%** from DS.
Fat (extracted) ⁽⁴⁾: **not measurable**
Sulphur dioxide (SO₂) ⁽⁴⁾: **less than 5 ppm**


Sirpa Varpula
01.08.2019



(1) moisture is tested from every batch
(2) these parameters are tested every 40 tn from production
(3) these parameters are tested once per day in production time
(4) these parameters are tested once per year

Finnamyi