

**CÔNG TY TNHH TM
CÀ PHÊ MINH DŨNG**

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

Số: 03/QĐ-BHTC

Đăk Lăk, ngày 10 tháng 02 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

V/v Ban hành tiêu chuẩn cơ sở đối với sản phẩm

NGŨ CỐC DINH DƯỠNG MINH DŨNG

GIÁM ĐỐC CÔNG TY TNHH TM CÀ PHÊ MINH DŨNG

Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 do Chủ tịch Quốc hội Công bố ngày 21/11/2007;

Căn cứ Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

Thông tư số 11/2021/TT-BKHCN ngày 18/11/2011 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn.

Căn cứ Giấy phép kinh doanh số 6001448148 cấp ngày 31/10/2014 do Sở kế hoạch và đầu tư tỉnh Đăk Lăk.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Ban hành Tiêu chuẩn cơ sở số: TCCS 03:2022/MD

Hiệu lực áp dụng: Áp dụng cho sản phẩm NGŨ CỐC DINH DƯỠNG MINH DŨNG do công ty TNHH TM Cà phê Minh Dũng sản xuất.

Điều 2: Các nhân sự, bộ phận có liên quan của công ty chịu trách nhiệm thực hiện Quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ban hành./.

Nơi nhận

- Các đơn vị có liên quan;
- Lưu CS.

GIÁM ĐỐC

Phạm Công Dũng

CÔNG TY TNHH TM CÀ PHÊ MINH DŨNG

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ Số: TCCS 03:2022/MD

Tiêu sản phẩm: NGŨ CỐC DINH DƯỠNG MINH DŨNG

Áp dụng cho sản phẩm: Áp dụng cho sản phẩm NGŨ CỐC DINH DƯỠNG MINH DŨNG do công ty TNHH TM Cà phê Minh Dũng.

LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 03:2022/MD do Công ty TNHH TM Cà phê Minh Dũng xây dựng và ban hành để áp dụng trong sản xuất, kinh doanh sản phẩm NGŨ CỐC DINH DƯỠNG MINH DŨNG theo Quyết định số 03:2022/QĐ-BHTC ngày 10/02/2022.

Tiêu chuẩn này có thể được xem xét, sửa đổi, bổ sung để đảm bảo tính thực tiễn trong hoạt động sản xuất, kinh doanh của Cơ sở và phù hợp với các quy định của pháp luật hiện hành.

PHẦN KHÁI QUÁT

1. Thông tin chung:

Tiêu chuẩn cơ sở số: TCCS 03:2022/MD

2. Phạm vi áp dụng:

Áp dụng cho sản phẩm NGŨ CỐC DINH DƯỠNG MINH DŨNG do Công ty TNHH TM Cà phê Minh Dũng.

3. Tài liệu tham khảo:

- 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;
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 về Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm của Bộ trưởng Bộ Y tế;
- Thông tư số 11/2011/TT-BKHCN ngày 18/11/2021 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn.

PHẦN KỸ THUẬT

1. Yêu cầu đối với nguyên liệu đầu vào: 100% nguyên chất từ các loại hạt (đậu xanh, đậu đỏ, đậu trắng, đậu đen, đậu nành, hạt Sachi, hạt Macca)

2. Tiêu chí chất lượng:

2.1. Các chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: dạng bột.
- Màu sắc: màu vàng nâu.
- Mùi: mùi đặc trưng của sản phẩm.
- Vị: vị đặc trưng của sản phẩm

2.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: theo Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm:

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|----|--|-------------|-------------|
| 1 | Định lượng Staphylococi có phản ứng dương tính coagulase | /g | ≤ 10 |
| 2 | Bacillus cereus | CFU/g | ≤ 10 |
| 3 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC) | CFU/g | $\leq 10^4$ |
| 4 | Escherichia coli | /g | ≤ 10 |
| 5 | Coliforms | CFU/g | ≤ 10 |
| 6 | Clostridium perfringens | CFU/g | ≤ 10 |
| 7 | TSBT nấm mốc-men | CFU/g | $\leq 10^2$ |

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

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|----|-----------------------|-------------|-------------|
| 1 | Hàm lượng Chì (Pb) | mg/kg | $\leq 0,2$ |
| 2 | Hàm lượng Cadimi (Cd) | mg/kg | $\leq 0,1$ |

2.4. Hàm lượng độc tố vi nấm: theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm:

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|----|---|------------------|-------------|
| 1 | Hàm lượng Aflatoxin tổng số B1B2G1G2 | $\mu\text{g/kg}$ | ≤ 4 |
| 2 | Hàm lượng Aflatoxin B1 | $\mu\text{g/kg}$ | ≤ 2 |

3. Phương pháp thử:

Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu của sản phẩm được thử nghiệm được thực hiện bởi đơn vị chuyên môn và đáp ứng các yêu cầu theo quy định của pháp luật.

PHẦN THÔNG TIN BỔ SUNG

1. Thành phần

- Nguyên liệu: đậu xanh, đậu trắng, đậu đen, đậu nành, đậu đỏ, hạt Sachi, hạt Macca.

- Chất bảo quản: Không sử dụng.

- Chất phẩm màu: Không sử dụng.

2. Ngày sản xuất và hạn sử dụng:

Thời hạn sử dụng: 9 tháng kể từ ngày sản xuất.

3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Hướng dẫn sử dụng: Cho hai muỗng bột ngũ cốc vào ly, rót 180ml nước sôi (95 -100°C), pha thêm sữa đặc hoặc đường tùy sở thích của bạn.

- Bảo quản: Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát.

4. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

- Chất liệu: Bột ngũ cốc được chứa trong hộp nhựa PET, có niêm phong kín miệng và in nhãn mác đầy đủ.

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói kín, không tiếp xúc với không khí bên ngoài, khối lượng tịnh: 1kg, 500kg, 250kg.

5. Quy trình sản xuất:

5.1. Sơ đồ quy trình sản xuất:

Nguyên liệu sạch (1) → Rang (2) → Làm nguội (3) → Ủ (4) → Xay - Đóng hộp (5) → Thành phẩm (6).

5.2. Thuyết minh quy trình sản xuất

(1) Nguyên liệu sạch: Đậu/hạt đã lột vỏ, sạch, đồng đều về kích thước, không có sự thay đổi bất thường về màu sắc và mùi vị.

(2) Rang: rang chín từng loại đậu/hạt riêng biệt.

(3) Làm nguội: Bột quạt có sức gió lớn. Đỗ đậu/hạt chín vừa rang ra sang lưới, tốc độ đổ nhanh và giàn đều nhằm tránh bị cháy. Liên tục đảo đều cho đến khi nguội.

(4) Ủ: Đóng bao ni lông (loại dùng cho thực phẩm) ở trong và được bao bọc bằng bao PP ở ngoài. Sau đó cột chặt.

(5) Xay – đóng gói: xay đóng gói theo từng đơn đặt hàng. Công ty TNHH TM Cà phê Minh Dũng luôn luôn áp dụng có đơn hàng rồi mới xay để đảm bảo sản phẩm ngũ cốc luôn thơm ngon.

(6) Thành phẩm: Khi xay xong, tiến hành đóng với quy cách bao gói. Sau khi đóng thành hộp, dán tem, in hạn sử dụng. Sau đó sản phẩm được trưng bày tại quầy và đóng gói theo đơn đặt hàng.

Quy trình sản xuất ngũ cốc của cơ sở diễn ra theo những quy trình được kiểm định rõ ràng, tỉ mỉ, chi tiết trong ngay khâu chọn lọc nguyên liệu cho đến khâu rang xay, đóng gói đều được đảm bảo đúng tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

6. Các biện pháp phân biệt thật, giả: Không có.

7. Nội dung ghi nhãn:

Phù hợp với Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 về nhãn hiệu hàng hóa.

8. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

8.1. Xuất xứ: Việt Nam.

8.2. Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng và phân phối:

- Sản xuất tại: Công ty TNHH TM Cà phê Minh Dũng.

- Địa chỉ: 176 Nguyễn Chí Thanh, thị trấn Quảng Phú, huyện CưM'gar, tỉnh Đắk Lắk.

- Điện thoại: 0914 028 713 – 0982 835 567 – 0903 514 669 – 0262 3835 567

Chúng tôi cam kết sản xuất và kinh doanh sản phẩm theo đúng tiêu chuẩn cơ sở đã công bố trên đây và chịu trách nhiệm trước người tiêu dùng và cơ quan quản lý nhà nước về những vi phạm đối với những tiêu chuẩn chất lượng đã công bố./.

Đăk Lăk, ngày 10 tháng 02 năm 2022

GIÁM ĐỐC

Phạm Công Dũng