

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 05/NGUYENMINH/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH NÔNG SẢN THỰC PHẨM  
NGUYỄN MINH

Địa chỉ: Số 232/5 Phan Đình Phùng – Phường 2 – TP Đà Lạt - Tỉnh Lâm  
Đồng

Điện thoại: 0982 254 897

Mã số doanh nghiệp: 5801272678

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: SCR32/2018/NNPTNT-LĐ,

Ngày cấp: 20/6/2018, Nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy  
sản Lâm Đồng.

**II. Thông tin về sản phẩm:**

1. Tên sản phẩm: HỒNG SÁY DÈO

2. Thành phần: 100% quả hồng.

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

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

+ Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói và hút chân không với khối  
lượng tịnh 250 g, 500 g/gói và các khối lượng tịnh khác tùy theo yêu cầu của  
khách hàng.

+ Chất liệu bao bì: Bao PE chuyên dùng trong bao gói thực phẩm.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** Đính kèm

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:**

CÔNG TY TNHH NÔNG SẢN THỰC PHẨM NGUYỄN MINH sản xuất,  
kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:


- QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn tối đa ô nhiễm kim loại nặng trong thực  
phẩm



- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm
- QĐ 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất 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./.

Lâm Đồng, ngày 04 tháng 10 năm 2018  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

  
**Nguyễn Thị Tuyết Trinh**



5012  
CÔ  
TNHH  
THU  
NGUY  
LÀT

72578-C.T  
CÔNG TY  
H NÔNG S  
THỰC PH  
NGUYỄN  
ĐÀ LẠT



## TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT ĐÍNH KÈM

### YÊU CẦU KỸ THUẬT:

#### 1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dẻo.
2	Màu sắc	Màu nâu đậm tự nhiên của HỒNG SẤY, bên ngoài là lớp phần màu trắng.
3	Mùi	Thơm đặc trưng của hồng dẻo.
4	Vị	Ngọt thanh.

#### 2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm, không lớn hơn	%	30
2	Hàm lượng tro không tan trong acid HCl, không lớn hơn	%	0,1
3	Độ chua, không lớn hơn	g/kg	7
4	Phẩm màu hữu cơ tổng hợp tan trong nước	Định danh	Tự nhiên
5	Hàm lượng sacharine	Định tính	Âm tính
6	Hàm lượng Cyclamat	Định tính	Âm tính
7	Phản ứng Kriess	Định tính	Âm tính
8	Hàm lượng đường tổng	g/kg	150-250
9	Hàm lượng đường	%	20-30

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Áp dụng theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	TS vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$10^4$
2	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
3	<i>S.aureus</i>	CFU/g	10
4	<i>E. Coli</i>	MPN/g	3
5	<i>B.cereus</i>	CFU/g	10



**Dự thảo mẫu nhãn sản phẩm**

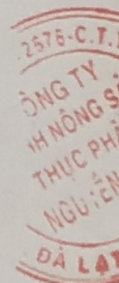
Sản xuất tại: **CÔNG TY TNHH NÔNG SẢN THỰC PHẨM NGUYỄN MINH**

**HỒNG SẤY DẺO**

Địa chỉ: Số 232/5 Phan Đình Phùng – Phường 2 – TP Đà Lạt - Tỉnh Lâm Đồng

Điện thoại: 0982 254 897

- Thành phần: 100% quả hồng.
- Ngày sản xuất:.....Thời hạn sử dụng: 12 tháng tính từ ngày sản xuất.
- Số: 05/NGUYENMINH/2018
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay sau khi mở gói, không qua chế biến.
- Hướng dẫn bảo quản: Để nơi khô ráo, thoáng mát, đảm bảo vệ sinh, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Thông tin cảnh báo an toàn, vệ sinh: Không sử dụng khi sản phẩm có mùi vị lạ hoặc bị mốc.
- Khối lượng tịnh: 250 g, 500 g/gói và các khối lượng tịnh khác tùy theo yêu cầu của khách hàng.





# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Trang 01/01

200918/1/0651-02

- 1 Đơn vị (người) gửi mẫu : **CÔNG TY TNHH NÔNG SẢN THỰC PHẨM NGUYỄN MINH**  
2 Địa chỉ : **Số 232/5, Phan Đình Phùng, P.2, TP. Đà Lạt, Lâm Đồng**  
3 Tên mẫu : **Hồng sẩy dẻo**  
4 Khối lượng mẫu : **0,5 kg** 5. Số lượng **01**  
5 Mô tả mẫu : **Dạng lát**  
6 Ngày nhận mẫu : **18/9/2020** Ngày trả kết quả : **25/9/2020**  
9 Kết quả thử nghiệm : **T1nh trên trọng lượng mẫu thực tế**

Stt	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Hàm lượng	Phương pháp thử
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí*	CFU/g	$1,8 \times 10^2$	TCVN 5165:1990
2	Coliform*	CFU/g	<10	TCVN 6848:2007
3	E.Coli*	MPN/g	<0,3	TCVN 6846:2007
4	S.aureus	CFU/g	<10	TCVN 4830:1989
5	Cl. pefringens	CFU/g	<10	TCVN 4991:1989
6	Bacillus cereus	CFU/g	<10	TCVN 4992:1989
7	TS Nấm men, nấm mốc	CFU/g	<10	TCVN 8275-2:2010
8	Độ ẩm	%	7,9	TCVN 5613:1991
9	Tro không tan trong acid 1N HCl	%	0,30	TCVN 5612:1991
10	Tro tổng	%	3,57	TCVN 5611-2007
11	Định tính saccharin	/	Âm tính	TCVN 5042:1994
12	Định tính cyclamat	/	Âm tính	TCVN 5042:1994
13	Aflatoxin B	µg/kg	KPH (LOQ=0,10)	HPLC
14	Carbohydrate	%	72	AOAC 968 - 28
15	Cd*	mg/kg	0,06	AOAC 999.11
16	Pb*	mg/kg	0,05	AOAC 999.11
17	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật			
	Dichloran	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	QTTTPT -13 Ref. EURL- FV (2010 -M4)
	Aldrin	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Dieldrin	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Azoxystrobin	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Cyhalothrin	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Permethrin*	mg/kg	KPH(LOQ=0,008)	
	Cypermethrin*	mg/kg	KPH(LOQ=0,006)	
	Fenvalerate*	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Indoxacarb*	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị <10 cfu không phát hiện vi khuẩn cần phân tích và <0,3 MPN không có E. coli giả định trong 1g sản phẩm

Giám đốc  
Trung tâm Phân tích

*Nguyễn Giảng*

Nguyễn Giảng

P Viện trưởng

Viện Nghiên cứu hạt nhân



*Lương Bá Viên*

Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến, KPH – không phát hiện.  
LOQ: giới hạn định lượng; (\*) Các chỉ tiêu được VILAS công nhận ISO 17025:2017; (\*\*) kết quả do nhà thầu phụ cung cấp  
BM 7.8.01- phiếu kết quả thử nghiệm – ban hành lần 1



6	Total Coliforms	CFU/g	10
7	TS BT nấm men-mốc	CFU/g	10 <sup>2</sup>

**4. Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật):**  
 Áp dụng theo Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm

**5. Hàm lượng kim loại nặng:** Áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn tối đa ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm: QCVN 8-2:2011/BYT.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,1

Lâm Đồng, ngày 04 tháng 10 năm 2018  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



Nguyễn Thị Tuyết Trinh