

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/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: BÔNG ATISÔ KHÔ

2. Thành phần: 100% Bông Atisô.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 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 200 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.

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

III. Mẫu nhãn sản phẩm:

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

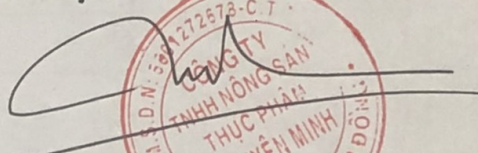
- QĐ 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

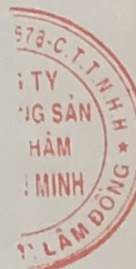
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm.

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 26 tháng 7 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

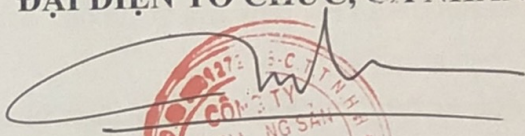

Nguyễn Thị Tuyết Trinh

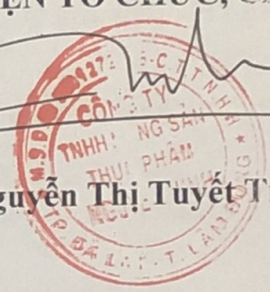


5. Hàm lượng kim loại nặng: Áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn tối đa ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm: QCVN 8-2:2011/BYT.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	2
2	Asen (As)	mg/kg1	1

Lâm Đồng, ngày 26 tháng 7 năm 2018
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN


Nguyễn Thị Tuyết Trinh



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	Hình dạng Bông Atisô cắt ngang, dạng khô
2	Màu sắc	Màu xanh nhạt.
3	Mùi	Dạng khô không mùi, nước nấu có mùi thơm tự nhiên của Atisô.
4	Vị	Đậm dịu, hậu ngọt.

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm, không lớn hơn	%	12
2	Hàm lượng tro không tan trong acid HCl, không lớn hơn	%	0,5
3	Hàm lượng tro tổng, không lớn hơn	%	5
4	Hàm lượng chất tan trong nước, không nhỏ hơn	%	22

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>Total Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E. Coli</i>	MPN/g	0
4	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
5	<i>B.cereus</i>	CFU/g	10
6	TS BT nấm men-mốc	CFU/g	10^2

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

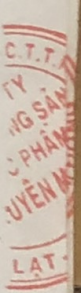
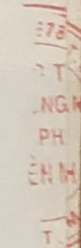
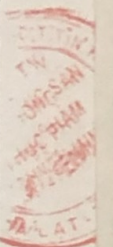
Dự thảo mẫu nhãn sản phẩm

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

BÔNG ATISÔ KHÔ

Địa chỉ: Số 232/5 Phan Đình Phùng – Phường 2 – TP Đà Lạt - Tỉnh Lâm Đồng
Điện thoại: 0982 254 897

- Thành phần: 100% bông Atisô.
- Ngày sản xuất:.....Thời hạn sử dụng: 24 tháng tính từ ngày sản xuất.
- Số: 03/NGUYENMINH/2018
- Hướng dẫn sử dụng: Cho một nắm bông Atisô vào nước ấm, đun sôi nhiều lần để uống.
- 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: 200g, 500g và các khối lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Trang 01/02

Số : 201104/1/0787-2

- 1 Đơn vị (người) gửi mẫu : Công ty TNHH Nông sản Thực phẩm Nguyên Minh
2 Địa chỉ : Số 232/5, Phan Đình Phùng, P.2, TP. Đà Lạt, Lâm Đồng
3 Tên mẫu/kí hiệu mẫu : Bông Atisô khô
4 Khối lượng mẫu : 0,5 kg
5 Mô tả mẫu : Dạng khô Số lượng: 01
6 Ngày nhận mẫu : 04/11/2020 Ngày trả kết quả : 19/11/2020
9 Kết quả thử nghiệm : Tính trên hàm lượng thực tế

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Hàm lượng	Phương pháp thử
1	TSVKHK*	CFU/g	$4,4 \times 10^2$	TCVN 5165:90
2	Coliforms*	CFU/g	<10	TCVN 6848:2007
3	E. coli*	MPN/g	<0,3	TCVN 6846:2007
4	Clostridium perfringens	CFU/g	<10	TCVN 4991:1989
5	B. cereus	CFU/g	<10	TCVN 4992:1989
6	TS Nấm men, nấm mốc	CFU/g	<10	TCVN 8275-2:2010
7	Độ ẩm	%	4,32	TCVN 5613-1991
8	Tro tổng	%	4,0	TCVN 5611-2007
9	Tro không tan trong 1N HCl	%	0,37	TCVN 5612-1991
10	Chất hòa tan	%	17,4	TCVN 5610 - 1991
11	As*	mg/kg	0,14	TCVN 7770:2007
12	Pb*	mg/kg	0,28	TCVN 7603: 2007
13	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật			
	Acephate	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	QTTTPT -13 Ref. EURL- FV (2010 - M4)
	Methidathion*	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Dimethomorph	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Cypermethrin*	mg/kg	0,05	
	Chlorantraniliprole	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Tebuconazole	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Thiamethoxam	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Tradimenol	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Methamidophos	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Triadimefon	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Azoxystrobin	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
	Cyromazine	mg/kg	KPH(LOQ=0,005)	
				TS-KT-SK-09:2020

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



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
BM 7.8.01- phiếu kết quả thử nghiệm - ban hành lần 1

Phan Sơn Hải