

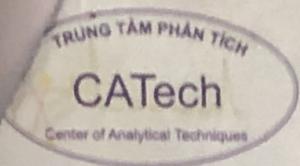
Dự thảo mẫu nhãn sản phẩm

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

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

- Thành phần: Hạt Macca (100%).
- Ngày sản xuất: Thời hạn sử dụng: 12 tháng tính từ ngày sản xuất.
- Số: 08/NGUYENMINH/2020
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn ngay không qua chế biến, dùng dụng cụ tách hạt có sẵn trong gói sản phẩm, nên sử dụng hết sản phẩm trong 10 ngày sau khi mở bao bì.
- 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: 100g, 250 g, 500 g/gói và các khối lượng tịnh khác tùy theo yêu cầu của khách hàng.





PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Trang 01/2

Số : 201207/1/0893-01

- | | | | | |
|---|------------------------|--|------------------|--------------|
| 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 | : Mắc ca | | |
| 4 | Khối lượng mẫu | : 0,5 kg | | |
| 5 | Mô tả mẫu | : Dạng quả sấy | Số lượng mẫu | : 01 |
| 6 | Ngày nhận mẫu | : 07/12/2020 | Ngày trả kết quả | : 14/12/2020 |
| 9 | Kết quả thử nghiệm | : Tính trên trọng lượng thực tế | | |

Stt	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp thử
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí*	CFU/g	$2,2 \times 10^1$	TCVN 5165:1990
2	Coliform*	CFU/g	<10	TCVN 6848:2007
3	E.coli*	MPN/g	<0,3	TCVN 6846:2007
4	Cl.pefringens	CFU/g	<10	TCVN 4991:1989
5	Bacillus cereus	CFU/g	<10	TCVN 4992:1989
6	St. aureus	CFU/g	<10	TCVN 4830-1989
7	TS Nấm men, nấm mốc	CFU/g	<10	TCVN 8275-2:2010
8	Độ âm	%	0,55	TCVN 5613:1991
9	Tro tổng	%	2,18	TCVN 5611-2007
10	Tro không tan trong axit HCl 1N	%	0,16	TCVN 5612-1991
11	Hàm lượng carbohydrate	g/100g	12,7	AOAC 968 - 28
12	Hàm lượng protein	g/100g	11,5	AOAC 968 - 28
13	As*	mg/kg	0,03	TCVN 7770:200
14	Pb*	mg/kg	KPH (LOQ=0,04)	AOAC 999.11
15	Aflatoxin B1	μg/kg	KPH (LOQ=3,0)	HPLC
16	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật			
	Cypermethrin*	mg/kg	KPH (LOQ=0,006)	
	Chlorothanolin	mg/kg	KPH (LOQ=0,006)	
	Chlopyrifos*	mg/kg	KPH (LOQ=0,005)	
	Deltamethrin*	mg/kg	KPH (LOQ=0,007)	
	Difenconazole*	mg/kg	KPH (LOQ=0,007)	
	Fenvalerate*	mg/kg	KPH (LOQ=0,005)	
	Hexaconazole*	mg/kg	KPH (LOQ=0,007)	
	Methidathion	mg/kg	KPH (LOQ=0,005)	
	Endosulfan	mg/kg	KPH (LOQ=0,005)	

QTTPPT -13
Ref. EURL- FV (2010 -M4)

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

Giám đốc
Trung tâm Phân tích

Nguyễn Giang

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

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 08/NGUYENMINH/2020

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: HẠT MACCA

2. Thành phần: Hạt Macca (100%).

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 hoặc hút chân không với khối lượng tịnh 100g, 250 g, 500 g/gói và các khối lượng tịnh khác tùy theo yêu cầu của khách hàng.

+ Chất liệu bao bì: Bao PE, hộp giấy 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:

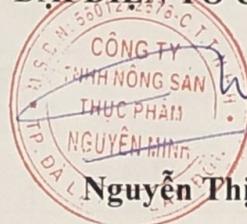
CÔNG TY TNHH NÔNG SẢN THỰC PHẨM NGUYỄN MINH sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:



- QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn tối đa ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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 14 tháng 12 năm 2020
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Nguyễn Thị Tuyết Trinh



4. Các chỉ tiêu độc tố vi nấm: Áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2

5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật):

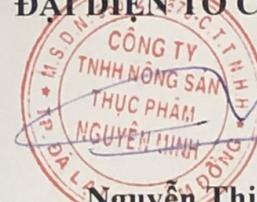
Áp dụng theo Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm

6. 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.

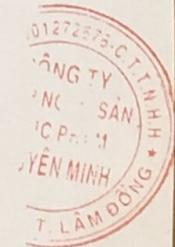
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	2
2	Asen (As)	mg/kg	1

Lâm Đồng, ngày 14 tháng 12 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Nguyễn Thị Tuyết Trinh



STT	Tên chi tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	TS vi khuẩn hieu khi	CFU/g	10 ⁴
2	Total Coliforms	CFU/g	10
3	E. Coli	MPN/g	3
4	B. cereus	CFU/g	10
5	S. aureus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	TS BT nấm men-mộc	CFU/g	10 ²

ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

3. Các chi tiêu vi sinh vật: Áp dụng theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT

STT	Tên chi tiêu	Đơn vị tính	Mức cõng bđ
1	Hàm lượng protein, không nhô	%	11
2	Hàm lượng tro tông, không lòn	%	3
3	Hàm lượng carbohydrate, không nhô	%	10
4	Hàm lượng tro khونge tan trong acid HCl, không lòn	%	0,2
5	Độ axit, không lòn hon	%	7

2. Các chi tiêu chất lycopene chủ yếu:

STT	Tên Chi tiêu	Yêu cầu
1	Tràng thai	Nguyên trai sấy nứt.
2	Mẫu sắc	Nhan mẫu tràng sứt, vỏ mẫu nứt.
3	Mùi	Thơm đặc trưng của Macca, không có mùi lá.
4	Vị	Thơm, giòn, béo.

1. Các chi tiêu cảm quan:

YÊU CẦU KỸ THUẬT:

TÌM CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT ĐỊNH KIỂM



Thành phần: Hạt Mắc Ca 100%

Hướng dẫn sử dụng: Dung ngay khi mở bao bì. Lấy hạt với dụng cụ tách vỏ đính kèm theo sản phẩm.

Bảo quản: 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 lạ, có dấu hiệu ẩm mốc hoặc bao bì chán không bị hở.

Sản phẩm của công ty TNHH NSTP NGUYỄN MINH
Địa chỉ: 232/C Phan Đình Phùng, Phường 02, Thành phố Đà Lạt,
Tỉnh Lâm Đồng.

Điện thoại: 0982 254 897

Website: nongsannguyenminh.com

Email: ctynstp.nguyenminh@gmail.com

Khối lượng tịnh: 200 g/gói

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.