

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:43/NML/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm

Địa chỉ: Số 19 phố Khâm Thiên, phường Khâm Thiên, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Địa chỉ sản xuất: số 105b, ngõ 622 Minh Khai, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội.

Điện thoại: 0856633336

Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp : 0107472012

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 145/GCNATTP-SCT. Ngày Cấp/Nơi cấp: 03/10/2017/Sở công thương Hà Nội.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: MỨT VIỆT QUẤT

2. Thành phần: Siro hỗn hợp các loại đường từ bắp, đường, mạch nha, nước, việt quất (>2%), axit citric, sorbitol, tinh bột biến tính, chất làm dày: gồm xanthan, natri alginat, pectin, hương liệu tổng hợp: hương việt quất, chất bảo quản: kali sorbat, chất chống tạo bọt, chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam, phẩm màu thực phẩm: carmoisin (E122), amaranth (E123), erythrosine (E127), ponceau 4R (E124), brilliant blue FCF (E133), indigocarmin (E132).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 8 tháng (kể từ ngày sản xuất).

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

4.1. Quy cách đóng gói: 1 kg/can/túi, 1,2 kg/can/túi; 1,5kg/can/túi; 2 kg/can/túi ; 2,1 kg/can/túi; 2,3 kg/can/túi; 2,5 kg/can/túi.

4.2. Chất liệu bao bì: Can nhựa đựng thực phẩm (HDPE), túi (màng) Mat OPP/MCPP, Metalize, thùng carton hợp vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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 về an toàn thực phẩm theo:

- TCVN 10393:2014: Mứt nhuyễn, mứt đông và mứt từ quả có múi
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm



- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ban hành ngày 30/12/2016: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực 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./.

Hà Nội, ngày 17 tháng 11 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền



Công ty TNHH và XNK Nguyệt Minh Lâm
Địa chỉ: Số 19 phố Khâm Thiên, phường Khâm Thiên,
Quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.
Điện thoại: 0856633336.

Mẫu nhãn sản phẩm

Mứt Việt Quất (Blueberry Jam)



Thành phần chính :

Siro hỗn hợp các loại đường từ bắp, đường, mạch nha, nước, việt quất (>2%), axit citric, sorbitol, tinh bột biến tính, chất làm dày: gồm xanthan, natri alginat, pectin, hương liệu tổng hợp: hương việt quất, chất bảo quản: kali sorbat, chất chống tạo bọt, chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam, phẩm màu thực phẩm: carmoisin (E122), amaranth (E123), erythrosine (E127), ponceau 4R (E124), brilliant blue FCF (E133), indigocarmin (E132).

Hướng dẫn sử dụng: dùng để pha đồ uống. Sau khi mở nắp, bảo quản tủ mát.

Bảo quản : nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

Ngày sản xuất : In trên bao bì

Hạn sử dụng : 8 tháng (kể từ ngày sản xuất)

Sản phẩm của : Công ty TNHH TM VÀ XNK NGUYỆT MINH LÂM

Địa chỉ trụ sở chính : Số 19 phố Khâm Thiên, phường Khâm Thiên, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội, Việt Nam

Địa chỉ sản xuất : Số 105B, ngõ 622, Minh Khai, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, HN

Số điện thoại : 01256633336

Số TCB: 43/NML/2018

Số TCCS: 13/NML/2018

Xuất xứ: Việt Nam

Khối lượng tịnh : 2.3kg



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

Số/No: 18/2293/TN/102

Trang/Page: 1/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Mứt việt quất (Bluberry Jam)**
 2. Khách hàng/Customer: Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm
 Số 19, phố Khâm Thiên, p.Khâm Thiên, q.Đống Đa, tp Hà Nội, Việt Nam
 (Nguyet Minh Lam TM and XNK company limited
 No.19, Kham Thien street, Kham Thien ward, Dong Da district, Ha Noi city, Viet Nam.)
 3. Số lượng mẫu/Quantity: 02 lọ (02 bottles)
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 02/ 11/ 2018
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Mẫu đựng trong lọ kín. (Sample is contained in seal bottle)
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 02/ 11/2018 đến ngày/To: 19/ 11/2018

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1	Hàm lượng chì (Pb), mg/kg (Lead content)	AOAC 999.10:2012	KPH / Not detected (LOD=0,03)
2*	Hàm lượng Kali sorbate, mg/kg (Kali sorbate content)	TN4/ HD/ N3-15	10,6
3	Hàm lượng Acesulfam Kali, mg/kg (Acesufam K content)	TN4/ HD/ N3-15	< 1,5
4	Hàm lượng Aspartame, mg/kg (Aspartame content)	TN4/ HD/ N3-15	KPH / Not detected (LOD=0,03)
5.	Hàm lượng Aflatoxin B1, µg/kg (Aflatoxin B1 content)	TN4/ HD/ N3-221	KPH / Not detected (LOD=2,0)
6.	Hàm lượng Aflatoxin tổng số, µg/kg (Aflatoxin total content)	TN4/ HD/ N3-221	KPH / Not detected (LOD=2,0)

(còn tiếp)

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
This test results is value only for samples taken by customer.
2. Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
Name of sample and customer are written as customer's request.

Số/No: 18/2293/TN4/12

Trang/Page: 2/2.....

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

(Tiếp theo trang 1)

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
7.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g (Total plate count)	ISO 4833-1:2013	$< 1,0 \times 10^1$
8.	Coliforms, CFU/g	ISO 4832:2006	$< 1,0 \times 10^1$
9.	E.coli, CFU/g	ISO 16649-2:2001	Không có/nil
10.	Tổng số nấm men, mốc, CFU/g (Total yeast and mould)	ISO 21527-1,2:2008	$< 1,0 \times 10^1$
11.	Cl.perfringens, CFU/g	ISO 7937:2004	$< 1,0 \times 10^1$
12.	B.cereus, CFU/g	ISO 7932:2004	$< 1,0 \times 10^1$
13.	St.aureus, CFU/g	ISO 6888-1:1999	$< 1,0 \times 10^1$

Ghi chú: -(*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS/ These items are accredited by BOA
 - KPH: Không phát hiện/ Not detected;
 - LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Detection method

**PHỤ TRÁCH PHÒNG THỬ NGHIỆM
 THỰC PHẨM**


Đỗ Văn Thích

Hà Nội, ngày 19 tháng 11 năm 2018

 **GIÁM ĐỐC**



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm