

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:46/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: THẠCH BĂNG TUYẾT

2. Thành phần: Thạch dừa tươi, siro hỗn hợp các loại đường từ bắp, nước, chất bảo quản: kali sorbat.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng (kể từ ngày sản xuất)

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

4.1. Quy cách đóng gói: 0,5kg/hộp/túi; 1kg/hộp/túi, 1,5kg/hộp/túi, 1,8kg/hộp/túi; 2kg/hộp/túi; 2,5kg/hộp/túi.

4.2. Chất liệu bao bì: Nhựa đựng thực phẩm, 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:

- 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
- 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

- 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

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 01 tháng 12 năm 2018 *Thanh*

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

Thạch Băng Tuyết (Snow Ice Jelly)



Thành phần chính:

Thạch dừa tươi, siro hỗn hợp các loại đường từ bắp, nước, chất bảo quản: kali sorbat.

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để pha đồ uống, ăn trực tiếp.

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: 12 tháng (kể từ ngày sản xuất).

Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa: Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm

Địa chỉ trụ sở chính: Số 19 phố Khâm Thiên, phường Khâm Thiên, Q.Đống Đa, Tp.Hà Nội

Địa chỉ sản xuất: Số 105B, ngõ 622 Minh Khai, phường Vĩnh Tuy, Q.Hai Bà Trưng, Hà Nội

Số điện thoại: 0856633336

Số TCB: 46/NML/2018

Số TCCS: 41/NML/2018

Xuất xứ: Việt Nam

Khối lượng tịnh : 1,8 kg



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

SỐ/No: 2018/2166/IT/14

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Thạch Băng Tuyết - Snow Ice Jelly**
 2. Khách hàng/Customer: Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm
 Địa chỉ: Số 19 Phố Khâm Thiên, phường Khâm Thiên, quận
 Đống Đa, TP Hà Nội
 3. Số lượng mẫu/Quantity: 02 hộp
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 18/10/2018
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Đóng trong hộp nhựa kín
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 18/10/2018 đến ngày/To: 30/10/2018

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1	Hàm lượng chì, mg/kg	AOAC 999.10:2012	Không phát hiện (LOD=0,03)
2	Coliforms, MPN/g (*)	ISO 4831:2006	Không có/ nil
3	E.coli, MPN/g (*)	ISO 7251:2005	Không có/ nil
4	B.cereus, MPN/g (*)	TCVN 7903:2008	Không có/ nil
5	Cl.perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937:2004	Không có/ nil
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g (*)	ISO 4833-1:2013	<1,0 x 10 ¹
7	S.aureus, MPN/g (*)	ISO 6888-3:2003	Không có/ nil
8	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc, CFU/g (*)	ISO 21527-1,2:2008	<1,0 x 10 ¹
9	Hàm lượng kali sorbat, mg/kg	TN4/HD/N3-15	656,40
10	Hàm lượng aflatoxin tổng số, µg/kg (Aflatoxin B1 B2 G1 G2)	TN4/HD/N3-221	Không phát hiện (LOD=2,0)

Ghi chú: chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS

**PHỤ TRÁCH PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**

Đỗ Văn Thích

Hà Nội, ngày 30 tháng 10 năm 2018



PHÓ GIÁM ĐỐC
 Nguyễn Ngọc Châm

- 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.
- 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.
- 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.

Sở công thương Hà Nội	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 41/NML/2018
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Thạch Băng Tuyết	Có hiệu lực từ ngày 26 tháng 11 năm 2018

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Thạch Băng Tuyết

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm dạng thạch, giòn, dai
- Màu sắc: Màu trắng đến ngà vàng
- Mùi vị: Vị ngọt, mùi thơm đặc trưng

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 1 \times 10^4$
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	≤ 10
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	≤ 3
4	<i>S.aureus</i>	CFU/g	≤ 10
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	≤ 10
6	<i>B.cereus</i>	CFU/g	≤ 10
7	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	$\leq 1 \times 10^2$

1.4. Hàm lượng kim loại nặng

Áp dụng 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 tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 1,0$

1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác).

Áp dụng theo 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

2. Thành phần cấu tạo: Thạch dừa tươi, siro hỗn hợp các loại đường từ bắp, nước, chất bảo quản: kali sorbat.

3. Thời hạn sử dụng: 12 tháng (kể từ ngày sản xuất)

Ngày sản xuất: In trên bao bì.



4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

4.1. Hướng dẫn sử dụng: Dùng để pha đồ uống, ăn trực tiếp. Sau khi mở nắp, bảo quản tủ mát.

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

5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

5.1. Quy cách bao gói: : 0,5kg/hộp/túi; 1kg/hộp/túi, 1,5kg/hộp/túi, 1.7kg/hộp/túi, 1,8kg/hộp/túi; 2kg/hộp/túi; 2,5kg/hộp/túi.

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

6. Quy trình sản xuất (xem phụ lục – kèm thuyết minh chi tiết)

7. Các biện pháp phân biệt thật, giả (nếu có).

8. Nội dung ghi nhãn (hoặc nhãn đang lưu hành) (có mẫu đính kèm)

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

- 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

Hà Nội, ngày 26 tháng 11 năm 2018

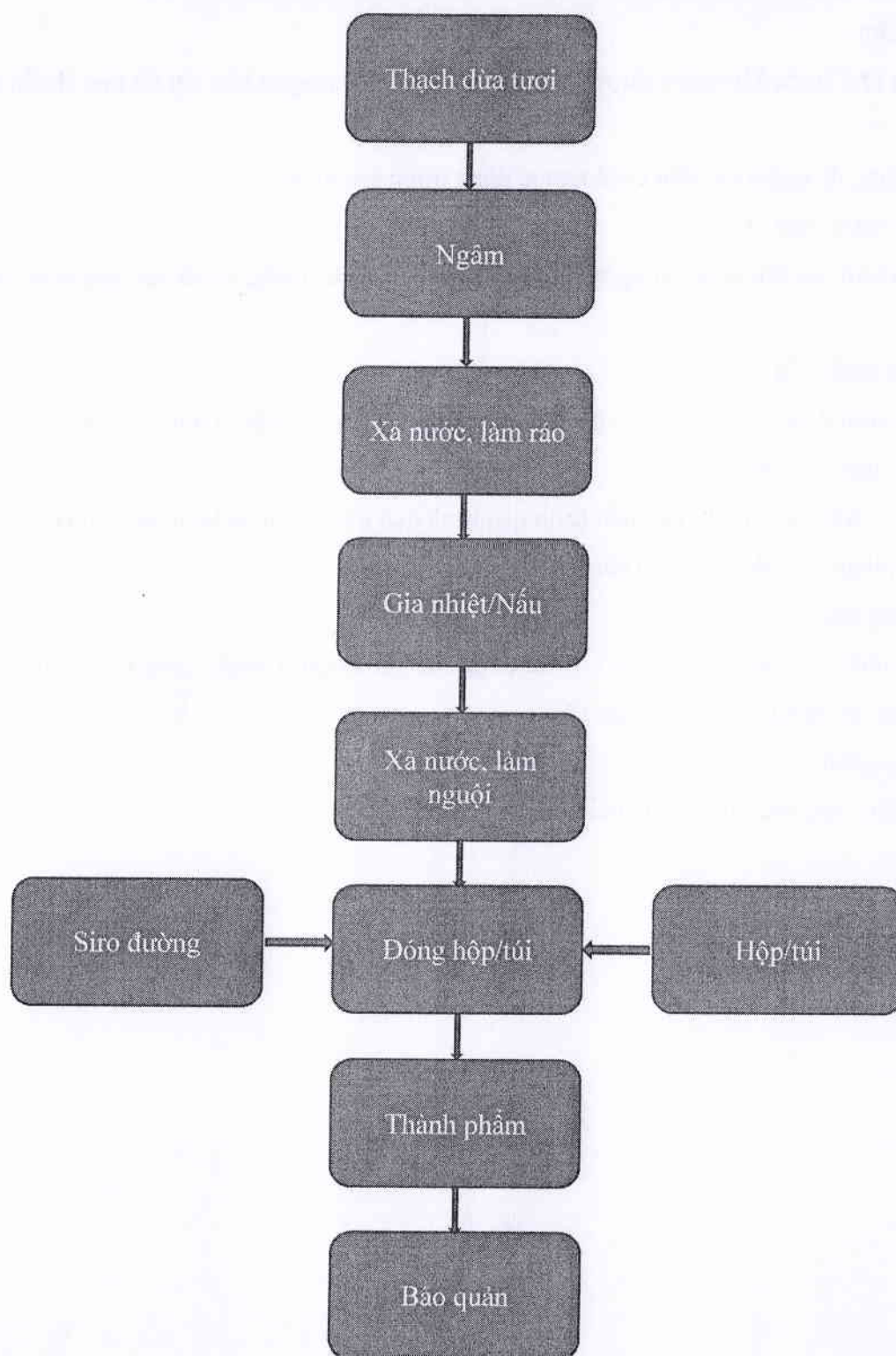
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

QUY TRÌNH SẢN XUẤT THẠCH BĂNG TUYẾT



Thuyết minh quy trình sản xuất

1. Ngâm

Thạch dừa tươi trước khi ngâm được kiểm tra kỹ, đảm bảo nguyên liệu đạt đủ tiêu chuẩn sản xuất.

Nước sử dụng để ngâm đạt tiêu chuẩn nước dùng trong sản xuất.

2. Xả nước, làm ráo

Thạch dừa tươi sau khi ngâm xong sẽ được xả nước và để ráo trước khi đi vào quá trình tiếp theo.

3. Gia nhiệt/nấu

Thạch dừa tươi được gia nhiệt/nấu đến khi đạt trạng thái trong thiết bị nồi nấu 2 vỏ.

4. Xả nước, làm nguội

Kết thúc quá trình gia nhiệt/nấu, tiến hành quá trình xả toàn bộ nước nấu và làm nguội bán thành phẩm đến nhiệt độ yêu cầu.

5. Đóng hộp/túi

Bán thành phẩm và các nguyên liệu còn lại được cho vào hộp/túi, định lượng theo yêu cầu.

Sau đó được tít màng, đóng nắp/hàn kín.

6. Bảo quản

Thành phẩm được bảo quản ở điều kiện nhiệt độ thường.