

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số:10/TACO/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần TMDV Taco Việt Nam

Địa chỉ: Số 105, ngõ 622, đường Minh Khai, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội, Việt Nam

Địa chỉ sản xuất: Số 1 ngách 105, ngõ 622, đường Minh Khai, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 01233356333 Fax:

E-mail: info@tocotocotea.com

Mã số doanh nghiệp : 0106341306

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 31/GCNATTP-SCT. Ngày Cấp/Nơi cấp: 05/4/2017/Sở công thương Hà Nội.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: MỨT Ý DĨ

2. Thành phần: ý dĩ (>20%), high fructose corn syrup, nước, chất bảo quản: kali sorbat

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

4. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

4.1. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong túi, hộp nhựa PA/PP/PE đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

4.2. Quy cách bao gói: 300g/hộp/gói, 400g/hộp/gói, 500g/hộp/gói, 650g/hộp/gói, 750g/hộp/gói, 800g/hộp/gói.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

**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
- 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
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn 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 6 năm 2018

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

CÔNG (Ký tên, đóng dấu)  
CỔ PHẦN

THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ  
TACO

VIỆT NAM

TỔNG HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ, KỶ TƯỚNG GIÁM ĐỐC

Trương Thị Thanh Huyền



Sở công thương Hà Nội	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 10/TACO/2018
Công ty Cô phân TMDV Taco Việt Nam	Mứt Ý Dĩ	Có hiệu lực từ ngày 01 tháng 6 năm 2018

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Mứt Ý Dĩ

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình thái: Dạng viên tròn, không vỡ nát
- Màu sắc: màu trắng đến trắng đục
- Mùi vị: mùi vị 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	$\leq 10$
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	$\leq 3$
4	<i>S.aureus</i>	CFU/g	$\leq 10$
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10$
6	<i>B.cereus</i>	CFU/g	$\leq 10$
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 và quyết định 46/2007/QĐ-BYT về việc ban hành "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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 và QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

2. Thành phần cấu tạo: ý dĩ (>20%), high fructose corn syrup, nước, chất bảo quản: kali sorbat

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

Ngày sản xuất: in trên nhãn ( bao bì sản phẩm)

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

4.1.Hướng dẫn sử dụng: hấp lại trước khi dùng ăn trực tiếp

4.2.Bảo quản: đông lạnh

5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói.

5.1. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong túi, hộp nhựa PA/PP/PE đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

5.2. Quy cách bao gói: 300g/hộp/gói, 400g/hộp/gói, 500g/hộp/gói, 650g/hộp/gói, 750g/hộp/gói, 800g/hộp/gói.

6. Quy trình sản xuất

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

Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa: Công ty Cổ phần TMDV Taco Việt Nam

Địa chỉ: số 105, ngõ 622, đường Minh Khai, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội, Việt Nam

Địa chỉ sản xuất: số 1 ngách 105, ngõ 622, đường Minh Khai, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội, Việt Nam

*Hà Nội, ngày 01 tháng 6 năm 2018*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

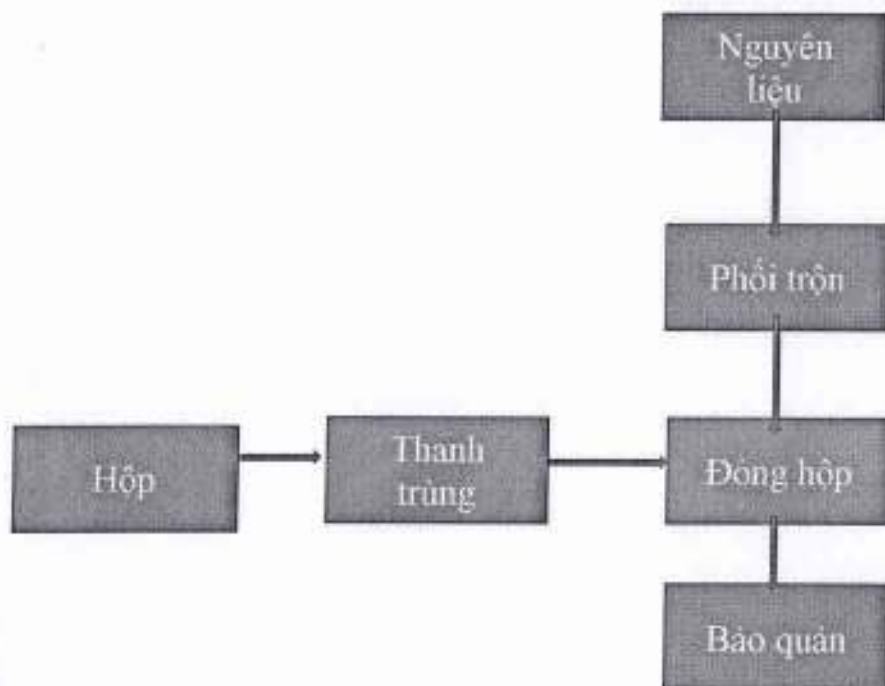
*(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)*



**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ KẾM TỔNG GIÁM ĐỐC**

*Trương Thị Thanh Huyền*

## Quy trình sản xuất Mứt Ý Dĩ



### Thuyết minh quy trình sản xuất Ý Dĩ

1. Nguyên liệu: ý dĩ (>20%), high fructose corn syrup, nước, chất bảo quản: kali sorbat trước khi cho vào nồi phải kiểm tra, đảm bảo không có tạp chất.
2. Phối trộn  
Ý dĩ trước khi đưa vào phối trộn được hấp chín, sau đó phối trộn cùng các nguyên liệu còn lại.
3. Đóng hộp  
Nguyên liệu được cho vào hộp và định lượng theo tiêu chuẩn.
4. Bảo quản  
Sản phẩm được cấp đông nhanh, khi đạt đến nhiệt độ yêu cầu thì chuyển vào tủ lạnh đông bảo quản.

**Công ty Cổ phần TMDV Taco Việt Nam**

Địa chỉ: Số 105, ngõ 622, đường Minh Khai, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 01233356333

Nhãn chính sản phẩm

**MỨT Ý DĨ**

**Thành phần chính:** ý dĩ (>20%), high fructose corn syrup, nước, chất bảo quản: kali sorbat

**Khối lượng tịnh:** 400g.

**Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

-Hướng dẫn sử dụng: Hấp lại trước khi dùng ăn trực tiếp

-Bảo quản: đông lạnh

**Ngày sản xuất:** xem 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 Cổ phần TMDV Taco Việt Nam

**Địa chỉ:** Số 105, ngõ 622, đường Minh Khai, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội, Việt Nam

**Địa chỉ sản xuất:** Số 1 ngách 105, ngõ 622, đường Minh Khai, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội, Việt Nam

**Điện thoại:** 01233356333

**Số TCB:** 10/TACO/2018



CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ KÈM TÓNG GẤM ĐỌC  
*Trương Thị Thanh Huyền*



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST RESULT

- |   |  |
|---|--|
| 1. Tên mẫu thử / <i>Sample name</i>           | <b>Mứt Ý dĩ</b>  |
| 2. Khách hàng / <i>Customer</i>               | <b>Công ty Cổ phần TMDV Taco Việt Nam</b><br>Địa chỉ: Số 105, ngõ 622, đường Minh Khai, P. Vĩnh Tuy, Q. Hai Bà Trưng, Hà Nội<br>Địa chỉ sản xuất: Số 1 ngách 105 ngõ 622 phố Minh Khai, P. Vĩnh Tuy, Q. Hai Bà Trưng, Hà Nội |
| 3. Số lượng mẫu / <i>Quantity</i>             | 01 hộp   |
| 4. Ngày nhận mẫu / <i>Date of receiving</i>   | 21/05/2018   |
| 5. Tình trạng mẫu / <i>Status of sample</i>   | Hộp kín  |
| 6. Thời gian thực hiện / <i>Test duration</i> | Từ ngày/ <i>From</i> : 21/05/2018 đến ngày/ <i>to</i> : 06/06/2018   |

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test method	Kết quả Results	
1.	Coliforms ,	CFU/g	ISO 4832:2006	<1,0 x 10 <sup>1</sup>
2.	E.coli ,	CFU/g	ISO 16649-2:2001	Không có/ nil
3.	Cl. perfringens ,	CFU/g	ISO 7937:2004	<1,0 x 10 <sup>1</sup>
4.	S. aureus ,	CFU/g	ISO 6888-1:1999	<1,0 x 10 <sup>1</sup>
5.	B. cereus ,	CFU/g	ISO 7932:2004	<1,0 x 10 <sup>1</sup>
6.	Tổng số nấm men mốc ,	CFU/g	ISO 21527-1,2-2008	<1,0 x 10 <sup>1</sup>
7.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013	6,0 x 10 <sup>1</sup>
8.	Hàm lượng chì,	mg/kg	AOAC 999.10:2012	Không phát hiện (LOD = 0,03)
9.	Hàm lượng Kali sorbat,	mg/kg	TK TCVN 8102:2009	321,68

**TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM VI SINH**  
*Head of Micro. Lab*



**Lê Thị Thúy Hằng**

Hà Nội, ngày 06/6 / 2018  
**GIÁM ĐỐC/ DIRECTOR**



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.*