

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:11/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: 30/GCNATTP-SCT. Ngày Cấp/Nơi

cấp: 05/4/2017/Sở công thương Hà Nội.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BỘT VIÊN

2. Thành phần: gạo nếp (>20%), nước, chất tạo ngọt: acesulfam kali, hương liệu tổng hợp: hương caramel, chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat, muối

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 PA/PP/PE đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

4.2. Quy cách bao gói: 300g/gói, 500g/gói, 650g/gói, 750g/gói, 800g/gói, 1kg/gói, 1,5kg/gói, 2kg/gói, 3kg/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:

- QĐ số 46/2007/QĐ-BYT: Quyết định về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”
- 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./.

Tham
Hà Nội, ngày 01 tháng 6 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ KIỂM TÓNG GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

Sở công thương Hà Nội	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 11/TACO/2018
Công ty Cổ phần TMDV Taco Việt Nam	Bột Viên	Có hiệu lực từ ngày 01 tháng 6 năm 2018

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Bột Viên

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình thái: Dạng viên tròn, không vỡ nát
- Màu sắc: màu trắng
- Mùi vị: mùi vị thơm đặc trưng

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Áp dụng theo QĐ số 46/2007/QĐ-BYT: Quyết định 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	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 1 \times 10^6$
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
4	<i>B.cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
6	<i>S.aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
7	Tổng số nấm men, mốc	CFU/g	$\leq 10^3$

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	$\leq 0,2$
2	Arsen (As)	mg/kg	$\leq 1,0$
3	Cadimi (Cd)	mg/kg	$\leq 0,1$
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	$\leq 0,05$

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

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	≤ 2
2	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g/kg}$	≤ 4
3	Ochratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	≤ 3

2. Thành phần cấu tạo: gạo nếp (>20%), nước, chất tạo ngọt: acesulfam kali, hương liệu tổng hợp: hương caramel, chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat, muối

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: Nấu chín trước khi sử dụng

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 PA/PP/PE đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

5.2. Quy cách bao gói: 300g/gói, 500g/gói, 650g/gói, 750g/gói, 800g/gói, 1kg/gói, 1,5kg/gói, 2kg/gói, 3kg/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

Uranh
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 KIỂM TỌA GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

Quy trình sản xuất Bột viên



Thuyết minh quy trình sản xuất Bột Viên

1. Nguyên liệu: gạo nếp (>20%), nước, chất tạo ngọt: acesulfam kali, hương liệu tổng hợp: hương caramel, chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat, muối trước khi cho vào nồi nấu phải kiểm tra, đảm bảo không có tạp chất.
2. Phối trộn
Tất cả nguyên liệu được phối trộn đều trong máy phối trộn.
3. Tạo hình
Nguyên liệu được tạo hình khối cầu theo kích thước tiêu chuẩn
4. Đóng túi
Thành phẩm được đóng túi, hàn kín.
5. 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

BỘT VIÊN

Thành phần chính: gạo nếp (>20%), nước, chất tạo ngọt: acesulfam kali, hương liệu tổng hợp: hương caramel, chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat, muối

Khối lượng tịnh: 800g

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

-Hướng dẫn sử dụng: nấu chín trước khi sử dụng

-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: 11/TACO/2018



CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ KÈM TÓNG GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

32
Y
N
IC
M
T

SỐ/NÚ: 18/909/TN8/02

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử / *Sample name*

2. Khách hàng / *Customer*

3. Số lượng mẫu / *Quantity*

5. Tình trạng mẫu / *Status of sample*

6. Thời gian thực hiện / *Test duration*

Bột viên

Công ty Cổ phần TMDV Taco Việt Nam

Địa chỉ: Số 105, ngõ 622, đường Minh Khai, P. Vĩnh Tuy, Q. Hai Bà Trưng, Hà Nội

Địa chỉ sản xuất: Số 1 ngách 105 ngõ 622 phố Minh Khai, P. Vĩnh Tuy, Q. Hai Bà Trưng, Hà Nội

02 túi

4. Ngày nhận mẫu: 21/05/2018

Date of receiving:

Túi kín

Từ ngày/ *From:* 21/05/2018 đến ngày/ *to:* 06/06/2018

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị	Phương pháp thử Test method	Kết quả Results
1.	Coliforms ,	CFU/g	ISO 4832:2006	<1,0 x 10 ¹
2.	E.coli ,	CFU/g	ISO 16649-2:2001	Không có/ nil
3.	Cl. perfringens ,	CFU/g	ISO 7937:2004	<1,0 x 10 ¹
4.	S. aureus ,	CFU/g	ISO 6888-1:1999	<1,0 x 10 ¹
5.	B. cereus ,	CFU/g	ISO 7932:2004	<1,0 x 10 ¹
6.	Tổng số nấm men mốc ,	CFU/g	ISO 21527-1,2-2008	6,0 x 10 ¹
7.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013	1,6 x 10 ²
8.	Hàm lượng thủy ngân,	mg/kg	AOAC 971.21:2012	Không phát hiện (LOD = 0,01)
9.	Hàm lượng chì,	mg/kg	AOAC 999.10:2012	0,16
10.	Hàm lượng Cadimi.	mg/kg	AOAC 999.10:2012	Không phát hiện (LOD = 0,01)
11.	Hàm lượng Asen,	mg/kg	AOAC 986.15:2012	Không phát hiện (LOD = 0,01)
12.	Hàm lượng Aflatoxin tổng số, (Aflatoxin B1 B2 G1 G2)	µg/kg	TK TCVN 7930:2008	Không phát hiện (LOD = 2,0)
13.	Hàm lượng Aflatoxin B1,	µg/kg	TK TCVN 7930:2008	Không phát hiện (LOD = 0,5)
14.	Hàm lượng ochratoxin A,	µg/kg	TK TCVN 8426:2010	Không phát hiện (LOD = 0,5)
15.	Hàm lượng acesulfam Kali,	mg/kg	TN4/HD/N3-15	709,10
16.	Hàm lượng natri benzoat,	mg/kg	TK TCVN 8102:2009	503,82

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM VI SINH

Head of Micro. Lab

Lê Thị Thủy Hằng

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

PHÓ GIÁM ĐỐC
 Nguyễn Ngọc Châm

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.