

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:12/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: TRẦN CHÂU SỢI

2. Thành phần: tinh bột sắn, tinh bột bắp biến tính, nước sạch, muối ăn, chất ổn định: natri cacboxymethyl cellulose, màu thực phẩm: caramen nhóm I (không xử lý) (E150a), chất tạo ngọt: acesulfam kali, chất bảo quản: kali sorbat, sodium dehydroacetate, hương liệu tổng hợp: brown sugar A - TB5906G-7970

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 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./.

Trần
Hà Nội, ngày 01 tháng 6 năm 2018
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



CHỨC VỤ ĐỒNG QUẢN TRỊ/ HỀM TỔNG GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

Sở công thương Hà Nội	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 12/TACO/2018
Công ty Cổ phần TMDV Taco Việt Nam	Trân Châu Sợi	Có hiệu lực từ ngày 01 tháng 6 năm 2018

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Trân Châu Sợi

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình thái: Dạng sợi tròn.
- Màu sắc: màu vàng
- 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	µg/kg	≤ 3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	≤ 750
5	Zearalenone	µg/kg	≤ 75

2. Thành phần cấu tạo: tinh bột sắn, tinh bột bắp biến tính, nước sạch, muối ăn, chất ổn định: natri cacboxymethyl cellulose, màu thực phẩm: caramen nhóm I (không xử lý) (E150a), chất tạo ngọt: acesulfam kali, chất bảo quản: kali sorbat, sodium dehydroacetate, hương liệu tổng hợp: brown sugar A - TB5906G-7970

3. Thời hạn sử dụng: 6 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: nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

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

Trần

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 TỐNG GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

Quy trình sản xuất Trân Châu Sợi



Thuyết minh quy trình sản xuất Trân Châu Sợi

1. Nguyên liệu: tinh bột sắn, tinh bột bắp biến tính, nước sạch, muối ăn, chất ổn định: natri cacboxymethyl cellulose, màu thực phẩm: caramen nhóm I (không xử lý) (E150a), chất tạo ngọt: acesulfam kali, chất bảo quản: kali sorbat, sodium dehydroacetate, hương liệu tổng hợp: brown sugar A - TB5906G-7970 trước khi cho vào nồi nấu phải kiểm tra, đảm bảo không có tạp chất.
2. Phối trộn
Nguyên liệu được nhào trộn đều trong máy nhào bột
3. Đùn
Khối bán thành phẩm được cho qua máy đùn để tạo hình và kích thước theo yêu cầu.
4. Cắt
Thành phẩm được cắt theo kích thước yêu cầu
5. Đóng túi
Thành phẩm được đóng túi, hút chân không
6. Bảo quản
Sản phẩm được cấp đông nhanh, khi đạt đến nhiệt độ yêu cầu thì chuyển vào tủ lạnh dùng bảo quản.

Công ty Cổ phần TMDV Taco Việt Nam

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

Điện thoại: 01233356333

Nhãn chính sản phẩm

Trân Châu Sợi

Thành phần chính :

Tinh bột sắn, tinh bột bắp biến tính, nước sạch, muối ăn, chất ổn định : Natri Cacboxymethyl Cellulose. Màu thực phẩm: Caramel (150a), chất tạo ngọt: Acesulfam kali, chất bảo quản: Kali sorbat, sodium dehydroacetate, hương liệu tổng hợp: hương liệu đường đen Brown sugar A - TB5906G - 79705 (glycerol, propanediol, hương đường nâu).



HD sử dụng : Lấy 1 lượng vừa đủ dùng, đun nước sôi, thả lượng vừa lấy vào, đun sôi trong khoảng 20 phút lấy ra trộn đường là có thể sử dụng trong các sản phẩm đồ uống, chè hay đồ ngọt

Bảo quản : Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát tránh ánh nắng mặt trời, không dùng hết cần bảo quản từ mát

Ngày sản xuất : In trên bao bì

Hạn sử dụng : 06 tháng

Sản phẩm của : Công ty CP TMDV TACO VIỆT NAM

Địa chỉ : Số 105 ngõ 622, Minh Khai, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội

Địa chỉ sản xuất : Số 1 ngõ 105 ngõ 622, Minh Khai, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội

Số điện thoại : 01233356333

Số TCB: 12/TACO/2018

Số TCCS: 12/TACO/2018

Khối lượng tịnh: 800g



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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

- | | |
|---|--|
| 1. Tên mẫu thử / <i>Sample name</i> | Trân châu sợi |
| 2. Khách hàng / <i>Customer</i> | 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 |
| 3. Số lượng mẫu / <i>Quantity</i> | 01 túi |
| | 4. Ngày nhận mẫu: 21/05/2018
<i>Date of receiving:</i> |
| 5. Tình trạng mẫu / <i>Status of sample</i> | Túi 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	$<1,0 \times 10^1$
2.	E.coli ,	CFU/g	ISO 16649-2:2001	Không có/ nil
3.	Cl. perfringens ,	CFU/g	ISO 7937:2004	$<1,0 \times 10^1$
4.	S. aureus ,	CFU/g	ISO 6888-1:1999	$<1,0 \times 10^1$
5.	B. cereus ,	CFU/g	ISO 7932:2004	$<1,0 \times 10^1$
6.	Tổng số nấm men mốc ,	CFU/g	ISO 21527-1,2-2008	$<1,0 \times 10^1$
7.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013	$5,6 \times 10^2$
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	0,09
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 deoxynivalenol,	µg/kg	TN4/HD/N3-206 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD = 10)
16.	Hàm lượng zearalenone,	µg/kg	TN4/HD/N3-193 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD = 1,0)

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.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị	Phương pháp thử Test method	Kết quả Results
17.	Hàm lượng Kali sorbat,	mg/kg	TK TCVN 8102:2009	936,54
18.	Hàm lượng acesulfam Kali,	mg/kg	TN4/HD/N3-15	460,08

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM VI SINH
 Head of Micro. Lab

Lê Thị Thúy Hằng

Hà Nội, ngày 06/6 / 2018

GIÁM ĐỐC/ DIRECTOR

PHÓ GIÁM ĐỐC
 Nguyễn Ngọc Châm

Quatest 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.
- 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.