

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:39/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: 01256633336 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 DÂU TẮM

2. Thành phần: Đường, dâu tằm tươi (>20%), siro hỗn hợp các loại đường từ bắp, mạch nha, nước, axit citric, sorbitol, tinh bột biến tính, chất làm dày: gồm xanthan, natri alginat, pectin, chất chống tạo bọt, chất bảo quản: kali sorbat, chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng (kể từ ngày sản xuất).

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

4.1. Chất liệu bao bì: Can 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.

4.2. 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.

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
- 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
- Quyết định 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"
- 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 15 tháng 10 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Lương Thị Loanh Huệ



Sở công thương Hà Nội	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 39/NML/2018
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Mứt Dâu Tằm	Có hiệu lực từ ngày 11 tháng 10 năm 2018

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Mứt Dâu Tằm

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình thái: Sản phẩm dạng sệt
- Màu sắc: màu tím hồng đến tím đen
- Mùi vị: vị chua 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 và quyết định 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	Permethrin	mg/kg	≤ 1
2	Aflatoxin B1	$\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5
3	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 15

2. Thành phần cấu tạo: Đường, dâu tằm tươi (>20%), siro hỗn hợp các loại đường từ bắp, mạch nha, nước, axit citric, sorbitol, tinh bột biến tính, chất làm dày: gồm xanthan, natri alginat, pectin, chất chống tạo bọt, chất bảo quản: kali sorbat, chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam.

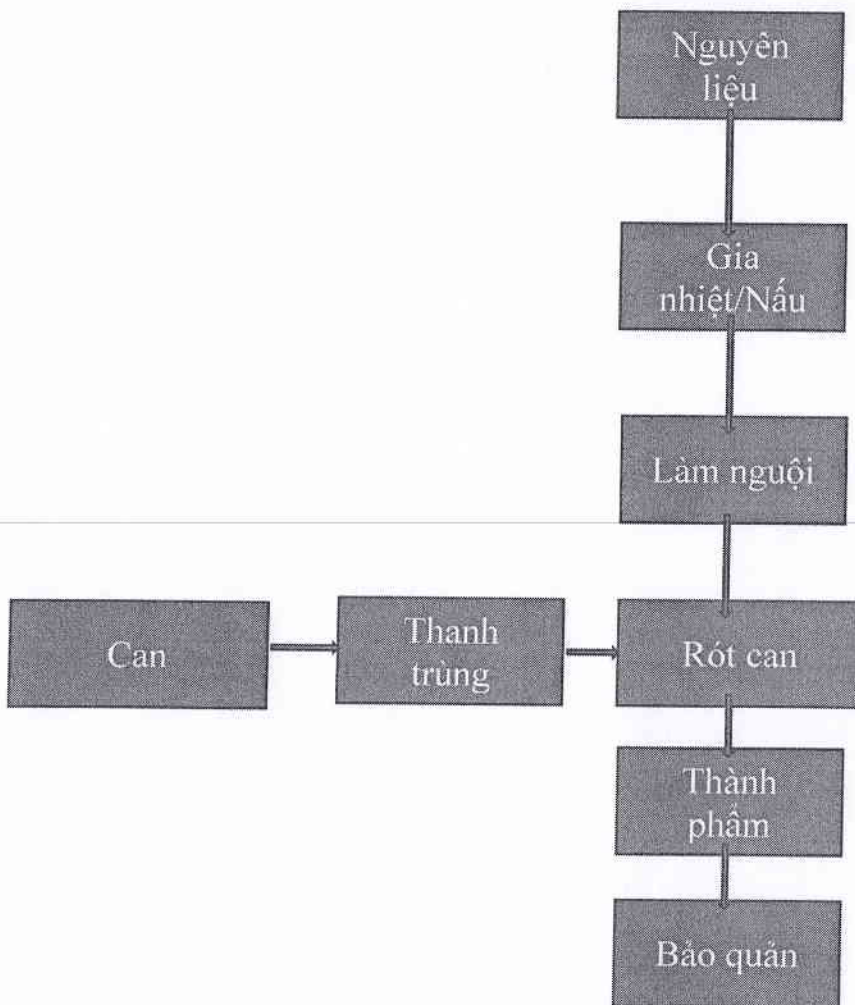
3. Thời hạn sử dụng: 6 tháng (kể từ ngày sản xuất)

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

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản



Quy trình sản xuất Mứt Dâu Tằm



Thuyết minh quy trình sản xuất Mứt Dâu Tằm

1. Nguyên liệu:

Đường, dâu tằm tươi (>20%), siro hỗn hợp các loại đường từ bắp, mạch nha, nước, axit citric, sorbitol, tinh bột biến tính, chất làm dày: gồm xanthan, natri alginat, pectin, chất chống tạo bọt, chất bảo quản: kali sorbat, chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam cần đảm bảo không có tạp chất trước khi đưa vào chế biến.

2. Nấu – gia nhiệt

Cho nguyên liệu vào nồi hai vỏ, có cánh khuấy gia nhiệt. Trong quá trình gia nhiệt, bật khuấy đều liên tục.

3. Làm nguội

Mứt được làm nguội đến nhiệt độ rót can.

4. Rót can

Can trước khi rót được thanh trùng.

Rót định mức theo khối lượng tiêu chuẩn sau đó tít màng nhôm, đóng nắp.

5. Bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ thường.

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, Việt Nam

Điện thoại : 01256633336

Mứt Dâu Tằm (Mulberry Jam)



Thành phần chính :

Đường, dâu tằm tươi (>20%), siro hỗn hợp các loại đường từ bắp, mạch nha, nước, axit citric, sorbitol, tinh bột biến tính, chất làm dày: gồm xanthan, natri alginat, pectin, chất chống tạo bọt, chất bảo quản: kali sorbat, chất tạo ngọt: acesulfam kali, aspartam.

Hướng dẫn sử dụng: dùng để pha đồ uống.

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

Ngày sản xuất : In trên bao bì

Hạn sử dụng : 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm:

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, Hà Nội

Số điện thoại : 01256633336

Số TCB: 39/NML/2018

Số TCCS: 39/NML/2018

Khối lượng tịnh: 2,3kg



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Loan Huyền

Số/No: 2018/2011/TM4

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Mứt Dâu Tằm (Mulberry Jam)**
 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 lọ
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 26/09/2018
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Dựng trong lọ nhựa kín
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 26/09/2018 đến ngày/To: 09/10/2018

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1	Coliforms, MPN/g (*)	ISO 4831:2006	Không có
2	E.coli, MPN/g (*)	ISO 7251:2005	Không có
3	B.cereus, MPN/g (*)	ISO 7903:2008	Không có
4	Cl.perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937:2004	Không có
5	Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g (*)	ISO 4833-1:2013	< 1,0 x 10 ¹
6	S.aureus, MPN/g (*)	ISO 6888-3:2003	Không có
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc, CFU/g (*)	ISO 21527-1,2:2008	< 1,0 x 10 ¹
8	Hàm lượng chì, mg/kg	AOAC 999.10:2012	Không phát hiện (LOD=0,03)
9	Hàm lượng cadimi, mg/kg	AOAC 999.10:2012	Không phát hiện (LOD=0,01)
10	Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg	TN4/HD/N3-221	Không phát hiện (LOD=0,5)
11	Hàm lượng aflatoxin tổng số, µg/kg (Aflatoxin B1, B2, G1, G2)	TN4/HD/N3-221	Không phát hiện (LOD=2,0)
12	Hàm lượng permethrin, mg/kg	AOAC 998.01	Không phát hiện (LOD= 0,02)
13	Hàm lượng kali sorbat, mg/kg	TN4/HD/N3-15	131,40
14	Hàm lượng aspartam, mg/kg	TN4/HD/N3-15	57,17
15	Hàm lượng acesulfame kali, mg/kg	TN4/HD/N3-15	Không phát hiện (LOD=15,0)

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

Hà Nội, ngày 09 tháng 10 năm 2018

PHỤ TRÁCH PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM

Đỗ Văn Thích

GIAM ĐỐC
TRUNG TÂM
KỸ THUẬT
TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG
CHẤT LƯỢNG 1
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.