

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 17/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: 0833356333 Fax:

E-mail: info@tocotocotea.com

Mã số doanh nghiệp : 0106341306

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 154/GCNATTP-SCT. Ngày Cấp/Nơi cấp: 19/11/2018/Sở công thương Hà Nội.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: HẠT Ý DĨ NGÂM SIRO ĐƯỜNG

2. Thành phần: Ý dĩ ($\geq 40\%$), 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. 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: 200g/hộp/gói, 250g/hộp/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
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh 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
- 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

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 19 tháng 12 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



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



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: 0833356333

Nhãn chính sản phẩm

HẠT Ý DĨ NGÂM SIRO ĐƯỜNG

Thành phần chính: Ý dĩ ($\geq 40\%$), siro hỗn hợp các loại đường từ bắp, 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: 0833356333

Số TCCS: 16/TACO/2018

Số TCB: 17/TACO/2018



CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ KIỂM TÓNG GẤY ĐÓC

Trương Thị Thanh Huyền

Số/No: 2018/2538/TN/102

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Hạt ý dĩ ngâm siro đường**
 2. Khách hàng/Customer: Công ty Cổ phần TM DV TACO Việt Nam
 Địa chỉ: Số 105, ngõ 622, đường Minh Khai, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội
 3. Số lượng mẫu/Quantity: 02 hộp
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 29/11/2018
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Mẫu đựng hộp nhựa nắp xoáy, bảo quản lạnh
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 29/11/2018 đến ngày/To: 12/12/2018

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1	Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg	TN4/HD/N3-221	Không phát hiện (LOD=0,5)
2	Hàm lượng aflatoxin tổng số, µg/kg (Aflatoxin B1 B2 G1 G2)	TN4/HD/N3-221	Không phát hiện (LOD=2,0)
3	Hàm lượng kali sorbat, mg/kg	TN4/HD/N3-15	229,09
4	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g (*)	ISO 4833-1:2013	6,1 x 10 ²
5	Coliforms, MPN/g (*)	ISO 4831:2006	Không có
6	E.coli, MPN/g (*)	ISO 7251:2005	Không có
7	S.aureus, MPN/g (*)	ISO 6888-3:2003	Không có
8	C.perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937:2004	Không có
9	Tổng số nấm men, mốc, CFU/g (*)	ISO 21527-1,2:2008	< 1,0 x 10 ¹
10	B.cereus, CFU/g (*)	ISO 7932:2004	< 1,0 x 10 ¹

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

**TU. TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**

Trần Thị Mai

Trần Thị Mai

Hà Nội, ngày 12 tháng 12 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: 16/TACO/2018
Công ty Cổ phần TMDV Taco Việt Nam	Hạt Ý Dĩ Ngâm Siro Đường	Có hiệu lực từ ngày 10 tháng 12 năm 2018

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Hạt Ý Dĩ Ngâm Siro Đường

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng 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	≤ 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

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 ($\geq 40\%$), 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: 200g/hộp/gói, 250g/hộp/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

Điện thoại: 0833356333

Hà Nội, ngày 08 tháng 12 năm 2018 *Thanh*

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

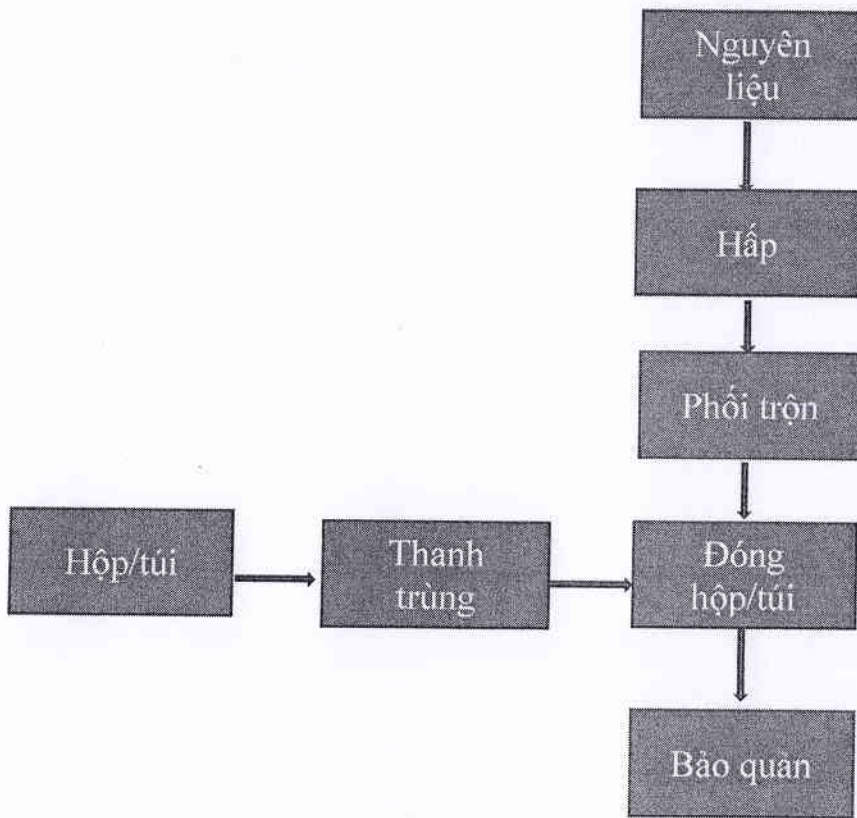
(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



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

063413
CÔNG TY
CỔ PHẦN
THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ
TACO
VIỆT NAM
HÀ NỘI - TP.

Quy trình sản xuất Hạt Ý Dĩ Ngâm Đường



Thuyết minh quy trình sản xuất Hạt Ý Dĩ Ngâm Đường

1. Nguyên liệu: Ý dĩ ($\geq 40\%$), siro hỗn hợp các loại đường từ bắp, nước, chất bảo quản: kali sorbat trước khi cho vào nồi phải kiểm tra, đảm bảo không có tạp chất.
2. Hấp: Ý dĩ được cho vào nồi hấp, hấp chín.
3. Phối trộn: Ý dĩ sau hấp chín được phối trộn cùng các nguyên liệu còn lại.
4. Đóng hộp/túi: Nguyên liệu được cho vào hộp/túi và định lượng theo tiêu chuẩn.
5. Bảo quản: Sản phẩm được cấp đông nhanh, khi đạt đến nhiệt độ yêu cầu thì chuyển vào tủ lạnh đông bảo quản.

