

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:23/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: THẠCH KIM CƯƠNG TRẮNG

2. Thành phần: Nước, high fructose corn syrup, đường, bột làm thạch jelly powder 5300 (E407, E425, E331(iii)), chất bảo quản : kali sorbat, chất điều chỉnh độ acid: acid malic

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

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

4.1. Quy cách đóng gói: 0,5kg/hộp/túi; 1kg/hộp/túi, 1,5kg/hộp/túi, 1,8kg/hộp/túi; 2kg/hộp/túi; 2,5kg/hộp/túi.

4.2. Chất liệu bao bì: 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.

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 12 năm 2018 *Trần*

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

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

Mẫu nhãn sản phẩm

Thạch Kim Cương Trắng (White Diamond Jelly)



Thành phần chính :

Nước, high fructose corn syrup, đường, bột làm thạch jelly powder 5300 (E407, E425, E331(iii)), chất bảo quản : kali sorbat, chất điều chỉnh độ acid: acid malic

Cách Sử dụng : dùng ăn trực tiếp.

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

Ngày sản xuất : In trên bao bì

Hạn sử dụng : 12 tháng (kể từ ngày sản xuất)

Sản phẩm của : 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, HN.

Số điện thoại : 01256633336

Số TCB: 23/NML/2018

Số TCCS: 23/NML/2018

Khối lượng tịnh : 2 kg



GIÁM ĐỐC

Lương Thị Thanh Huyền

Số/No: 18/1391/HKL/107

Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Thạch Kim Cương Trắng**
 (Địa chỉ sản xuất: Số 105B, Ngõ 622, Đường Minh Khai, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội)
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 hộp
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 09/07/2018
5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Đựng trong hộp nhựa kín
6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 09/07/2018 đến ngày/To: 26/07/2018

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1	Hàm lượng chì, mg/kg	AOAC 999.10:2012	Không phát hiện (LOD=0,03)
2	Coliforms, MPN/g (*)	ISO 4832:2006	Không có/ nil
3	E.coli, MPN/g (*)	ISO 7251:2005	Không có/ nil
4	B.cereus, CFU/g (*)	ISO 7932:2004	<1,0 x 10 ¹
5	Cl.perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937:2004	Không có/ nil
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g (*)	ISO 4833-1:2013	<1,0 x 10 ¹
7	S.aureus, CFU/g (*)	ISO 6888-1:1999	<1,0 x 10 ¹
8	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc, CFU/g (*)	ISO 21527-1,2:2008	<1,0 x 10 ¹

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

Hà Nội, ngày 26 tháng 07 năm 2018

tc GIÁM ĐỐC

**PHỤ TRÁCH PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**

Đỗ Văn Thích
Đỗ Văn Thích



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: 23/NML/2018
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Thạch Kim Cương Trắng	Có hiệu lực từ ngày 27 tháng 11 năm 2018 Lần sửa đổi: 01

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Thạch Kim Cương Trắng

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình thái: Sản phẩm dạng thạch, giòn, dai
- Màu sắc: Màu trắng đến ngà vàng
- Mùi vị: Vị 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 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: Nước, high fructose corn syrup, đường, bột làm thạch jelly powder 5300 (E407, E425, E331(iii)), chất bảo quản : kali sorbat, chất điều chỉnh độ acid: acid malic

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: dùng ăn trực tiếp

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

5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

5.1. Quy cách bao gói: : 0,5kg/hộp/túi; 1kg/hộp/túi, 1,5kg/hộp/túi, 1,8kg/hộp/túi; 2kg/hộp/túi; 2,5kg/hộp/túi.

5.2. Chất liệu bao bì: 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

6. Quy trình sản xuất (xem phụ lục – kèm thuyết minh chi tiết)

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

- 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

Hà Nội, ngày 27 tháng 11 năm 2018

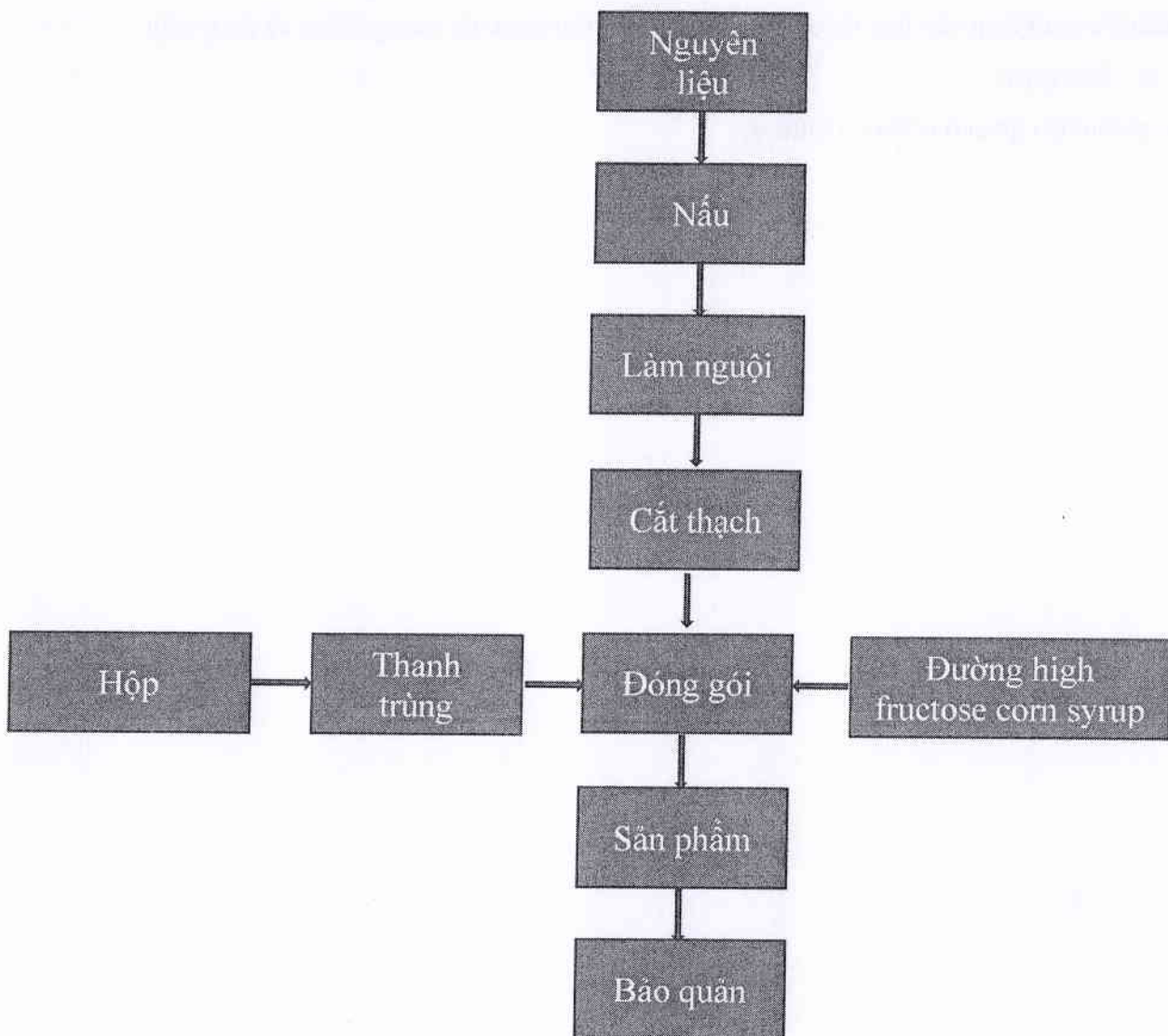
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

Quy trình sản xuất Thạch Kim Cương Trắng



Thuyết minh quy trình sản xuất Thạch Kim Cương Trắng

1. Nguyên liệu: Nước, đường, bột làm thạch jelly powder 5300 (E407, E425, E331(iii)), chất bảo quản : kali sorbat, chất điều chỉnh độ acid: acid malic khi cho vào nồi nấu phải kiểm tra, đảm bảo không có tạp chất.

2. Nấu

Hỗn hợp trên được nấu trong nồi 2 vỏ, có cánh khuấy đến khi đạt yêu cầu chất lượng.

3. Làm nguội

Thạch sau khi nấu chín, được xả ra khay, làm nguội đến nhiệt độ tiêu chuẩn

4. Cắt thạch

Thạch được cắt nhỏ theo kích thước yêu cầu

5. Đóng gói

Thạch sau khi cắt nhỏ đạt kích thước tiêu chuẩn, được cho vào hộp, sau đó rót đường high fructose corn syrup vào hộp theo tỷ lệ tiêu chuẩn. Hộp được tip màng nhôm và đóng nắp.

6. Bảo quản

Sản phẩm bảo quản ở nhiệt độ thường