

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

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 02/TACO/2019

**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.

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: Viên trân châu Pearl Sago

2. Thành phần: Tinh bột sắn (topioca stracrch), nước, nhóm tinh bột biến tính (hydroxypropyl starch), hương vani tổng hợp (caramel flavor), chất bảo quản (sodium benzoate, potassium sorbate).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

4.1. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi PE, PP, Mat OPP/MCPP, Metalize, thùng caraton hợp vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế.

4.2. Quy cách đóng gói: 500g/túi, 1kg/túi, 1.5kg/túi, 2kg/túi, 3kg/túi, 5kg/túi.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Sản xuất tại: Ye yong chang food co.,Ltd

Địa chỉ: Số 711, Fengping 1st Rd., Quận Daliao, thành phố Kaohsiung 831, Đài Loan.

**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 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./.

*Atlece*  
Hà Nội, ngày 12 tháng 04 năm 2019  
**ĐẠI DIỆN TÒ CHỨC, CÁ NHÂN**  
(Ký tên, đóng dấu) *gab*



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





(Mẫu nhãn phụ dự kiến)

**Tên sản phẩm:** Viên trân châu Pearl Sago

**Thành phần:** Tinh bột sắn (topioca stracrch), nước, nhóm tinh bột biến tính (hydroxypropyl starch), hương vani tổng hợp (caramel flavor), chất bảo quản (sodium benzoate, potassium sorbate)

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** Xem thông tin trên nhãn chính

**Hướng dẫn sử dụng:** - Đổ nước sôi vào nồi có sẵn trân châu

- Tỷ lệ nước sôi gấp 8 đến 10 lần
- Khuấy vài giây
- Đợi cho sôi trở lại
- Tắt bếp
- Đóng chặt nắp theo tỷ lệ
- + 0.9cm thì nấu trong 25 phút, đậy nắp 25 phút
- + 0.8cm thì nấu trong 20 phút, đậy nắp 20 phút
- + 0.7cm thì nấu trong 15 phút, đậy nắp 15 phút
- + 0.4cm thì nấu trong 5 phút, đậy nắp 5 phút

**Hướng dẫn bảo quản:** - Sử dụng trong ngày nếu không bảo quản trong tủ lạnh

- Được bảo quản trong túi đã hút chân không
- Nếu xuất hơi nước trong túi nên sử dụng ngay
- Nhai trước khi nuốt

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

**Khối lượng tịnh:** 300 gam

**Xuất xứ:** Đài Loan

**Nhà sản xuất:** Ye yong chang food co.,Ltd

**Địa chỉ nhà sản xuất:** Số 711, Fengping 1st Rd., Quận Daliao, thành phố Kaohsiung 831, Đài Loan.

**Công ty nhập khẩu và chịu trách nhiệm về sản phẩm:**

CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ TACO VIỆT NAM

**Địa chỉ:** Số 105, ngõ 622 Minh Khai, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội.

**Điện thoại:** 01233356333

TCB: 02/TACO/2019

TCCS: 01/TACO/2019

34130  
CÔNG TY  
CỔ PHẦN  
THƯƠNG MẠI DỊCH  
VỤ TACO  
VIỆT NAM  
HÀ NỘI



本公司通過ISO22000:2005品質  
管理系統認證 編號: TW80557D

及HACCF食品危害重要管制系統  
認證 編號: TW80557I

品名	粉圓
成份	樹薯澱粉、Ro水、羧甲基纖維素鈉、玉蜀黍澱粉、焦糖色、香料、防腐劑(苯甲酸钠、己二酸鈉)
重量	300g公克
有效日期	1. 於封口
用法	沸水8-10份，加入粉圓，加以攪拌，待水再次滾沸，即可食用。至所需時間，即可食用。沸水20份，即完成。 0.9cm煮2分鐘，20分 0.8cm煮2分鐘，20分 0.7cm煮15分鐘，15分 0.4cm煮5分鐘，5分

Item No.	Pearl Sago
Nutrition information	Tapioca Starch, Water RO, Hydroxypropyl starch(FA-8903), Xanthan Gum, Caramei, Flavor, Preservative(Sodium Benzoate, Potassi um Sorbate)
Weight	300g
Date of availability	Shows on seal
COOK	BOIL IN PEARL SAGO WITH 8-10 TIMES PORTION OF BOILING WATER AND STIR FOR A SECOND. WAIT FOR BOILING AGAIN. THEN COOK AND SHUT THE FIRE TO BE CLOSING FOR NEED TIME AS BELOW 0.8 cm cooks for 25 minutes tightly closed for 25 minutes 0.8 cm cooks for 20 minutes tightly closed for 20 minutes 0.7 cm cooks for 15 minutes tightly closed for 15 minutes 0.4 cm cooks for 5 minutes tightly closed for 5 minutes

產地: 台灣

MADE IN TAIWAN

營養標示		
每份重量30公克(每罐內) 本包裝裝100份		
	每份	每100公克
熱量	72大卡	240大卡
蛋白質	0.1公克	0.4公克
脂肪	0公克	0公克
飽和脂肪	0公克	0公克
反式脂肪	0公克	0公克
碳水化合物	18.1公克	60.2公克
纖維	0公克	0公克
糖	0公克	0公克
鈉	24毫克	80毫克

Nutrition Facts		
Serving Size: 30g (1.06 oz)		
Per Container: 100		
	Per Serving	Serving Size: 100g
Calories	72 kcal	240 kcal
Protein	0.1 g	0.4 g
Total Fat	0 g	0 g
Saturated Fat	0 g	0 g
Trans Fat	0 g	0 g
Total Carb	18.1 g	60.2 g
Fiber	0 g	0 g
Sugar	0 g	0 g
Sodium	24 mg	80 mg

注意事項:

- 拆開後，請儘速於一日用完。若無法用完，請密封，冷藏保存。
- 本包裝為真空包裝，若有漏氣，請儘速於拆封，儘速使用。

※咀嚼後再吞食!

- Attention:
- Please finish using on the day after tearing up the packaging. If not, please put into the refrigerator for storing.
  - Used to vacuum pack. And Natural for some steam on the packaging. Please never mind to eat it.

※ Swallow after masticating!





Số/No: 2018/552/TN4/03

Trang/Page: 1/1

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Viên trân châu Pearl Sago**  
 2. Khách hàng/Customer: 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.  
 3. Số lượng mẫu/Quantity: 600g/ mẫu  
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 27/03/2018  
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Mẫu được đựng trong túi nilon kín  
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 27/03/2018 đến ngày/To: 11/4/2018

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng carbohydrate, %	FAO FNP77	59,92
2.	Hàm lượng protein, %	Tk TCVN 8099-1: 2015	0,6
3.	Hàm lượng chất béo, %	AOAC 989.05 : 2012	0,26
4.	Độ ẩm, %	Tk TCVN 4295: 2009	38,81
5.	Hàm lượng Chi, mg/kg	AOAC 999.10 : 2012	KPH (LOD = 0,03)
6.	Hàm lượng Cadimi, mg/kg	AOAC 999.10 : 2012	KPH (LOD = 0,01)
7.	Hàm lượng Asen, mg/kg	AOAC 986.15: 2012	KPH (LOD = 0,01)
8.	Tổng vi khuẩn hiếu khí, CFU/g(*)	ISO 4833-1: 2013	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>
9.	Coliforms, CFU/g (*)	ISO 48332: 2006	Không có/nil
10.	E.coli, CFU/g (*)	ISO 16649-2: 2001	Không có/nil
11.	Tổng số nấm men, mốc, CFU/g (*)	ISO 21527- 1,2 : 2008	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>
12.	B.cereus, CFU/g (*)	ISO 7932 : 2004	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>
13.	C. perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937 : 2004	Không có/nil
14.	S.aureus, CFU/g (*)	ISO 6888- 1 : 1999	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>
15.	Aflatoxin tổng số, µg/kg	Tk TCVN 7930 : 2008	KPH (LOD = 0,5)
16.	Aflatoxin B1, µg/kg	Tk TCVN 7930 : 2008	KPH (LOD = 0,5)

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

- KPH là không phát hiện

(Phiếu này thay cho phiếu kết quả số 2018/552/TN4/03 ra ngày 11/4/2018 do khách hàng đổi tên mẫu).

Hà Nội, ngày 3 tháng 5 năm 2018

**PHỤ TRÁCH PHÒNG THỬ NGHIỆM  
THỰC PHẨM**

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: 01/TACO/2019
Công ty Cổ phần TMDV Taco Việt Nam	Viên trân châu Pearl Sago	Có hiệu lực từ ngày 05 tháng 04 năm 2019

*Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Viên trân châu Pearl Sago*

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình thái: Dạng viên tròn.
- Màu sắc: Màu trắng đục đến trắng ngà 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	$\leq 0,1$

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	µg/kg	≤ 2
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	≤ 4
3	Ochratoxin A	µg/kg	≤ 3

2. Thành phần cấu tạo: Tinh bột sắn (topioca stracrch), nước, nhóm tinh bột biến tính (hydroxypropyl starch), hương vani tổng hợp (caramel flavor), chất bảo quản (sodium benzoate, potassium sorbate).

3. Thời hạn sử dụng: 06 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: - Đổ nước sôi vào nồi có sẵn trên châu

- Tỷ lệ nước sôi gấp 8 đến 10 lần

- Khuấy vài giây

- Đợi cho sôi trở lại

- Tắt bếp

- Đóng chặt nắp theo tỷ lệ

+ 0.9cm thì nấu trong 25 phút, đậy nắp 25 phút

+ 0.8cm thì nấu trong 20 phút, đậy nắp 20 phút

+ 0.7cm thì nấu trong 15 phút, đậy nắp 15 phút

+ 0.4cm thì nấu trong 5 phút, đậy nắp 5 phút

4.2. Bảo quản:

- Sử dụng trong ngày nếu không bảo quản trong tủ lạnh

- Được bảo quản trong túi đã hút chân không

- Nếu xuất hơi nước trong túi nên sử dụng ngay

- Nhai trước khi nuốt

5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói.

5.1. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi PE, PP, Mat OPP/MCPP, Metalize, thùng caraton hợp vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế.

5.2. Quy cách bao gói: 500g/túi, 1kg/túi, 1.5kg/túi, 2kg/túi, 3kg/túi, 5kg/túi.

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.

Sản xuất tại: Ye yong chang food co.,Ltd

Địa chỉ: Số 711, Fengping 1st Rd., Quận Daliao, thành phố Kaohsiung 831, Đài Loan

Hà Nội, ngày 05 tháng 04 năm 2019

*Frank*  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)

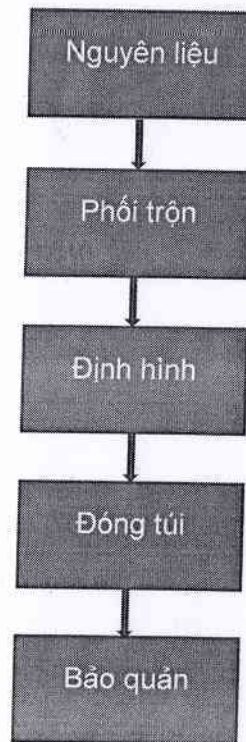


CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ KÈM TỔNG GIÁM ĐỐC  
*Trương Thị Thanh Huyền*





## Quy trình sản xuất Viên trân châu Pearl Sago



### Thuyết minh quy trình sản xuất Viên trân châu Pearl Sago

1. Nguyên liệu: Tinh bột sắn (topioca stracrch), nước, nhóm tinh bột biến tính (hydroxypropyl starch), hương vani tổng hợp (caramel flavor), chất bảo quản (sodium benzoate, potassium sorbate), 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. Định hình  
Khối bán thành phẩm được cho qua máy định hình, vo viên.
4. Đóng túi  
Thành phẩm được đóng túi, hút chân không
5. Bảo quản  
Sản phẩm bảo quản ở nhiệt độ thường.