

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/NML/2019

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.

Điện thoại: 0856633336

Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp : 0107472012

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Trà Ô long bốn mùa (oolong tea)
2. Thành phần: Búp trà ô long nguyên chất.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng (kể từ ngày sản xuất).
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - 4.1. Quy cách đóng gói: 100g/túi/hộp, 150g/túi/hộp, 200g/túi/hộp, 250g/túi/hộp, 300g/túi/hộp, 350g/túi/hộp, 400g/túi/hộp, 450g/túi/hộp, 500g/túi/hộp, 1kg/túi/hộp.
 - 4.2. Chất liệu bao bì: Túi (màng) PA/PP/PE, Mat OPP/MCPP, Metalize, thùng carton hợp vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Sản xuất tại: Công ty Cổ Phần Chè Chiềng Đi

Địa chỉ: Km 178+500 Quốc lộ 6 Sơn La-Hà Nội, xã Vân Hồ, huyện Vân Hồ, tỉnh Sơn La.

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 01 tháng 05 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Lương Thị Thanh Huyền



CÔNG TY TNHH TM VÀ XNK NGUYỆT MINH LÂM.

Mẫu nhãn dự kiến

TRÀ Ô LONG BÓN MÙA (Oolong tea)

Thành phần: Búp trà ô long nguyên chất

HD sử dụng và bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng: Khi pha cho một ít trà vào ấm, đổ nước sôi vào để thời gian khoảng 1-3 phút sau đó rót ra để uống.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, tránh xa các loại hóa chất.

NSX, HSD: In trên bao bì.

HSD: 24 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: Số 19 phố Khâm Thiên, phường Khâm Thiên, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội, Việt Nam.

ĐT: 0856633336

Sản xuất tại: Công ty Cổ Phần Chè Chiềng Đi

Địa chỉ sản xuất: Km178 + 500 Quốc lộ 6 Sơn La-Hà Nội, xã Vân Hồ, huyện Vân Hồ, tỉnh Sơn La.

Xuất xứ: VIỆT NAM

Khối lượng tịnh:



GIÁM ĐỐC

Lương Thị Loanh Huyền

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Trà ô long bốn mùa (oolong tea)**
 2. Khách hàng/Customer: **Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm**
Số 19, phố Khâm Thiên, p.Khâm Thiên, q.Đống Đa, tp Hà Nội, Việt Nam
(Nguyet Minh Lam TM and XNK company limited No.19, Kham Thien street, Kham Thien ward, Dong Da district, Ha Noi city, Viet Nam.)
 3. Số lượng mẫu/Quantity: **02 túi/ 02 bag**
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **22/03/2019**
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: **Mẫu đựng trong túi kín/ Same in closed bag**
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: **Từ ngày/From: 22/03/2019 đến ngày/To: 29/03/2019**

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng chì, mg/kg <i>Lead content</i>	AOAC 999.10:2012	0,25
2.	Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadimi content</i>	AOAC 999.10:2012	0,06
3.	Hàm lượng thủy ngân, mg/kg <i>Mercury content</i>	AOAC 971.21:2012	Không phát hiện (LOD=0,01) <i>Not detected</i>
4.	Hàm lượng asen, mg/kg <i>Asen content</i>	AOAC 986.15:2012	Không phát hiện (LOD=0,01) <i>Not detected</i>
5.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g (*) <i>Total aerobic bacteria</i>	ISO 4833-1:2013	7,0 x 10 ¹
6.	Coliforms, CFU/g (*)	ISO 4832:2006	Không có/ nil
7.	E.coli, CFU/g (*)	ISO 16649-2:2001	Không có / nil
8.	Tổng số nấm men, mốc, CFU/g (*) <i>Total yeast and mold</i>	ISO 21527-1,2:2008	< 1,0 x 10 ¹
9.	S.aureus, CFU/g (*)	ISO 6888-1:1999	< 1,0 x 10 ¹
10.	C. perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937:2004	< 1,0 x 10 ¹
11.	B.cereus, CFU/g (*)	ISO 7932:2004	< 1,0 x 10 ¹
12.	Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg <i>Aflatoxin B1 content</i>	TN4/HD/N3-232 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,5) <i>Not detected</i>
13.	Hàm lượng aflatoxin tổng số, µg/kg <i>(Aflatoxin B1 B2 G1 G2)</i>	TN4/HD/N3-232 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=2,0) <i>Not detected</i>

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

Hà Nội, ngày 29 tháng 03 năm 2019

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM/Chief of lab No 4

Đỗ Văn Thích

PHÓ GIÁM ĐỐC

- 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.

Sở công thương Hà Nội	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 05/NML/2019
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Trà Ô Long Bốn Mùa (oolong tea)	Có hiệu lực từ ngày 25 tháng 04 năm 2019

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Ô Long Bốn Mùa(oolong tea)

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dáng viên tròn, sản phẩm đồng đều, khô, không lẫn tạp chất lạ
- Màu sắc: Màu xanh đen hoặc nâu. Nước chè sau khi pha sáng và trong có màu nâu đặc trưng.
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng, vị chát, ngọt hậu đặc trưng của sản phẩm

1.2. 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	$\leq 1 \times 10^2$

1.3. 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	Arsen (As)	mg/kg	$\leq 1,0$
2	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 2,0$
3	Thủy Ngân (Hg)	mg/kg	$\leq 0,05$
4	Cadimi (Cd)	mg/kg	$\leq 1,0$

1.4. 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, 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	≤ 5
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	≤ 15
3	Endosulfan	mg/kg	≤ 10

2. Thành phần cấu tạo: Búp trà ô long nguyên chất

3. Thời hạn sử dụng: 24 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: Khi pha cho một ít trà vào ấm, đổ nước sôi vào để thời gian khoảng 1-3 phút sau đó rót ra để uống.

4.2. Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, tránh xa các loại hóa chất.

5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

5.1. Quy cách đóng gói: 100g/túi/hộp, 150g/túi/hộp, 200g/túi/hộp, 250g/túi/hộp, 300g/túi/hộp, 350g/túi/hộp, 400g/túi/hộp, 450g/túi/hộp, 500g/túi/hộp, 1kg/túi/hộp.

5.2. Chất liệu bao bì: Túi (màng) PA/PP/PE, Mat OPP/MCPOP, 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.

Điện thoại: 0856633336

Công ty Cổ Phần Chè Chiềng Đi

Địa chỉ: Chiềng Đi, xã Vân Hồ, huyện Vân Hồ, tỉnh Sơn La.

Hà Nội, ngày 25 tháng 04 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)

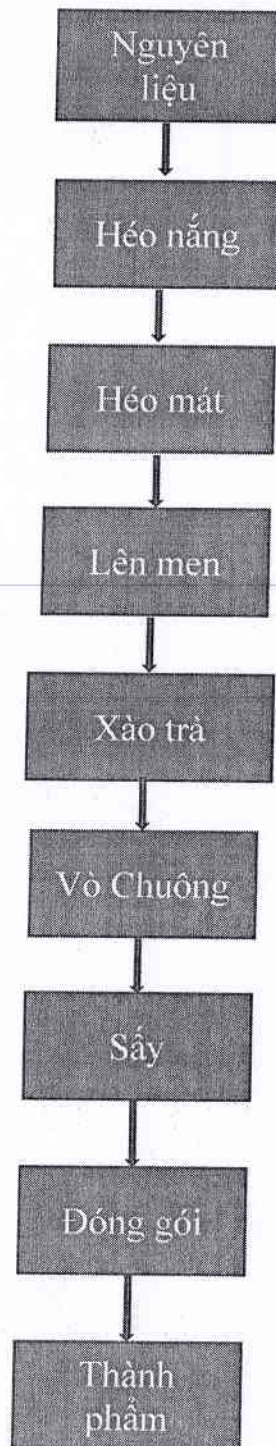


GIÁM ĐỐC

Trương Thị Thanh Huyền

10107
C
TRÁCH
TM
NGUYỄN
V.G. Đ.

Quy trình sản xuất Trà Ô Long bốn mùa (oolong tea)



72012-C
NG TY
HỆM HỮU H
Ả XNK
MINH LÃ
- T.P

Thuyết minh quy trình sản xuất Trà Ô Long bốn mùa (oolong tea)

1. Nguyên liệu:

Búp chè tươi, 1 tộm hai đến ba lá. Hái chè đúng kỹ thuật, không bị sâu

2. Héo nắng:

Chè tươi rải mỏng, làm héo bằng ánh nắng mặt trời.

3. Héo mát:

Chè được rải mỏng trên nong, được đưa vào phòng làm héo.

4. Lên men:

Thúc đẩy quá trình thủy phân, oxi hóa khử dưới tác dụng của enzyme, tạo hương thơm, màu sắc cho trà

5. Xào trà:

Dùng nhiệt độ cao để diệt men

6. Vò chuông:

Sử dụng lực và chuyển động quay của máy để các khối trà chuyển động, tự ma sát vào nhau

7. Sấy

Sử dụng hơi nóng để làm khô chè

8. Đóng gói

Cân định mức theo khối lượng tiêu chuẩn, sản phẩm được hút chân không.

9. Thành phẩm

Sản phẩm được bảo quản ở điều kiện thường

