

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/OT/2020

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM ÔNG THẮNG.

Địa chỉ: khu phố 8, phường Phước Mỹ, TP. Phan Rang – Tháp Chàm, tỉnh Ninh Thuận.

Điện thoại: 08 66 06 06 36

Fax:

E-mail: ongthangphanrang@gmail.com.

Mã số doanh nghiệp: 43A8 010424/HKD.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 34/2019/NNPTNT – NT

Ngày Cấp: 23/07/2019

Nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản tỉnh Ninh Thuận.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Trà hạt sen.

2. Thành phần: hạt sen già nguyên hạt (bao gồm cả vỏ, thịt quả và tâm sen)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: sử dụng tốt nhất trong vòng 6 tháng kể từ ngày đóng gói. Ngày đóng gói ghi trên nhãn của sản phẩm.

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

- Quy cách đóng gói: gói 350 GR ; gói 500 GR
- Chất liệu bao bì: túi giấy pơ-luya trắng bên trong và túi giấy kraft nâu bên ngoài.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Sản xuất tại: SỞ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM ÔNG THẮNG.
- Địa chỉ: khu phố 8, phường Phước Mỹ, TP. Phan Rang – Tháp Chàm, tỉnh Ninh Thuận.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (mẫu nhãn sản phẩm đính kèm hồ sơ)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

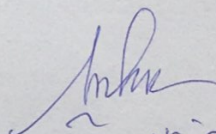
Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất số 06/OT/2020 ngày 11/08/2020 (bản tiêu chuẩn sản phẩm đính kèm)

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./.

Ninh Thuận, ngày 11 tháng 08 năm 2020.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Hồ Thị Anh



BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

A- Thông tin chung về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: trà hạt sen
2. Thành phần: hạt sen già nguyên hạt (bao gồm cả vỏ, thịt quả và tâm sen)
3. Mô tả sản phẩm: gồm những mảnh nhỏ của vỏ hạt, thịt hạt và tâm sen. Vỏ hạt màu nâu đen, thịt hạt màu ngà ngả hồng cam nhẹ. Mùi thơm ngào ngạt đặc trưng. Khi pha ra vị chất nhẹ của vỏ hài hòa với vị ngọt của thịt quả, vị đắng của tâm sen không nổi rõ..
4. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:
Tên: Cơ Sở Chế Biến Thực Phẩm Ông Thắng.
Địa chỉ: khu phố 8, phường Phước Mỹ, TP. Phan Rang – Tháp Chàm, tỉnh Ninh Thuận.
Điện thoại: 08 66 06 06 36 / Email: ongthangphanrang@gmail.com
5. Hướng dẫn sử dụng:
Cho một muỗng cafe trà hạt sen hãm với 300ml nước sôi, hoặc điều chỉnh lượng trà theo sở thích.
Để trà nghỉ 20 – 25 phút trước khi sử dụng để có hương và vị tốt nhất. Chiết nước trà ra bình giữ nhiệt. Thêm nước hãm trà cho tới khi bã trà hết vị.
Trà ngon và có tác dụng tốt nhất khi uống ấm.
Nên dùng trà trong ly sứ màu trắng để có màu sắc đẹp nhất.
6. Hướng dẫn bảo quản: chuyển ngay sang hũ kín, giữ ở nhiệt độ thường, nơi khô ráo
7. Thời hạn sử dụng: sử dụng tốt nhất trong vòng 6 tháng kể từ ngày đóng gói. Ngày đóng gói ghi trên nhãn sản phẩm.

B- Các chỉ tiêu chất lượng:

1. Chỉ tiêu cảm quan:
 - Độ khô: trà sen khô giòn.
 - Hình dạng : hạt sen nghiền bể. Độ bể không quá nhỏ, nát vụn.
 - Màu sắc: thịt quả màu hồng cam hơi sậm.
 - Mùi: mùi thơm đặc trưng của hạt sen rang, không có mùi cháy, khét.
 - Vị: vị ngọt nhẹ của trà sen, vị chất của vỏ hạt sen, không cảm nhận rõ vị đắng của tâm sen, không có vị lạ khác.
 - Không gây khô cổ, khát nước sau khi uống.
 - Tạp chất: không chứa tạp chất khác.
2. Các chỉ tiêu an toàn:
 - 2.1. Các chỉ tiêu kim loại nặng: theo QCVN 8-2:2011/BYT

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/kg)
01	Arsen (As)	1
02	Chì (Pb)	2

2.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: theo QĐ 46/2007/QĐ-BYT

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (cfu*/g)
01	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	10^4
02	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	10^2
03	Escherichia coli	Không có
04	Coliforms	10
05	Clostridium Perfringens	10
06	Bacillus cereus	10^2

*cfu (Colony Forming Units): đơn vị hình thành khuẩn lạc

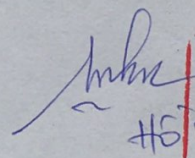
2.3. Các chỉ tiêu độc tố vi nấm: theo QCVN 8-1:2011/BYT

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa ($\mu\text{g/kg}$)
01	Aflatoxin B ₁	5
02	Aflatoxin tổng số	15

2.4. Phụ gia thực phẩm: không sử dụng.

Ninh Thuận, ngày 11/08/2020

TỔ CHỨC, CÁ NHÂN BAN HÀNH
(Kí tên, đóng dấu)


CƠ SỞ KINH DOANH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM
ÔNG THẮNG
MST: 03123030704
ĐC: Khu phố 8, P. Phước Mỹ
TP. Phan Rang-Tháp Chàm, Ninh Thuận

MẪU NHÃN SẢN PHẨM



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2020-00013280
Mã số kết quả: AR-20-VD-015623-01 / EUVNHC-00093815



CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM ÔNG THẮNG

Khu phố 8, Phường Phước Mỹ
Thành phố Phan Rang - Tháp Chàm
Tỉnh Ninh Thuận
Việt Nam

Tên mẫu: Trà hạt sen
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong bao bì giấy
Ngày nhận mẫu: 21/02/2020
Thời gian thử nghiệm: 21/02/2020 - 27/02/2020
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 28/02/2020
Mã số PO của khách hàng: ZG4L200221155

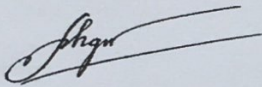
STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ	So sánh
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)	10 ⁴
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)	10
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)	10
4	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)	10 ²
5	VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)	10 ²
6	VD16W VD (a) <i>E.coli</i>	/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện	Không có
7	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.06)	2
8	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	0.10	1
9	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)	5
10	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)	15

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Những chỉ tiêu vi sinh trên bản kết quả thử nghiệm phù hợp với (mục 6.6.2. Quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong rau, quả và sản phẩm rau, quả) theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT–Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm;
 Hai chỉ tiêu kim loại nặng (Pb, As) trên bản kết quả thử nghiệm phù hợp với QCVN 8-2:2011/BYT–Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
 Chỉ tiêu độc tố vi nấm phù hợp với Quy định về Giới hạn tối đa độc tố vi nấm trong thực phẩm theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT–Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (Phần 3).

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vi
 Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
 Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vi 02/03/2020

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
 Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.
 Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.
 Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.
 Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238

