

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/OT/2019

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: 46/2018/NNPTNT – NT

Ngày Cấp: 20/09/2018

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: Bột ngũ cốc mầm hỗn hợp.
2. Thành phần: hạt sen, đậu đỏ, đậu xanh, đậu đen, đậu nành (bỏ vỏ), gạo lứt, nếp lứt và mè.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: sử dụng tốt nhất trong vòng 4 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 0.5kg
 - 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 01/OT/2019 ngày 05/03/2019 (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 05 tháng 03 năm 2019.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

A- Thông tin chung về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: bột ngũ cốc mầm hỗn hợp.
2. Thành phần: hạt sen 15%, đậu đỏ 20%, đậu xanh 20%, đậu đen 10%, đậu nành (bỏ vỏ) 15%, gạo lứt 13.5%, nếp lứt 1.5% và mè 5%.
3. Mô tả sản phẩm: màu nâu sáng, mùi thơm đặc trưng, vị ngọt của ngũ cốc.
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: dùng nước sôi già để pha bột, khuấy đều cho tới khi bột tan hoàn toàn.
Tỉ lệ bột / nước điều chỉnh theo sở thích.
Để ly bột nghỉ 5-7 phút nhằm tạo cấu trúc tốt nhất trước khi sử dụng.
Sử dụng ngon nhất khi ấm.
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 4 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: bột khô rời, không vón cục.
 - Màu sắc: màu nâu sáng.
 - Mùi: mùi thơm của mè và của các loại ngũ cốc rang, không có mùi tanh, khét hoặc mùi lạ khác.
 - Vị: vị ngọt và béo tự nhiên của ngũ cốc, không có vị lạ khác.
 - Độ mịn: bột mịn, đều.
 - Tạp chất: không chứa tạp chất khác.
2. Chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối thiểu	Mức tối đa
1	Protein	%	20	-
2	Lipid	%	-	10
3	Glucid	%	50	-
4	Chất xơ	%	10	-
5	Độ ẩm	%	-	8
6	Năng lượng	Kcal/100g	350	-

3. Các chỉ tiêu an toàn:

DANH CHẾ BIẾN
ÔNG THẮNG
332303
khu phố 8, P. Phước Mỹ
Phan Rang-Tháp Chàm

3.1. Các chỉ tiêu kim loại nặng: theo QCVN 8-2:2011/BYT

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/kg)
01	Cadimi (Cd)	0,1
02	Chì (Pb)	0,2

3.2. 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	Coliforms	10
03	Escherichia coli	3
04	Staphylococcus aureus	10
05	Clostridium Perfringens	10
06	Bacillus cereus	10
07	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	10^2

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

3.3. 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	2
02	Aflatoxin tổng số	4
03	Ochratoxin A	3
04	Deoxynivalenol	750
05	Zearalenol	75

3.4. Phụ gia thực phẩm: không sử dụng.

Ninh Thuận, ngày 05/03/2019

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



MẪU NHÃN SẢN PHẨM



THỰC PHẨM
ÔNG
0704
Jác Mỹ
n, Ninh Thuận

KINH DOANH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM
ÔNG THẮNG
MST: 8323030704
ĐC: Khu phố 8, P. Phước Mỹ
TP. Phan Rang-Tháp Chàm, Ninh Thuận

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00068217
Mã số kết quả: AR-18-VD-073981-01 / EUVNHC-00051273



HỘ KINH DOANH CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM ÔNG THẮNG

Khu phố 8, Phường Phước Mỹ,

Phan Rang - Tháp Chàm, Ninh Thuận
Việt Nam

Tên mẫu: Bột ngũ cốc mầm hỗn hợp Ông Thắng
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong túi giấy
Ngày nhận mẫu: 02/10/2018
Thời gian thử nghiệm: 02/10/2018 - 08/10/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 09/10/2018
Mã số PO của khách hàng: B8SP181002008

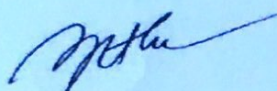
STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	7,5x10 ⁴
2	VD334 VD (a)(g) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a)(g) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	7,1x10 ⁴
8	VD855 VD (a) Cadmium (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	0,028
9	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
10	VD063 VD Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.09	Không phát hiện (LOD=1)
11	VD066 VD Zearalenon	µg/kg	Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92	Không phát hiện (LOD=10)
12	VD069 VD Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.18	Không phát hiện (LOD=100)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 09/10/2018

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 SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health (Food Safety Lab Certificate). (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00087384
Mã số kết quả	AR-18-VD-094461-01 / EUVNHC-00056697



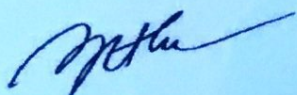
CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM ÔNG THẮNG

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



Tên mẫu:	Bột ngũ cốc mầm hỗn hợp
Tình trạng mẫu:	Mẫu được đóng gói kín
Ngày nhận mẫu :	07/12/2018
Thời gian thử nghiệm:	07/12/2018 - 12/12/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	14/12/2018
Mã số PO của khách hàng :	Y2BA181207061

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	57,5
2	VD157 VD Xơ dinh dưỡng	%	AOAC 991.43	13,7
3	VD165 VD (a)(f) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	7,13
4	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	25,2
5	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	395
6	VD210 VD (a)(f) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	6,97
7	VD297 VD (a)(f) Tro tổng	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3,25

Ký tên	
	
Nguyễn Phương Phi Giám Đốc Sản Xuất	Lý Hoàng Hải Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 19/12/2018

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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 công 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 cơ sở đo 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 SẮC KỶ HẢI ĐĂNG (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VLA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm