

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/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: 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: Chuối hồng.
2. Thành phần: chuối sứ còn nguyên vỏ lụa.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: sử dụng tốt nhất trong vòng 2 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: CƠ 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 05/OT/2019 ngày 03/12/2019 (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 03 tháng 12 năm 2019.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

Minh
Hồ Thị Anh



BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

A- Thông tin chung về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: chuối hồng.
2. Thành phần: chuối sứ còn nguyên vỏ lụa.
3. Mô tả sản phẩm: màu nâu đỏ đặc trưng của lớp vỏ lụa khô, thơm đượm tự nhiên của chuối, dẻo ngọt thanh tự nhiên của chuối.
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: sử dụng ăn ngay. Không sử dụng khi sản phẩm bị mốc, hoặc có mùi lạ.
6. Hướng dẫn bảo quản: chuyển ngay sang hũ kín, giữ ở ngăn mát tủ lạnh.
Lưu ý: bảo quản trong tủ mát làm chuối bị cứng đi. Nếu sử dụng trong vòng 2 tuần kể từ ngày đóng gói thì nên giữ ở nhiệt độ thường.
7. Thời hạn sử dụng: sử dụng tốt nhất trong vòng 2 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: chuối dai đều, không bị mềm hay nhũn. Vỏ lụa chuối khô ráo.
 - Độ dẻo: chuối dẻo, không bị chai sượng hoặc cứng.
 - Màu sắc: màu nâu đỏ đặc trưng của sản phẩm.
 - Mùi: mùi thơm đượm tự nhiên của chuối. Không có mùi lạ khác.
 - Vị: vị ngọt thanh, có thể chua nhẹ do giống chuối, không có vị lạ khác.
 - Tạp chất: không có tạp chất khác.
2. Chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối thiểu	Mức tối đa
1	Protein	%	1	-
2	Lipid	%	-	2
3	Glucid	%	70	-
4	Chất xơ	%	7	-
5	Độ ẩm	%	-	20
6	Năng lượng	Kcal/100g	310	-

3. Các chỉ tiêu an toàn:

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	Arsen (As)	1
02	Chì (Pb)	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	E.coli	Không có
04	Cl. perfringens	10
05	B. cereus	10^2
06	Tổng số bào tử nấm men-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

3.4. Phụ gia thực phẩm: không sử dụng.

Ninh Thuận, ngày 03/12/2019

TỔ CHỨC, CÁ NHÂN BAN HÀNH

(Kí tên, đóng dấu)

Hồ Thị Anh



MẪU NHÃN SẢN PHẨM



5/5

Handwritten signature and text:
45 Th

CƠ SỞ 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: 743-2019-00049211
Mã số kết quả: AR-19-VD-053211-01 / EUVNHC-00072136



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: Chuối hồng
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong túi giấy
Ngày nhận mẫu: 24/06/2019
Thời gian thử nghiệm: 25/06/2019 - 01/07/2019
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 01/07/2019
Mã số PO của khách hàng: Y2BA190624339

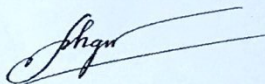
STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	2.3x10 ²
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) <i>Escherichia coli</i>	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	4.0x10 ⁴
7	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
8	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
9	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
10	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
11	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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vy
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích

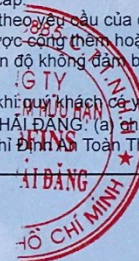


Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vy 04/07/2019

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 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 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VFA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00049212
Mã số kết quả: AR-19-VD-053126-01 / EUVNHC-00072136



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

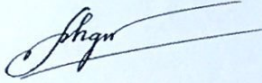
Tên mẫu: Chuối hồng
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong túi giấy
Ngày nhận mẫu: 24/06/2019
Thời gian thử nghiệm: 25/06/2019 - 29/06/2019
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 01/07/2019
Mã số PO của khách hàng: Y2BA190624339

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	76.2
2	VD157 VD (a) Xơ dinh dưỡng	%	AOAC 991.43	9.26
3	VD165 VD (a)(f) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.89
4	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.14
5	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	322
6	VD297 VD (a)(f) Tro tổng	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.59
7	VD0WX VD (a) Độ ẩm	%	AOAC 934.06	18.14



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vy
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vy 04/07/2019

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 bố 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 sẵn có 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 (★) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VFA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm