

Lưu C. Ty

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CAO BẰNG

Địa chỉ: Thôn Thượng Thôn, xã Đông Tiến, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh
Tel: 0366808686 -02432757333

HỒ SƠ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 03/CAOBANGFOOD/2021

Tên sản phẩm: THACHAN – THẠCH SỮA

Tháng 9/2021

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/CAOBANGFOOD/2021

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CAO BẰNG.**

Địa chỉ (cơ sở 1): Thôn Thượng thôn, xã Đông Tiến, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam (A)

(cơ sở 2): 408/40-408/42A Bình Thành, khu phố 2, phường Bình Hưng Hòa B, quận Bình Tân, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam (B)

Điện thoại: 0366808686/ 02432757333 Fax:

E-mail : caobangfood@gmail.com / thachan@thachan.vn

Websie: thachan.vn / caobangfood.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 4800745489

Cơ sở sx 1: Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 012/2021/ATTP- CNĐK.YP
Ngày cấp 19/3/2021. Nơi cấp: Ban QLATTP tỉnh Bắc Ninh (A).

Cơ sở sx 2: Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 348/2020/BQLATTP-HCM.
Ngày cấp 16/01/2020 / Nơi cấp: Ban QLATTP TP HCM (B).

(Đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: THACHAN – THẠCH SỮA 220 G

2. Thành phần: Nước 55% Cây thạch đen khô 16,5% (cây sương sáo), đường vàng 12,5 % (đường cát vàng), sữa bột nguyên kem 9,5 %, bột 6,5 % (bột lọc, bột năng).

Kết hợp với bí quyết phương thức chế biến thảo mộc gia truyền, tạo nên chất lượng khác biệt với sản phẩm cùng loại trên thị trường.

Không phụ gia, không chất bảo quản.

3. Cách bảo quản và cách sử dụng:

3.1 Hạn sử dụng và cách bảo quản :

+ Hạn sử dụng: 08 ngày kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ 3-9 °C (với tô giấy tròn nắp nhựa không seal màng kín miệng tô);

+ Hạn sử dụng: 20 ngày kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ 3-9 °C (với bao bì là tô giấy tròn nắp nhựa có seal màng kín ngay khi chiết rót bằng máy).

+ Hạn sử dụng: 20 ngày kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ 3-9 °C (với bao bì là hộp giấy kín đáy vuông, hũ nhựa, ly nhựa có seal màng kín ngay khi chiết rót máy).
Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm.

3.2 Cách sử dụng: *Ăn liền, ngon hơn khi ăn lạnh.* Ăn trực tiếp hoặc thái hạt lựu ăn kèm với sữa chua, với sữa tươi, với sữa đặc thêm cốt dừa; Thạch ăn với sữa đậu, với tào phớ, chè ... Thạch làm hoa quả dầm, với trà sữa; Hoặc xay nhuyễn thạch như sinh tố để uống ... *Người không ăn lạnh được hoặc mùa đông hanh hao thì ăn thạch kèm nước đường ấm, sữa ấm.*

Lưu ý: Nên sử dụng trong 24h sau khi mở hộp cắt sản phẩm để phòng nhiễm chéo. Nên ăn trước hạn sử dụng.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong tô cốc giấy; hộp giấy kín đáy vuông; hộp hũ nhựa, cốc ly nhựa; túi nhựa, hộp nhôm, hộp sắt tráng kẽm đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định bộ y tế. đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

- Khối lượng tịnh: 180g; 200 g; 220 g; 230 g; 250 g; 280 g; 480 g.

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

Sản xuất tại Việt Nam bởi: **CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CAO BÀNG.**

Địa chỉ (cơ sở 1): Thôn Thượng thôn, xã Đông Tiến, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh (A)

(cơ sở 2): 408/40-408/42A Bình Thành, khu phố 2, phường Bình Hưng Hòa B, quận Bình Tân, TP Hồ Chí Minh (B)

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

Nội dung ghi nhãn hàng hóa của sản phẩm được thực hiện theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ. Dự thảo ghi nhãn:

Tên sản phẩm :

Sản xuất tại :

Địa chỉ :

Khối lượng tịnh:

Thành phần cấu tạo:

Cách bảo quản:

Cách sử dụng:

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

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:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số :

+ Quyết định số: 46/2007/QĐ-BYT về giới hạn tối đa ô nhiễm hóa học và sinh học trong thực phẩm;

+ QCVN8-2:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- *Trạng thái*: Sản phẩm đông thành khối, mềm

- *Màu sắc*: Màu nâu cafe sữa

- *Mùi vị*: Mùi thơm đặc trưng của lá cây thạch, vị ngọt của đường và mùi thơm của sữa .

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Chất bảo quản: Acid benzoic, Acid Sorbic		Không sử dụng
2	Phẩm màu		Không sử dụng

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: (QĐ số 46/2007/QĐ-BYT về giới hạn tối đa ô nhiễm hóa học và sinh học trong thực phẩm - Nhóm thực phẩm rau quả khô):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	TS vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	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>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Ts. Bảo tử nấm mốc, men	CFU/g	10 ²
8	Aflatoxin B1	ML (g/kg)	5
9	Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	ML (g/kg)	15

0745.
CÔNG T
Đ PHẢ
HỆ BIẾ
C PH
AO BÀI
ONG-T

3. **Hàm lượng kim loại nặng:** (QĐ số 46/2007/QĐ-BYT về giới hạn tối đa ô nhiễm hóa học và sinh học trong thực phẩm - Nhóm thực phẩm rau quả; QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm - nhóm thực phẩm: các loại rau quả khô) :

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	H/1 Chì	mg/kg	0,2
2	Arsen	mg/kg	0,2

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ.

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./.

Bắc Ninh, ngày 23 tháng 09 năm 2021

C.TY CP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CAO BẰNG
TỔNG GIÁM ĐỐC



Trần Thị Vượng



VIỆN CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH VÀ GIÁM ĐỊNH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL CENTER FOR FOOD ANALYSIS AND ASSESSMENT (NACEFA)



ISO/IEC 17025 – VILAS 259

Địa chỉ (Add.): 301 Nguyễn Trãi – Thanh Xuân – Hà Nội
Điện thoại (Tel.): (84) 24 38582752 Fax: (84) 24 38587962
Email: nacefa@firi.vn Website: <http://www.firi.vn>



Số: 0821011/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

(Phiếu kết quả này thay thế cho phiếu số 0821011/PKQ kí ngày 01 tháng 10 năm 2021 theo công văn xin đổi tên số 126/CV-TPCB ngày 07 tháng 10 năm 2021 của Công ty Cổ phần chế biến Thực phẩm Cao Bằng)

Tên mẫu: **THACHAN – THẠCH SỮA 220G**
Mô tả mẫu: Mẫu đóng hộp 220g, 02 hộp/mẫu, bảo quản nhiệt độ mát
Số lượng mẫu: 01
Khách hàng: Công ty Cổ phần chế biến Thực phẩm Cao Bằng
Địa chỉ: Thượng Thôn, xã Đông Tiến, huyện Yên Phong, Bắc Ninh
Ngày nhận mẫu: 24/08/2021
Thời gian thử nghiệm: 24/08/2021 – 01/10/2021
Kết quả:

STT	Tên mẫu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
01**	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g	KPH (LOD = 1 CFU/g)	TCVN 4884-1 : 2015
02**	Coliforms	CFU/g	KPH (LOD = 1 CFU/g)	TCVN 6848 : 2007
03**	<i>E.coli</i>	CFU/g	KPH (LOD = 1 CFU/g)	TCVN 7924-2 : 2008
04**	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	KPH (LOD = 1 CFU/g)	TCVN 4991:2005
05**	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	KPH (LOD = 10 CFU/g)	FDA-BAM CHAPER 12:2019
06**	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	KPH (LOD = 10 CFU/g)	TCVN 4992 : 2005
07**	Tổng số nấm mốc	CFU/g	KPH (LOD = 1 CFU/g)	TCVN 8275-2 : 2010
08*	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.130 (LC-MS/MS)
09*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.130 (LC-MS/MS)
10*	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD = 0,005 mg/kg)	AOAC 999.11
11*	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	KPH (LOD = 0,015 mg/kg)	AOAC 986.15

Ghi chú: KPH- Không phát hiện; nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử (LOD)

Hà Nội, ngày 07 tháng 10 năm 2021



- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng cung cấp
- Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu
- Không được sao chép một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Phân tích và giám định thực phẩm Quốc gia
- Chỉ tiêu (*): là chỉ tiêu được công nhận VILAS; chỉ tiêu (**): được thực hiện bởi nhà thầu phụ
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

FIRI.LP.11.F.01

