

**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: 02B/CAOBANGFOOD/2022

**Tên sản phẩm: THẠCH ĐEN TRÂN CHÂU**

**Tháng 8/2022**



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

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02B/CAOBANGFOOD/2022

### 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: 02432757333 / Hotline 0366808686 Fax: .....

E-mail: thachan@thachan.vn

Website: 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:** THẠCH ĐEN TRÂN CHÂU

2. **Thành phần:** Thạch đen 50% (sương sáo); Nước; Đường cát vàng 18 %; Trân châu 15%; Hương chuối tổng hợp.

3. **Cách bảo quản và cách sử dụng:**

**-THỜI HẠN SỬ DỤNG và CÁCH BẢO QUẢN SẢN PHẨM:** 30 ngày kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ 3-7 °C.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm.



- **CÁCH SỬ DỤNG:** Sản phẩm lạnh ăn ngon hơn, cho 1 lần sử dụng. Dùng muỗng ăn trực tiếp thơm ngon thanh mát. Mix với sợi dừa bào hoặc sữa cốt dừa ngon tuyệt!

Lưu ý: Sản phẩm dễ chua nếu bảo quản không đảm bảo. Nên sử dụng ngay khi mở nắp.

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

- Sản phẩm được đóng trong: Ly cốc nhựa, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định Bộ y tế.

- Khối lượng tịnh: 185 g; 200 g; 280 g.

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

### 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 (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)

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

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

00745.  
CÔNG TY  
CỔ PHẦN  
CHẾ BIẾN  
THỰC PHẨM  
CAO BẰNG  
HONG-T



+ Quy chuẩn cơ sở sản xuất của công ty CP chế biến thực phẩm Cao Bằng về giới hạn tối đa vi sinh và ô nhiễm độc tố vi nấm trong sản xuất thạch đen .

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- *Trạng thái*: Sản phẩm đông thành khối, mềm
- *Màu sắc*: Màu nâu đen đặc trưng của thạch đen
- *Mùi vị*: Mùi thơm đặc trưng của lá cây thạch và thơm hương chuối, vị ngọt của đường, giòn sần sật của trân châu.

1.2 Các chỉ tiêu vi sinh: Theo quy chuẩn cơ sở sản xuất về giới hạn tối đa vi sinh và ô nhiễm độc tố vi nấm trong sản xuất thạch đen .

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
2	<i>E. Coli</i>	CFU/g	3
3	<i>S.aureus</i>	CFU/g	10
4	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	10
5	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
6	Ts. Bảo tử nấm mốc, men	CFU/g	10 <sup>2</sup>

1.3 Hàm lượng kim loại nặng: 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 Chi	mg/kg	2,0
2	Arsen	mg/kg	1,0

- 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 18 tháng 08 năm 2022  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**  
**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](mailto:nacefa@firi.vn) Website: <http://www.firi.vn>



Số: 0822013/1/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

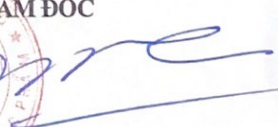
Tên mẫu: Thạch đen trân châu  
Mô tả mẫu: Mẫu đóng cốc nhựa nguyên tem mác, 200ml/ chai, 02 cốc/mẫu, ĐKBq nhiệt độ mát  
Số lượng mẫu: 01  
Khách hàng: Công ty Cổ phần chế biến Thực phẩm Cao Bằng  
Địa chỉ: Thượng Thôn, xã Đông Tiến, huyện Yên Phong, Bắc Ninh  
Ngày nhận mẫu: 08/8/2022  
Thời gian thử nghiệm: 08/8/2022– 16/8/2022  
Kết quả:

STT	Tên mẫu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
01**	Coliforms	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 6848:2007
02**	<i>E.coli</i>	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 7924-2:2008
03**	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 4991:2005
04**	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	KPH (LOD=10CFU/g)	TCVN 4992:2005
05**	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	KPH (LOD=10CFU/g)	FDA-BAM Chapter 12:2019
06**	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 8275-2:2010

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

Hà Nội, ngày 17 tháng 8 năm 2022

GIÁM ĐỐC

  
Lê Văn Trọng

- 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.

FIRLLP.11.F.01



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](mailto:nacefa@firi.vn) Website: <http://www.firi.vn>



Số: 0722009/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: THẠCH ĐEN TRẦN CHÂU  
Mô tả mẫu: Mẫu đóng hộp, bảo quản mát, mẫu loại 280 g  
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: 11/7/2022  
Thời gian thử nghiệm: 11/7/2022– 18/7/2022  
Kết quả:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
01*	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	KPH ( LOD = 0,005 mg/kg)	AOAC 999.11
02*	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 19 tháng 7 năm 2022

GIÁM ĐỐC



Lê Văn Trọng

- 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.



Hotline: 036 959 9310 • Website: thachhan.vn • Fanpage: <https://www.facebook.com/Thachhan.vn>

**THACHHAN**  
CAO BANG 1999

**THẠCH ĐEN TRẦN CHÂU**  
*Giữ một giọt sữa cho ngàn giọt sữa!*

Thành phần: Thạch đen 50%, tương sữa; bột, Đường cát  
sữa 18%, Tán dàu 15%, Hương dứa, Táng nếp.  
Hạn sử dụng và cách bảo quản: 30 ngày kể từ  
ngày sản xuất. Bảo quản lạnh dưới 5°C.  
Hàng ngày 1 lít sữa được phân phối là một hộp  
thêm ngon thành sữa. Milk và sữa đã bảo quản  
ở độ ngon tuyệt!

Sản phẩm này đang bán  
ĐÔNG TÂY CỰC ĐỈNH BỮA TỐI PHẢI CAO BÀNG  
Khối lượng tịnh: 200 g

NSX HSD

QR code

Barcode

Đóng nắp lại và lắc đều





**THACHAN**

AN TÂM KHI CHỌN, AN LẠNH KHI AN

**THẠCH ĐEN TRẦN CHẦU**



**THẠCH AN**

Mix với sợi dứa hảo ngon tuyệt!



**THẠCH ĐEN TRẦN CHẦU**

Sợi dứa sả Trần châu



**THACHAN**

AN TÂM KHI CHỌN, AN LẠNH KHI AN

**THẠCH ĐEN TRẦN CHẦU**

Sản xuất tại Việt Nam bởi:

**CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CAO BANG**  
Hotline: 0366 808 686 - Website: thachan.vn / caobangfood.com.vn



NSX: HSD: Mỗi hộp tịnh: 280 g