

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: 06/CAOBANGFOOD/2022

Tên sản phẩm: THẠCH AN – THẠCH ĐEN
(Ăn liền - Loại 480g/ hộp)
Chiết rót đóng gói bằng máy tự động

Tháng 08/2022

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/CAOBANGFOOD/2022

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

Tên tổ chức, cá nhân: **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

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 AN – THẠCH ĐEN (Ăn liền - loại 480g/ hộp)

2. Thành phần: Nước, cây thạch đen khô 16,5 % (cây sương sáo), đường vàng 7 % (đường cát vàng), bột 6.5 % (tinh bột sắn, 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.

3. Cách bảo quản và cách sử dụng:

-THỜI HẠN SỬ DỤNG và CÁCH BẢO QUẢN SẢN PHẨM:

+ Hạn sử dụng: 60 ngày kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ 3-9 °C (tô giấy tròn seal màng kín miệng tô ngay khi chiết rót bằng máy tự động).

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

(Không có chất bảo quản, sản phẩm dễ mốc nếu bảo quản không đảm bảo.)

- **CÁCH SỬ DỤNG: Ăn liền, ngon hơn khi ăn lạnh.** Cát thạch miếng to ăn trực tiếp như ăn quả hoặc làm món tráng miệng, bữa ăn phụ hoặc thay 1 bữa chính. Thạch thái hạt lựu ăn kèm với sữa chua, sữa tươi, sữa đặc thêm cốt dừa; Thạch với sữa đậu, tào phớ, ... hoặc Thạch ăn với nước đường cho 1-2 giọt dầu chuối, đá viên thanh mát; Thạch ăn với nước đường vắt chanh, quất ; hoa quả dầm, với trà sữa; Hoặc xay nhuyễn thạch như sinh tố để uống ... **Mùa đông hanh hao thì ăn thạch kèm theo nước ấm, sữa ấm...**

Lưu ý: Nên sử dụng trong 1-2 ngày kể từ khi mở nắp cát sản phẩm để phòng nhiễm chéo từ dụng cụ. Nên ăn thạch trước hạn sử dụng. Không ăn sản phẩm bị mốc.

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

- Sản phẩm được đóng trong: Tô giấy tròn nắp nhựa, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định Bộ y tế.

- Khối lượng tịnh: 480 g ; 230g.

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: Thôn Thượng thôn, xã Đông Tiến, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh

Nhà máy nơi sản xuất được mã hóa và ghi cạnh hạn sử dụng:

A: Bắc Ninh; B: Bình Tân, Tp Hồ Chí Minh.

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 :

007454
CÔNG TY
CỔ PHẦN
CHẾ BIẾN
THỰC PHẨM
CAO BẰNG
- T. BẮC

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;

+ QCCBF số 01/2022/QCCBF/ATTP ngày 15/8/2022 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, vị ngọt của đường

1.2 Các chỉ tiêu vi sinh: QCCBF số 01/2022/QCCBF/ATTP ngày 15/8/2022 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:

| 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 |

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 | Arsen | mg/kg | 1.0 |
| 2 | H/1 chì | mg/kg | 2.0 |

- 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 15 tháng 08 năm 2022
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
TỔNG GIÁM ĐỐC



Trần Thị Vượng
Trần Thị Vượng



+

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|----|--------------|-------------|------------|
| 1 | Arsen | mg/kg | 1.0 |
| 2 | H/1 chì | mg/kg | 2.0 |

- 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 15 tháng 08 năm 2022
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
TỔNG GIÁM ĐỐC



Trần Thị Vượng



CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN
THỰC PHẨM CAO BẰNG

Số: 01/2022/QCCBF/ATTP

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

Bắc Ninh, ngày 15 tháng 08 năm 2022

QUY CHUẨN AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CAO BANGFOOD (CBF)

- Căn cứ vào Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ.
- Để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm của sản phẩm do Công ty CP chế biến thực phẩm Cao Bằng sản xuất. Công ty đặt ra quy chuẩn an toàn thực phẩm: Về giới hạn tối đa vi sinh và ô nhiễm độc tố vi nấm trong sản xuất thạch đen như sau:

| 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 vi khuẩn hiếu khí | CFU/g | 10 ⁴ |
| 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 |

Quy chuẩn ATTP này có hiệu lực từ ngày ký, làm căn cứ để lập hồ sơ công bố sản phẩm.

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: 0322008/1/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu:
Mô tả mẫu:
Số lượng mẫu:
Khách hàng:
Địa chỉ:
Ngày nhận mẫu:
Thời gian thử nghiệm:
Kết quả:

THẠCH AN - THẠCH ĐEN CAO BẰNG
Mẫu đóng hộp, bảo quản mát, mẫu loại 480 g
01
Công ty Cổ phần chế biến Thực phẩm Cao Bằng
Thượng Thôn, xã Đông Tiến, huyện Yên Phong, Bắc Ninh
07/03/2022
07/03/2022 – 22/03/2022



| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Kết quả | Phương pháp thử |
|-----|--|-------------|-------------------------|---|
| 01 | Năng lượng | Kcal/100 g | 29,83 | Hệ số quy đổi FAO (Food and Nutrition paper 77), 2003 |
| 02* | Hàm lượng Carbohydrate | % | 7,09 | FIRI.M.020 (HPLC) |
| 03* | Hàm lượng Xơ thô | % | 0,17 | FIRI.M.153 (Ankom method) |
| 04 | Hàm lượng Lipid | % | 0,07 | TCVN 6555 : 2011 |
| 05* | Hàm lượng Protein (Nx 6,25) | % | 0,21 | TCVN 8125 : 2015 |
| 06* | Hàm lượng Axit Benzoic | mg/kg | KPH (LOD = 1,0 mg/kg) | FIRI.M.056 (HPLC) |
| 07* | Hàm lượng Axit Sorbic | mg/kg | KPH (LOD = 1,0 mg/kg) | FIRI.M.056 (HPLC) |
| 08* | Hàm lượng Chì (Pb) | mg/kg | KPH (LOD = 0,005 mg/kg) | AOAC 999.11 |
| 09* | Hàm lượng Asen (As) | mg/kg | KPH (LOD = 0,015 mg/kg) | AOAC 986.15 |
| 10* | Hàm lượng Aflatoxin B1 | µg/kg | KPH (LOD = 0,3 µg/kg) | FIRI.M.130 (LC-MS/MS) |
| 11* | Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2) | µg/kg | KPH (LOD = 0,3 µg/kg) | FIRI.M.130 (LC-MS/MS) |

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



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 mọi phần của 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.L.P.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: nucefa@fir.vn Website: http://www.fir.vn



Số: 0322008/2/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH



Tên mẫu: THẠCH AN - THẠCH ĐEN CAO BẰNG
Mô tả mẫu: Mẫu đóng hộp, bảo quản mát, mẫu loại 480 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: 07/03/2022
Thời gian thử nghiệm: 07/03/2022 – 22/03/2022
Kết quả:

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Kết quả | Phương pháp thử |
|------|------------------------------|-------------|-----------------------|-----------------------------|
| 01** | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g | 3,6 x 10 ² | TCVN 4884-1:2015 |
| 02** | Tổng số nấm men nấm mốc | CFU/g | KPH (LOD = 1 CFU/g) | TCVN 8275-2:2010 |
| 03** | <i>E.coli</i> | CFU/g | KPH (LOD = 1 CFU/g) | TCVN 7924-2:2008 |
| 04** | Coliforms | CFU/g | KPH (LOD = 1 CFU/g) | TCVN 6848:2007 |
| 05** | <i>Cl.perfringens</i> | CFU/g | KPH (LOD = 1 CFU/g) | TCVN 4991:2005 |
| 06** | <i>S.aureus</i> | CFU/g | KPH (LOD = 10 CFU/g) | FDA-BAM CHAPTER 12:20199 |
| 07** | <i>B.Cereus</i> | CFU/g | KPH (LOD = 10 CFU/g) | TCVN 4992:2005 |

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

Hà Nội, ngày 12 tháng 4 năm 2022



Nguyễn 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 nội ghi 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.

FIR.L.P.11.F.01



THẠCH AN

AN TÂM KHÌ CHON, AN LÀNH KHÌ ĂN

THẠCH ĐEN



Ăn liền

Khối lượng tịnh: 480 g

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g sản phẩm

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Thành phần | Giá trị dinh dưỡng |
| Hàm lượng | 0,83 kcal/100g |
| Hàm lượng Carbohydrate | 2,37 % |
| Hàm lượng chất Xơ thô | 0,13 % |
| Hàm lượng Lipid | 0,09 % |
| Hàm lượng Protein | 0,26 % |
| Hàm lượng đường tổng số | 7,14 % |

THẠCH AN

Less Sugar Jelly

THẠCH ĐEN IT ĐƯỜNG



Hãy ăn và cảm nhận sự khác biệt!



THẠCH AN

Safe and healthy food

BLACK JELLY



Đặc sản của núi rừng Đông Bắc

THẠCH AN BLACK JELLY được cấp thực phẩm chức năng bởi Bộ S Y tế Việt Nam, đang được 7% dân số Việt Nam sử dụng. Sản phẩm được sản xuất theo quy trình công nghệ tiên tiến, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, không chứa chất bảo quản, không chứa chất kích thích, không chứa chất độc hại, không chứa chất gây dị ứng, không chứa chất gây ô nhiễm môi trường.

CHỌN SỮA ĐƯỜNG VÀ CHỌN ĐÁO QUỠC để ngày kế từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ 2-8°C. Hạn sử dụng 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ 2-8°C.

Lưu ý: Khi sử dụng sản phẩm, nên pha loãng với nước ấm hoặc nước lạnh để dễ tiêu hóa. Không nên dùng sản phẩm thay thế cho bữa ăn chính. Sản phẩm này không phải là thuốc và không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh. Sản phẩm này không phải là thực phẩm chức năng và không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh. Sản phẩm này không phải là thực phẩm chức năng và không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh.



NSK
HSD
SỮA SẠO IT ĐƯỜNG

Sản xuất tại Việt Nam hoặc được ủy quyền phân phối bởi Công ty Cổ phần Chế biến Thực phẩm Cao Bằng

Địa chỉ: 0231 2357 133 - Hotline: 0366 888 088 / 0941 190 258

Q. Đình Sơn, TP. Hòa Chí (Lâm) (B)

Email: thachan@caobangfood.com.vn - Website: thachan.vietcaobangfood.com.vn

Thạch An chiết rót máy tự động có seal màng kín miệng tô (seal màng)



Máy hàn kín miệng tô (seal màng)



Thạch An chiết rót bán tự động
(không seal kín miệng - đặt màng)



Đậy màng (không hàn kín miệng ly)

