

Liter Vp th

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: 09/CAOBANGFOOD/2022

Tên sản phẩm: THẠCH AN – THẠCH ĐEN
(Ăn liền - Thạch đen có đường)

Tháng 11/2022

Mẫu số 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/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 BÀNG .**

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: 060/2022/ATTP- CNĐK.YP
Ngày cấp 15/09/2022. 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 – Thạch đen có đường)

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:

Cách bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ 3-9 °C.



Hạn sử dụng: 60 ngày (SP đựng trong tô giấy tròn có seal màng kín miệng tô ngay khi chiết rót bằng máy tự động). Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên hộp.

- HSD: 10 ngày (với SP đựng trong tô giấy tròn không seal màng kín miệng tô - chiết rót bán tự động).

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

- **CÁCH SỬ DỤNG:** Ăn liền, thạch ngon hơn khi ăn lạnh. Cắt 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, quýt ; 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 cắt 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, hộp giấy kín đáy vuông, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định Bộ y tế.

- Khối lượng tịnh: 950 g; 750 g; 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:

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 :

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

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

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	0
3	<i>E. Coli</i>	CFU/g	0
4	<i>S.aureus</i>	CFU/g	0
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	0
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	0
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 chỉ	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 09 tháng 11 năm 2022
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
TỔNG GIÁM ĐỐC



Trần Thị Vượng
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: 0822028/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **THẠCH AN - THẠCH ĐEN**
 Mô tả mẫu: NSX: 17/8/2022, HSD: 15/10/2022, Mẫu đóng cốc giấy nguyên tem mác, 480g/cốc, 02 cốc/mẫu, điều kiện 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: 17/8/2022
 Thời gian thử nghiệm: 17/8/2022–29/8/2022
 Kết quả:

STT	Tên mẫu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
01*	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.130 (LC-MS/MS)
02*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.130 (LC-MS/MS)
03*	Hàm lượng Axit Benzoic	mg/kg	KPH (LOD = 1,0mg/kg)	FIRI.M.056 (HPLC-PDA)
04*	Hàm lượng Axit Sorbic	mg/kg	KPH (LOD = 1,0mg/kg)	FIRI.M.056 (HPLC-PDA)
05	Phẩm màu (Caramel III)	mg/kg	KPH (LOD = 2,0mg/kg)	FIRI.M.262 (HPLC-PDA)
06*	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD = 0,005 mg/kg)	AOAC 999.11
07*	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	KPH (LOD = 0,015 mg/kg)	AOAC 986.15
08**	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	0	ISO 4833-1:2013
09**	<i>E.coli</i>	CFU/g	0	ISO 16649-2:2001
10**	Coliforms	CFU/g	0	ISO 4832:2006
11**	<i>S.aureus</i>	CFU/g	0	ISO 6888-1:2021
12**	<i>B. cereus</i> group	CFU/g	0	ISO 7932:2004, Amd 1:2020
13**	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	0	ISO 7903:2004
14**	Tổng số nấm men, mốc	CFU/g	0	ISO 21527-1,2:2008

Ghi chú: KPH= Không phát hiện: Nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử - LOD

Hà Nội, ngày 29 tháng 8 năm 2022



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.

FIRI.L.P.11.F.01

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)

