

**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/2023

**Tên sản phẩm: THẠCH AN – THẠCH ĐEN**

Tháng 10/2023

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 06/CAOBANGFOOD/2023

**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 trụ sở chính:** Thôn Thượng thôn, xã Đông Tiến, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam

Điện thoại: 0366808686/ 02432757333 ; Fax: .....

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

Websie: thachan.vn / caobangfood.com

Mã số doanh nghiệp: 4800745489

Công ty có 2 cơ sở sản xuất đặt tại 2 miền Nam Bắc, cụ thể như sau:

- **Cơ sở 1:** CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CAO BẰNG.

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

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.

- **Cơ sở 2:** CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CAO BẰNG - CHI NHÁNH TẠI THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH.

Địa chỉ: C6/39Z9, Ấp 3A, xã Vĩnh Lộc B, huyện Bình Chánh, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam (B).

Giấy chứng nhận HACCP Codex 2020- số GCN: 3202201161, ngày cấp 24/12/2022. Nơi cấp: Tổ chức chứng nhận Quốc Tế EFC. (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

**2. Thành phần:** Nước, cây thạch đen khô 16,5 % (cây sương sáo), đường vàng, tinh bột khoai mì.

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.

\* Tinh bột khoai mì hay còn gọi là tinh bột sắn, bột năng.

### **3. Cách bảo quản và cách sử dụng:**

**Cách bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ từ 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 in trên hộp.

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

*( Sản phẩm dễ chua mốc trước hạn 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, 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:** Tùy theo sở thích, có thể dùng thạch với siro nước đường hương chuối. Nên ăn thạch trong 1-2 ngày sau khi mở nắp để phòng nhiễm chéo từ dụng cụ. Nên ăn thạch trước hạn sử dụng. Không ăn thạch có dấu hiệu hỏng.

### **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):**

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

- Cơ sở 1: **CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CAO BẰNG.**

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



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.

- Cơ sở 2: CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CAO BẰNG - CHI NHÁNH TẠI THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH.

Địa chỉ : C6/39Z9, Ấp 3A, xã Vĩnh Lộc B, huyện Bình Chánh, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam (B).

Giấy chứng nhận HACCP Codex 2020- số GCN: 3202201161, ngày cấp 24/12/2022. Noid cấp: Tổ chức chứng nhận Quốc Tế EFC.

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

### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số : + QCVN8-2:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;

+ Tiêu chuẩn cơ sở: số 01/2023/TCCS-CBF/ATTP ngày 12/04/2023 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 đặc, mềm
- *Màu sắc*: Màu đen nâu cánh dán.
- *Mùi vị*: Mùi thơm đặc trưng của lá cây thạch, vị ngọt thanh của đường vàng.

1.2 Các chỉ tiêu vi sinh và độc tố vi nấm: Căn cứ tiêu chuẩn cơ sở số 01/2023/TCCS-CBF/ATTP ngày 12/04/2023 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 <sup>4</sup>
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 <sup>2</sup>
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/l 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 26 tháng 10 năm 2023

**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: 0923002/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Thạch An - Thạch đen**  
Mô tả mẫu: NSX: 06/9/2023, HSD: 04/11/2023, Mẫu đóng gói giấy 480g/cốc, tem mác, 02 hộp/ 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: 06/9/2023  
Thời gian thử nghiệm: 06/9/2023-15/9/2023  
Kết quả:

STT	Tên chỉ tiêu	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 Asen (As)	mg/kg	KPH ( LOD = 0,015 mg/kg)	AOAC 986.15
04*	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	KPH ( LOD = 0,005 mg/kg)	AOAC 999.11
05*	Hàm lượng Axit Benzoic	mg/kg	KPH (LOD = 1,0mg/kg)	FIRI.M.056 (HPLC-PDA)
06*	Hàm lượng Axit Sorbic	mg/kg	KPH (LOD = 1,0mg/kg)	FIRI.M.056 (HPLC-PDA)
07	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 4884-1:2015
08	Coliforms	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 6848:2007
09	<i>E.coli</i>	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 7924-2:2008
10	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 4991:2005
11	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	KPH (LOD=10CFU/g)	TCVN 4992:2005
12	<i>Coagulase positive staphylococci (S. aureus)</i>	CFU/g	KPH (LOD=10CFU/g)	ISO 6888-1:2021
13	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 8275-1:2010

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



- 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



