

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: 05/CAOBANGFOOD/2023

Tên sản phẩm: THẠCH AN THỰC DƯỠNG

Tháng 9/2023

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/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: 02432757333/ 0366808686 ; Fax:

E-mail: caobangfood@gmail.com - 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 (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.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: THẠCH AN THỰC DƯỠNG

2. Thành phần: Nước, cây thạch đen 23.5 % (cây sương sáo), tinh bột sắn (tinh bột khoai mì), cỏ ngọt, cam thảo. Với tỷ lệ tinh chất thạch đen đậm đặc kết hợp với bí quyết phương thức chế biến thảo mộc gia truyền, nguyên liệu hoàn toàn tự nhiên. Tạo nên dòng sản phẩm thạch đen thực dưỡng cao cấp, rất tốt cho người ăn kiêng. *Không phụ gia, không chất bảo quản.*



3. Cách bảo quản và cách sử dụng:

- Hạn sử dụng và cách bảo quản:

Hạn sử dụng: 60 ngày ở nhiệt độ 3-9 °C (với tô giấy tròn nắp nhựa seal màng kín miệng tô)

Hạn sử dụng: 12 tháng ở nhiệt độ 3-9 °C (với bao bì là hộp giấy tráng ALUMINUM đáy vuông; Tô nhựa seal màng kín nắp nhựa).

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

- **Cách sử dụng:** Ăn liền không cần chế biến, ngon hơn khi ăn lạnh. Làm món tráng miệng hoặc thay 1 bữa ăn chính hoặc làm bữa phụ. *Tùy theo sở thích có thể ăn trộn kèm nước đường, sữa chua, sữa tươi, hoa quả dầm...*

Thông tin cảnh báo: Nên ăn thạch trước hạn. Không ăn sản phẩm có dấu hiệu hỏng. Khi lưu thông bảo quản không đúng cách, sản phẩm có thể bị hở màng nắp gây hỏng trước hạn. Sản phẩm lỗi sẽ được đổi tại cửa hàng, đại lý hoặc liên hệ số điện thoại hotline.

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

- Sản phẩm được đóng trong: Tô giấy tròn, hộp giấy tráng Aluminum đáy vuông, hộp thiếc, tô nhựa đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y tế.

- Khối lượng tịnh: 230 g; 250 g; 480 g; 750 g; 850; 950 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): C6/39Z9, Ấp 3A, xã Vĩnh Lộc B, huyện Bình Chánh, 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.

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 thảo thảo của cỏ ngọt

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, nấm 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 26 tháng 09 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 Website: <http://www.firi.vn>



Số: 0723022/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Thạch An Thực dưỡng**
Mô tả mẫu: Mẫu đóng hộp kín 230g/hộp, tem mác, 04 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: 16/8/2023
Thời gian thử nghiệm: 16/8/2023-25/8/2023
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 Protein (Nx5,7)	g/100g	0,25	TCVN 8125:2015
06*	Hàm lượng Lipid	g/100g	0,06	FIRI.M.115
07	Hàm lượng Carbohydrate	g/100g	2,15	Ref: AOAC 986.25
08*	Hàm lượng Đường toàn phần	g/100g	0,13	FIRI.M.020 (HPLC)
09**	Hàm lượng Xơ thô	g/100g	0,39	NIFC.02.M.09
10	Năng lượng	Kcal/100g	2,06	Hệ số quy đổi FAO (Food and Nutrition paper 77), 2003
11	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 4884-1:2015
12	Coliforms	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 6848:2007
13	<i>E.coli</i>	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 7924-2:2008
14	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 4991:2005
15	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	KPH (LOD=10CFU/g)	TCVN 4992:2005
16	<i>Coagulase positive staphylococci (S. aureus)</i>	CFU/g	KPH (LOD=10CFU/g)	ISO 6888-1:2021
17	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

Hà Nội, ngày 25 tháng 8 năm 2023

 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

FIRI.L.P.11.F.01