

CHI CỤC VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

ĐẾN

Số: 802

Ngày: 7/9/18

Chuyên:

Lưu hồ sơ số:

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/CSHL/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: **NGUYỄN HỮU LONG**

Địa chỉ: Tổ 26 - thị trấn Tân Uyên - huyện Tân Uyên - tỉnh Lai Châu

Điện thoại: 0974.975.867

Fax:.....

E-mail:.....

Mã số doanh nghiệp: 23G8000209

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 03/GCNATTP-PKT

Ngày Cấp: 29/12/2016 Nơi cấp: Phòng Kinh tế - Hạ tầng huyện Tân Uyên tỉnh Lai Châu.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH MỠ**

2. Thành phần: Bột mỳ, đường, muối, bơ.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 07 ngày kể từ ngày sản xuất

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

- Sản phẩm được đóng gói trong bao bì đảm bảo vệ sinh, không thời nhiễm chất độc hại sang sản phẩm.

- Khối lượng đóng gói: 120g....

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

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:

- Thông tư 01/2000/TT-BYT ngày 21/01/2000 của Bộ Y tế về hướng dẫn thực hiện công tác kiểm tra, đăng ký chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”.

- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 31/01/2011 của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

- QCVN 8-2:2011/BYT: quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

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./.

Lai Châu, ngày 19 tháng 9 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Nguyễn Hữu Long

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

CƠ SỞ SẢN XUẤT NGUYỄN HỮU LONG

BÁNH MỠ

Số TCB: 01/CSHL/2018

Địa chỉ: Tổ 26 - thị trấn Tân Uyên - huyện Tân Uyên - tỉnh Lai Châu

Điện thoại: 0974.975.867

Thành phần chính: Bột mỳ, đường, muối, bơ.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng đường tổng số	g/100g	≥ 15
Hàm lượng Protein	g/100g	≥ 5
Hàm lượng Lipid	g/100g	≥ 1

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để ăn ngay, không sử dụng các sản phẩm bị mốc, có mùi lạ, quá hạn sử dụng.

Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát.

NSX...../...../.....

Sản xuất tại Việt Nam

HSD: 7 ngày kể từ ngày sản xuất

Khối lượng:g



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thận Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn

Số: 128303/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Bánh mì
2. Mã số mẫu: 08183990/DV
3. Mô tả mẫu: Mẫu nguyên chiếc đựng trong túi nilon buộc nút không tem nhãn 100g/chiếc. - Số lượng: 2; NSX - HSD: Không có; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày lấy mẫu: Không có
7. Ngày nhận mẫu: 09/08/2018
8. Thời gian thử nghiệm: 09/08/2018 - 18/08/2018
9. Nơi gửi mẫu: Nguyễn Hữu Long
Địa chỉ: Tổ 26, thị trấn Tân Uyên, huyện Tân Uyên, tỉnh Lai Châu
10. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.1*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.2*	<i>S. aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.3*	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.4*	<i>B. cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.5*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.6*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.7*	Tổng số bào tử nấm mốc - men	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.8*	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.001	31,7
10.9*	Hàm lượng Protein	g/100g	H.HD.QT.003	10,5
10.10*	Hàm lượng Lipid	g/100g	H.HD.QT.005	1,04
10.11*	Hàm lượng Đường tổng số	g/100g	H.HD.QT.162	19,3
10.12*	Hàm lượng Muối	g/100g	H.HD.QT.186	1,07
10.13*	Hàm lượng Glucid	g/100g	H.HD.QT.336	55,5
10.14*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,006 mg/kg)
10.15*	Hàm lượng Chì	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	< 0,025
10.16*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	µg/kg	H.HD.QT.011 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,1 µg/kg)
10.17*	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	H.HD.QT.290 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 100 µg/kg)
10.18*	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	H.HD.QT.290 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 3,3 µg/kg)

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

Hà Nội, ngày 18 tháng 8 năm 2018

TUỔI VIÊN TRƯỞNG

