

765

CHI CỤC VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Số: 765

ĐẾN Ngày: 30/8/18

Chuyên:

Lưu hồ sơ số:

Kg

- KHAN
- THA

AMZ
u

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/MDNC/2018

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

- Tên tổ chức, cá nhân: Cơ sở sản xuất Nguyễn Mạnh Cường
(Miến dong Ngọc Cường).
- Địa chỉ: Bản Thống Nhất xã Bình Lư huyện Tam Đường tỉnh Lai Châu
- Điện thoại: 0982.993.020 Fax:.....
- E-mail: nangmoitdlc@gmail.com
- Mã số doanh nghiệp: 23F8001204
- Bản cam kết đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm ký cam kết với Phòng Kinh tế hạ tầng huyện Tam Đường tỉnh Lai Châu ngày 19/7/2018

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **MIẾN DONG**
2. Thành phần: 100% tinh bột dong nguyên chất, không sử dụng phụ gia, không sử dụng chất bảo quản thực phẩm.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng 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 thôi nhiễm chất độc hại sang sản phẩm.
 - Khối lượng đóng gói: 500g, 1kg ...

III. Mẫu nhãn sản phẩm

(đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

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 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.
- 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./.

Tam Đường, ngày 29. tháng 08. năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Cường

CƠ SỞ NGỌC CƯỜNG

Logo

Chuyên sản xuất: Bán buôn - bán lẻ

MIẾN DONG

Đặc sản bình lư

Thành phần:

- 100% tinh bột dong nguyên chất, không sử dụng phụ gia, không sử dụng chất bảo quản thực phẩm

Cách sử dụng:

- Ngâm với nước ấm 30 - 50°C (khoảng 5 - 7 phút), rửa sạch, cắt ngắn theo mục đích sử dụng (xào, nấu...)
- Sản phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm số 01/MDNC/2018
- Giấy phép kinh doanh số 23F8001204

Bảo quản:

- Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

Hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sx: .../.../...

mã vạch (nếu có)

Trọng lượng:

Địa Chỉ: Bản Thống Nhất - xã Bình Lư - H. Tam Đường - T. Lai Châu

ĐT: 0982.993.930

Web:



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: 128428/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Miến dong
 2. Mã số mẫu: 08184049/DV.1
 3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn kín, 50g/ túi. Thông tin mẫu viết tay trên túi
 Số lượng: 1; 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: 10/08/2018
 8. Thời gian thử nghiệm: 10/08/2018 - 22/08/2018
 9. Nơi gửi mẫu: Cơ sở Miến dong Ngọc Cường
 Địa chỉ: Bản Thống Nhất, Xã Bình Lữ, Huyện Tam Đường
 Tỉnh Lai Châu
 10. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

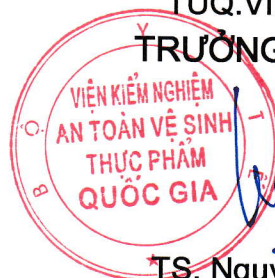
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.1*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013	2,6 x 10 ²
10.2*	<i>S. aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.3*	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.4*	<i>B. cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH (LOD: 10 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	2,1 x 10 ²
10.8*	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.001	13,27
10.9*	Hàm lượng Glucid	g/100g	H.HD.QT.336	85,9
10.10*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004 mg/kg)
10.11*	Hàm lượng Chì	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,10

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

Hà Nội, ngày 22 tháng 8 năm 2018

TUQ.VIỆN TRƯỞNG

TRƯỞNG KHOA KLVK



TS. Nguyễn Văn Nhiên