

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 18/CTCPTMDV/CV/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CP THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ CÔNG VÀNG

Địa chỉ trụ sở: Số 60, phố Giang Văn Minh, phường Đội Cấn, quận Ba Đình, TP Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 0243 222 3000 Fax: 0243 722 6352 E-mail: huong.tranmai@ggg.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0102721191

Đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn:

TCVN ISO 22000:2007 / ISO 22000:2005

Số giấy chứng nhận: HA 209/1.15.E

Nơi cấp: TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP - QUACERT.

Ngày cấp: 30/11/2015

I. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Bột mỳ (Flour)

2. Thành phần: 100% bột mỳ

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 90 ngày kể từ ngày sản xuất.

- Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì.

4. Bảo quản và hướng dẫn sử dụng:

- Bảo quản: ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

- Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chế biến các loại bánh và món ăn phù hợp

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

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì PE chuyên dùng đảm bảo an toàn

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 22kg/bao

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Xuất xứ: Đài Loan

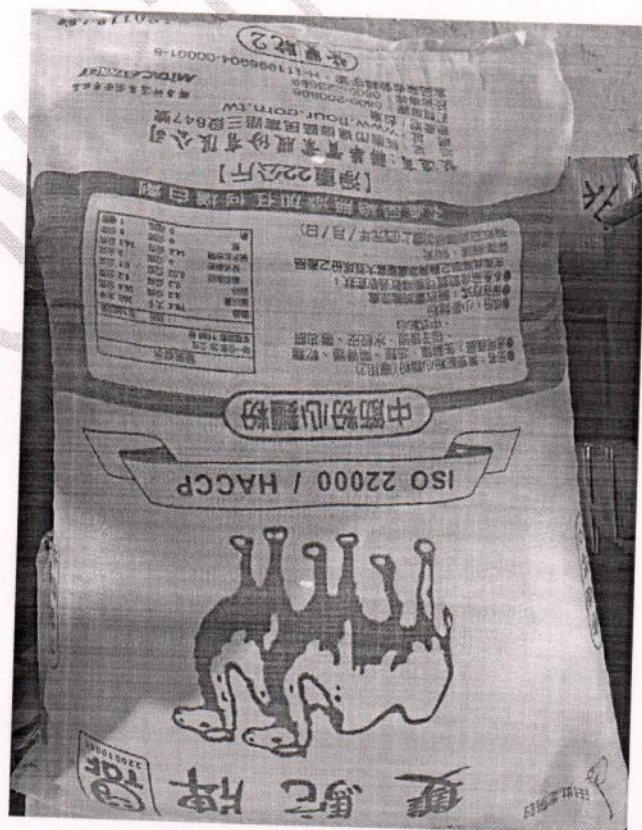
- Tên cơ sở sản xuất: Công ty Hữu hạn Cổ phần Công nghiệp Thực phẩm Liên Hoa

- Địa chỉ: Số 647 đoạn 3 đường Dân Phú quận Dương Mai thành phố Đào Viên, Đài Loan

- Tên cơ sở nhập khẩu: CÔNG TY CP THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ CÔNG VÀNG

Địa chỉ trụ sở: Số 60, phố Giang Văn Minh, phường Đội Cấn, quận Ba Đình, TP Hà Nội, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm:



Bột mỳ (Flour)

Thành phần: 100% bột mỳ

NSX-HSD: NSX in trên bao bì, HSD 90 ngày kể từ ngày sản xuất

KL.T: 22kg/bao

Xuất xứ: Đài Loan

Bảo quản: ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để làm bánh và chế biến món ăn phù hợp

- Tên cơ sở sản xuất: Công ty Hữu hạn Cổ phần Công nghiệp Thực phẩm Liên Hoa

- Địa chỉ: Số 647 đoạn 3 đường Dân Phú quận Dương Mai thành phố Đào Viên, Đài Loan

Tên cơ sở nhập khẩu: CÔNG TY CP THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ CÔNG VÀNG

Địa chỉ trụ sở: Số 60, phố Giang Văn Minh, phường Đội Cấn, quận Ba Đình, TP Hà Nội, Việt Nam.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đặt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

Đặt yêu cầu theo QCVN 8-3:2012/BYT và Quyết định 46/2007/QĐ-BYT về giới hạn ô nhiễm VSV trong thực phẩm;

Đặt yêu cầu theo QCVN 8-1: 2011/BYT Quy chuẩn giới hạn độc tố vi nấm trong thực phẩm;

Đặt yêu cầu theo QCVN 8-2: 2011/BYT Quy chuẩn giới hạn 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./

Hà Nội, ngày 20 tháng 5 năm 2018
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC ĐỐI NGOẠI
Meai Truong Phu





KHUE NAM
committed to quality

CÔNG TY TNHH DV KHCN KHUÊ NAM
KHUE NAM TECHNOLOGY SCIENCE SERVICES CO., LTD



Số: 1707359/KQKN
Mã số: 1707045-3
Trang 1 | 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Tên khách hàng: CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ CÔNG VÀNG

Địa chỉ:

Số 60, Phố Giang Văn Minh, Phường Đới Cẩn, Quận Ba Đình, TP. Hà Nội, Việt Nam

Tên mẫu:

Bột mỳ - Flour 聯華牌中筋麵粉

Nhà sản xuất:

Công ty hữu hạn cổ phần công nghiệp thực phẩm Liên Hoa
Số 647 đoạn 3 đường Dân Phú, quận Dương Mai, thành phố Đào Viên

Tình trạng mẫu:

Mẫu dạng bột, chưa trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu: 10/07/2017

Ngày trả kết quả: 17/07/2017

Kết quả:

Xem trang 2/2

Ghi chú

(*): chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005
Chỉ tiêu số 13-18 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g
KPH: không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện

Phụ trách PTN



Nguyễn Thị Hồng

GIÁM ĐỐC

SAO Y BẢN CHÍNH
Ngày.....tháng.....năm 20.....



Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử nghiệm. Thông tin mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng
Không được sao chép một phần hay toàn bộ kết quả này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của giám đốc công ty TNHH DV KHCN Khuê Nam.

Công ty TNHH Dịch vụ
Khoa học Công nghệ Khuê Nam

2/17 Phạm Văn Bạch, Phường 15,
Quận Tân Bình, TP. HCM

www.khuenam.com

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Cảm quan	-	Màu dạng bột, màu trắng, mùi vị đặc trưng, không có mùi vị lạ.	Cảm quan
02	Năng lượng	Kcal/100g	355	Được tính từ Protein, Carbohydrate, Lipid
03	Độ ẩm	%	12.1	AOAC 931.04 (*)
04	Protein	%	11.3	AOAC 991.20 (*)
05	Lipid	%	0.98	Ref. AOAC 948.22 (*)
06	Carbohydrate	%	75.2	TCVN 4594:1988
07	Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11
08	Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11
09	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD=0.4)	Ref. Application Note Agilent
10	Aflatoxin B1, B2, G1, G2	µg/kg	KPH (LOD=0.4)	Ref. Application Note Agilent
11	Ochratoxin A	µg/kg	KPH (LOD=1.0)	Ref. Application note Agilent
12	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	8.7×10^2	ISO 4833-1: 2013
13	Coliforms	CFU/g	Không phát hiện	ISO 4832:2006 (*)
14	Escherichia Coli	CFU/g	Không phát hiện	ISO 16649-2:2001 (*)
15	Clostridium perfringens	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7937:2004
16	Staphylococcus aureus	CFU/g	Không phát hiện	ISO 6888-1 : 2003
17	Bacillus cereus	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7932:2004
18	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	Không phát hiện	ISO 21527-2:2008

