

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/LONG HẢI/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH LONG HẢI

Địa chỉ: Cụm CN I, xã Gia Xuyên, huyện Gia Lộc, tỉnh Hải Dương.

Điện thoại: 022013 610 234

Fax: 022013 610 233

E-mail: contact@thachlonghai.com.vn

Website: thachlonghai.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0800236558

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Nước rau câu Long Hải

2. Thành phần:

- Nước tinh lọc; Đường kính trắng; Nhân thạch dừa (9% khối lượng).
- Chất điều chỉnh độ a xit gồm: Axit citric (INS330), Sodium citrate (INS331iii) và Potassium citrate (INS332ii).
- Tinh bột Konjac (INS425); Bột rong biển Carrageenan - INS407 (1% khối lượng).
- Chất làm dày Potassium chloride (INS 508); Chất bảo quản Potassium sorbate (INS202); Đường hoá học tổng hợp Aspartame (INS951); Chất ổn định Sodium hexametaphotphat (INS452i); Tinh bột vòng Betacyclo dextrin (INS459); Muối ăn; Chất nền Ethylmaltol (INS637); Chất chống tạo bọt Polyethylen Glycol (INS 1521).
- Hương hoa quả tổng hợp: Hương dừa cocont, Hương cam, Hương đào, Hương dứa, Hương khoai môn, Hương dưa, Hương ngô.
- Màu thực phẩm tổng hợp: Sunet yellow (INS110), Carmoisin (INS 122), Đỏ Ponceau 4R (INS124), Allure red (INS 129), Brilliant blue (INS133).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng

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

- Quy cách đóng gói: 100g/cốc ± 5%.
- Chất liệu bao bì: Cốc và màng tem được sản xuất từ nhựa PE dùng cho thực phẩm, đảm bảo yêu cầu theo QCVN 12-1: 2011/BYT.

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

Công ty TNHH Long Hải, Cụm CN I, xã Gia Xuyên, huyện Gia Lộc, tỉnh Hải Dương.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (xem file đính kèm phụ lục 1)



IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức sản xuất đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định số 46/2007/QĐ- BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 01/LONG HẢI/2018

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./.

Hải Dương, ngày 12 Tháng 04 Năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC
NGUYỄN THỊ KHÁNH THIÊN

236558
CÔNG TY
TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN
LONG HẢI
H. GIA LỘC - T. HẢI DƯƠNG

PHỤ LỤC 1: Nội dung ghi nhãn sản phẩm Nước rau câu Long Hải

1. Tên sản phẩm: Nước rau câu Long Hải

2. Thành phần cấu tạo:

- Nước tinh lọc; Đường kính trắng; Nhân thạch dừa (9% khối lượng).
- Chất điều chỉnh độ a xit gồm: Axit citric (INS330), Sodium citrate (INS331iii) và Potassium citrate (INS332ii).
- Tinh bột Konjac (INS425); Bột rong biển Carrageenan - INS407 (1% khối lượng).
- Chất làm dày Potassium chloride (INS 508); Chất bảo quản Potassium sorbate (INS202); Đường hoá học tổng hợp Aspartame (INS951); Chất ổn định Sodium hexametaphotphat (INS452i); Tinh bột vòng Betacyclo dextrin (INS459); Muối ăn; Chất nền Ethylmaltol (INS637); Chất chống tạo bọt Polyethylen Glycol (INS 1521).
- Hương hoa quả tổng hợp: Hương dừa cocont, Hương cam, Hương đào, Hương dứa, Hương khoai môn, Hương dứa, Hương ngô.
- Màu thực phẩm tổng hợp: Sunet yellow (INS110), Carmoisin (INS 122), Đỏ Ponceau 4R (INS124), Allure red (INS 129), Brilliant blue (INS133).

3. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	≥ 5
2	Hàm lượng chất khô	% KL	≥ 6

4. Trọng lượng: 100g/cốc ± 5%.

5. Ngày sản xuất và hạn sử dụng: (in trên tem nhãn của sản phẩm)

6. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Ăn ngay. Ngon hơn khi sử dụng sản phẩm đã bảo quản lạnh.
- Bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh ánh nắng trực

tiếp.

7. Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH LONG HẢI.

Địa chỉ: Công ty TNHH Long Hải, Cụm CN I, xã Gia Xuyên, huyện Gia Lộc, tỉnh Hải Dương.

Điện thoại: 02203 610 234

Fax: 02203 610 233

Website: thachlonghai.com.vn

Email: contact@thachlonghai.com.vn

CÔNG TY TNHH LONG HẢI



TỔNG GIÁM ĐỐC
NGUYỄN THỊ KHÁNH THIÊN





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 103-1 / Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Nước Rau Câu Long Hải

Mã số/Code: 0318103-1

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng gói kín

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty TNHH Long Hải

Địa chỉ/ Add: Cụm CN Gia Lộc I - xã Gia Xuyên - Huyện Gia Lộc - Tỉnh Hải Dương

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 26/03/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 26/03/2018 đến ngày 05/04/2018

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	Định lượng nấm men – nấm mốc hoạt độ nước $\geq 0,95^*$	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	20
2	<i>E.coli</i> dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
3	Định lượng <i>Staphylococcus.aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
4	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
5	Định lượng <i>Clostridium botulinum</i>	CFU/g	TCVN 9049:2012	KPH
6	Xác định hàm lượng chất khô		HPP/47	10,8
7	Hàm lượng đường tổng số	%	TCVN 4594 : 1988	12,0
8	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594 : 1988	12,3
9	Hàm lượng tro tổng	%	HPP 01	0,6
10	Hàm lượng Lipid(*)	%	TCVN 4592:1988	0,1
11	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.

2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.

3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.

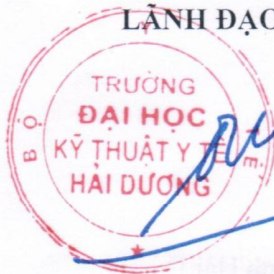
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.

12	Aflatoxin B1	µg/100g	TCVN 8350 :2010	KPH
----	--------------	---------	-----------------	-----

KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)

Hải Dương, ngày 05 tháng 04 năm 2018

Labo XNATVSTP



LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền
ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.