

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10/Công ty cổ phần Hoàng Giang/Năm 2019

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

- Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG

Địa chỉ: Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, Khu 4, Phường Cẩm Thượng, Thành phố Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

Điện thoại: 0220.3484 559/0934 36 26 58

Email: info@rongvanghoanggia.com Website: rongvanghoanggia.com

- Mã số doanh nghiệp: 0800280839

- Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm phù hợp tiêu chuẩn TCVN ISO 22000:2007 / ISO 22000:2005 số: HA 394.17.CIV ngày 08/08/2017 do Tổng cục tiêu chuẩn đo lường chất lượng, Trung tâm chứng nhận phù hợp (QUACERT) cấp.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BỘT ĐẬU XANH NGUYÊN CHẤT RÒNG VÀNG HOÀNG GIA**

2. Thành phần: Bột đậu xanh nguyên chất 100%

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 kín trong túi nhựa nhỏ chuyên dùng đựng thực phẩm, sau đó cho vào túi lớn hoặc hộp giấy hoặc sản phẩm được đóng trực tiếp vào hộp nhựa chuyên dùng đựng thực phẩm.



Khối lượng tịnh :

- Túi nhỏ : 30 g, 35 g, 40 g, 45 g, 50 g, 60 g, 70 g, 80 g, 90 g, 100 g.
- Túi lớn, hộp giấy, hộp nhựa: 300 g, 350 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g, 900 g, 1000 g, 1200 g, 1500 g. và một số khối lượng tịnh khác theo từng thời điểm phát hành (sẽ có văn bản kèm theo).

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty Cổ phần Hoàng Giang sản xuất, kinh doanh sản phẩm **Bột đậu xanh nguyên chất Rồng Vàng Hoàng Gia** đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT – 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 trong thực phẩm;
- QCVN 8-1:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 002/02/2018 của chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn vệ sinh 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 18 tháng 02 năm 2019

**GIÁM ĐỐC**
Đào Văn Tiến

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
BỘT ĐẬU XANH NGUYÊN CHẤT RỒNG VÀNG HOÀNG GIA

Tên sản phẩm: BỘT ĐẬU XANH NGUYÊN CHẤT RỒNG VÀNG HOÀNG GIA

Công ty sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG

Địa chỉ: Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, Khu 4, phường Cẩm Thượng, Thành phố Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

Điện thoại: 0220.3484 559/0934 36 26 58

Email: info@rongvanghoanggia.com

Website: rongvanghoanggia.com

Xuất xứ: Việt Nam.

Thành phần cấu tạo: Bột đậu xanh nguyên chất 100%

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Dùng trực tiếp, uống nóng, đổ 1 thìa khoảng 30 g (hoặc 1 gói nhỏ) bột đậu xanh nguyên chất Rồng Vàng Hoàng Gia vào cốc với 150 ml nước sôi, hòa tan (có thể thêm đường) và thưởng thức.

- Uống lạnh: đổ 1 thìa khoảng 30 g (hoặc 1 gói nhỏ) bột đậu xanh nguyên chất Rồng Vàng Hoàng Gia vào cốc với 150 ml nước sôi, hòa tan (có thể thêm đường), thêm đá tùy theo sở thích.

- Bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp (Tốt nhất ở nhiệt độ từ 15⁰ C -20⁰ C)

Ngày sản xuất/Hạn sử dụng: xem trên bao bì.

Khối lượng tịnh:

Hải Dương, ngày 18 tháng 02 năm 2019



Đào Văn Tiến



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM **BẢN SAO**

Số: 512-3/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bột đậu xanh nguyên chất Rồng Vàng Hoàng Gia

Mã số/Code: 1118512-3

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

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

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty cổ phần Hoàng Giang

Địa chỉ/ Add: Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, khu 4, phường Cẩm Thượng, Thành phố Hải Dương,
Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

Website: rongvanghoanggia.com

Điện thoại: 0220.384.8559

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 05/12/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 05/12/2018 đến ngày 14/12/2018

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	Tổng số vsv hiếu khí *	CFU/g	TCVN 4884:2005	$2,8 \times 10^3$
2	Định lượng tổng số NM - NM/ngũ cốc*	CFU/g	TCVN 6554:1999	~ 20
3	Tổng số Coliform (CFU)*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
4	E.coli dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
5	Định lượng Staphylococcus aureus*	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
6	Định lượng Bacillus cereus *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
7	Định lượng Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
8	Độ ẩm	%	HPP/13	3,6
9	Hàm lượng đường tổng số	%	TCVN 4594 : 1988	3,0
10	Hàm lượng Protein tổng số(*)	%	AOAC 981.10	24,9

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.

11	Hàm lượng Lipid(*)	%	TCVN 4592:1988	2,2
12	Aflatoxin tổng số	µg/kg	TCVN 8350 :2010	KPH
13	Chì	mg/kg	H.HD.QT.056	0,012

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

Kết luận: Mẫu sản phẩm trên có các chỉ tiêu vi sinh vật đạt tiêu chuẩn theo QĐ 46/2007/QĐ - BYT
Hải Dương, ngày 14 tháng 12 năm 2018

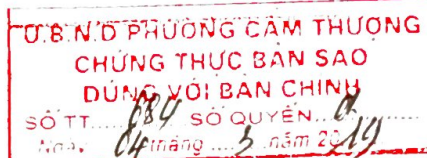


LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh

Labo XNATVSTP

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền



KỊCH CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH
ĐINH DUY ĐỘNG

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.