

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/BMQ/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ Phần Thực Phẩm BMQ

Địa chỉ: Tầng 2, 68 Nguyễn Huệ, phường Bến Nghé, quận 1, thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028627111107

Mã số doanh nghiệp: 0311840107

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Hiện tại công ty đã được cấp giấy chứng nhận HACCP. Vì vậy công ty không thuộc diện cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm theo điểm k, khoản 1 điều 12 nghị định 15/2018/NĐ-CP ban hành ngày 02.02.2018.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **RAU CÂU**

2. Thành phần: Bột rau câu (1,1%) đường, nước cốt dừa, cafe (1,1%), lá dứa (0,7%)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Hướng dẫn sử dụng : Dùng ngay khi mở nắp

- Ngon hơn khi để lạnh

- Bảo quản nhiệt độ tủ mát từ 5 – 7 độ C, 4 ngày kể từ ngày sản xuất

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

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được chứa trong hộp tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm. Bảo đảm an toàn thực phẩm theo Quy định của Bộ Y Tế

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 140g/ hộp hoặc tùy theo yêu cầu khách hàng và được ghi rõ trên bao bì

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

- Xuất xứ: Việt Nam

- Sản xuất tại: Chi nhánh công ty Cổ Phần Thực Phẩm BMQ

- Địa chỉ: 72/2 Giải Phóng, Phường 4, Quận Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam



III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc 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:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y Tế.

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y Tế.

- QCVN 8-3: 2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- Thông tư 50/26/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm ban hành ngày 30 tháng 12 năm 2016.

- Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm ban hành ngày 30 tháng 08 năm 2019 và thông tư 17/2023/TT-BYT sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm ban hành ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y Tế.

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất

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./.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 27 tháng 05 Năm 2024

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM BMQ

GIÁM ĐỐC



Vũ Trần Chí Tâm



NHÃN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: **RAU CÂU**

Thành phần: Bột rau câu (1,1%) đường, nước cốt dừa, cafe (1,1%), lá dứa (0,7%)

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Hướng dẫn sử dụng : Dùng ngay khi mở nắp
- Ngon hơn khi để lạnh
- Bảo quản nhiệt độ tủ mát từ 5 – 7 độ C, 4 ngày kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Khối lượng tịnh: 140 g

Sản xuất tại: **CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM BMQ**

Địa chỉ: 72/2 Giải Phóng, Phường 4, Quận Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm:

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM BMQ

Địa chỉ: Tầng 2, 68 Nguyễn Huệ, Phường Bến Nghé, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 0286.271.1110

Thông tin cảnh cáo: *không sử dụng sản phẩm khi hết hạn*



BẢNG TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: RAU CÂU

2. Tên, địa chỉ cơ sở sản xuất:

Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất tại: CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM BMQ

Địa chỉ: 72/2 Giải Phóng, Phường 4, Quận Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

3. Trạng thái sản phẩm:

- Trạng thái: dạng rắn

- Màu sắc: Màu trắng đục pha xanh màu lá dứa đặc trưng

4. Thành phần cấu tạo: Bột rau câu (1,1%) đường, nước cốt dừa, cafe (1,1%), lá dứa (0,7%)

5. Các chỉ tiêu an toàn:

5.1 Chỉ tiêu vi sinh vật (theo QCVN 8-3: 2012/BYT)

Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)		Phân loại chỉ tiêu
	5	2	10 ¹	10 ²	
E.Coli	5	2	10 ¹	10 ²	B
L. monocytogens	5	0	10 ²		A
Salmonella	5	0	Không phát hiện		A

5.2 Chỉ tiêu kim loại nặng (theo QCVN 8-2:2011/BYT)

STT	Tên chỉ tiêu	Mức tối đa (mg/kg)
01	Asen (As)	1



02	Cadmi (Cd)	0,1
03	Chì (Pb)	0,2
04	Thủy ngân	0,05

5.3. Chỉ tiêu độc tố vi nấm (Theo QCVN 8-1:2011/BYT)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
01	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/ kg	5
02	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	10
03	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/ kg	5

6. Hướng dẫn sử dụng:

- Hướng dẫn sử dụng : Dùng ăn ngay khi mở nắp
- Ngon hơn khi để lạnh
- Bảo quản nhiệt độ tủ mát từ 5 – 7 độ C, 4 ngày kể từ ngày sản xuất

7. Chất liệu, bao bì, quy cách đóng gói:

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được chứa trong hộp tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm. Bảo đảm an toàn thực phẩm theo Quy định của Bộ Y Tế
- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 140g/ túi hoặc tùy theo yêu cầu khách hàng và được ghi rõ trên bao bì



TP. HCM, ngày 27 tháng 05 năm 2024

Dạ điện tổ chức, cá nhân



Vũ Trần Chí Tâm

Trang/ Page No: 1/2

Ngày ban hành/ Date of issue: 25/05/2024

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: 1Y297E1769

Mã QI/ RP. No: 001028579.00

- Tên khách hàng/ Client's Name (c)** : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM BMQ
- Địa chỉ/ Client's Address (c)** : Tầng 2, 68 Nguyễn Huệ, Phường Bến Nghé, quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
- Ngày nhận mẫu/ Date of receiving** : 20/05/2024
- Thời gian phân tích/ Date of Testing** : 20/05/2024 - 25/05/2024
- Thông tin mẫu/ Information of Sample (c)** : Rau câu
- Mô tả mẫu/ Sample Description** : Mẫu chứa trong hũ nhựa kín
- Bảng kết quả/ Results Table** :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result(s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Trạng thái/ Characteristic	Rau câu được đựng trong hộp, mềm, dai, không có tạp chất	-	-	TS-KT-HCB-164:2020
2	Màu sắc/ Colour	Màu đặc trưng của sản phẩm	-	-	TS-KT-HCB-164:2020
3	Mùi, vị/ Odor, taste	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ	-	-	TS-KT-HCB-164:2020
4	Độ ẩm (*)/ Moisture (*)	72.0	%	-	TS-KT-HCB-005:2018
5	Xơ tổng số (*)/ Total dietary fiber (*)	1.99	%	-	AOAC 991.43
6	Năng lượng/ Calories	133	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
7	Carbohydrate (*)	19.1 (Không bao gồm xơ)	%	-	TS-KT-HCB-004:2020
8	Đạm tổng (*)/ Total protein (*)	0.773	%	-	TS-KT-HCB-001:2018
9	Béo tổng (*)/ Total fat (*)	5.94	%	-	TS-KT-HCB-002:2018
10	Đường tổng (tính theo glucose) (*)/ Total sugar (as glucose) (*)	19.1	%	-	TS-KT-HCB-003:2018 (Ref. TCVN 4594:1988)
11	Natri (Na) (*)/ Sodium (Na) (*)	164	mg/kg	-	TS-KT-QP-01:2018 (Ref. TCVN 9588:2013, AOAC 999.11)
12	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)/ Total aerobic microorganisms (*)	1.4x10 ⁶	CFU/g	-	ISO 4833-1:2013/Amd1:2022

TSL SCIENCE CO.,LTD

HCM Laboratory: 592A Cong Hoa Street, Ward 13, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Ca Mau Laboratory: No 11, 3/2 Street, Ward 5, Ca Mau City, Vietnam.

Ha Noi Laboratory: No 17, adjacent to Shophouse D1 in area D, Le Trong Tan New Urban Area, Duong Noi Ward, Ha Dong District, Hanoi City, Vietnam.

Telephone: (+84) 28.7302.4687

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. (c): Thông tin được cung cấp bởi Khách hàng/ Information is provided by the customer.

2. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in the test report are valid only for the sample(s) as received.

3. Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý của TSL/ This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04