

## **BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 06/YESHUE/2018

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

Tên tổ chức: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI YESHUE

Địa chỉ: 75 Lê Duẩn, phường Phú Thuận, Thành phố Huế, Tỉnh Thừa Thiên Huế

Điện thoại: 0234.6567.888

E-mail: info@yeshue.vn

Mã số doanh nghiệp: 3301608069

### **II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: Dầu điều phi

2. Thành phần: Dầu thực vật (83%), hạt điều Việt Nam (17%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Chất liệu bao bì: Lọ thủy tinh, bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Quy cách đóng gói: 100g/lọ, 24 lọ/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

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

### **III. Mẫu nhãn sản phẩm (mẫu nhãn sản phẩm đính kèm)**

### **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:

1. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số:

- QCVN 8-01:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi sinh nấm trong thực phẩm.

- QCVN 8-02:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

2. Thông tư của các bộ ngành:

- Thông tư số 02/VBHN-BYT về việc hợp nhất Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về việc ban hành “ Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”



3. Tiêu chuẩn của nhà sản xuất:

Tiêu chuẩn vi sinh theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất ( bảng thông tin chi tiết sản 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.

Thừa Thiên Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018



Giám đốc

Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ



## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỔ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH THỪA THIÊN HUẾ	Dầu	Số: 06/2018
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI YESHUE	Dầu điều phi	

### 1. Yêu cầu kỹ thuật:

#### 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng hỗn hợp lỏng, rắn có tách lớp
- Màu sắc: Màu đỏ nâu
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của điều. Không có mùi vị lạ.

#### 1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng điều phi	%	>70
2	Trị số axit	mg KOH/g dầu	≤0,6
3	Trị số peroxit	mili đương lượng oxy hoạt tính/kg dầu	≤10
4	Tro	%	<2,0

#### 1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	TSVKHK	CFU/g	10 <sup>4</sup>
2	Coliforms	CFU/g	10 <sup>2</sup>
3	E.coli	CFU/g	3
4	S.aureus	CFU/g	10 <sup>2</sup>
5	Salmonella	Phát hiện/25g	Không có
6	TSBTNM-M	CFU/g	10 <sup>2</sup>

#### 1.4. Hàm lượng kim loại nặng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen	mg/kg	0,1
2	Chì	mg/kg	0,1
3	Thủy ngân	mg/kg	0,05
4	Cadimi	mg/kg	1

#### 1.5. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	15





## 2. Thành phần cấu tạo:

- Dầu thực vật (83%)
- Hạt điều Việt Nam (17%)

**3. Thời hạn sử dụng:** 12 tháng. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên nhãn sản phẩm

## 4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

### 4.1. Hướng dẫn sử dụng:

- Xào rau, làm xốt chấm, ướp...
- Có thể dùng để chiên xào trực tiếp và tạo màu món ăn.

**\* Chú ý:** Không chiên xào với nhiệt độ cao

### 4.2. Bảo quản:

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

## 5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói.

- Chất liệu bao bì: Lọ thủy tinh, bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Quy cách đóng gói: 100g/lọ, 24 lọ/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

**6. Quy trình sản xuất :** Đính kèm chi tiết vào phần phụ lục của bản thông tin chi tiết về sản phẩm.

## 7. Các biện pháp phân biệt thật, giả:

- Nhận dạng thương hiệu sản phẩm: Logo YESHUE, màu tím của tem nhãn, hình ảnh thể hiện trên tem nhãn.

- Nhận dạng bằng mã vạch của sản phẩm trên bao bì thuộc Công ty TNHH Sản xuất và Thương mại YesHue.

- Nhận dạng qua bao bì sản phẩm: lọ thủy tinh, nắp nhôm, có bọc màng co trên miệng nắp.

- Nhận dạng qua chất lượng sản phẩm: màu đỏ nâu, mùi đặc trưng của điều.

**8. Nội dung ghi nhãn:** phù hợp với các quy định pháp luật về ghi nhãn hàng hóa thực phẩm.

## 9. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

- Tổ chức: Công ty TNHH Sản xuất và Thương mại YesHue.

- Địa chỉ: 75 Lê Duẩn, phường Phú Thuận, Thành phố Huế, Tỉnh Thừa Thiên Huế.

- Điện thoại: 0234.6567.888

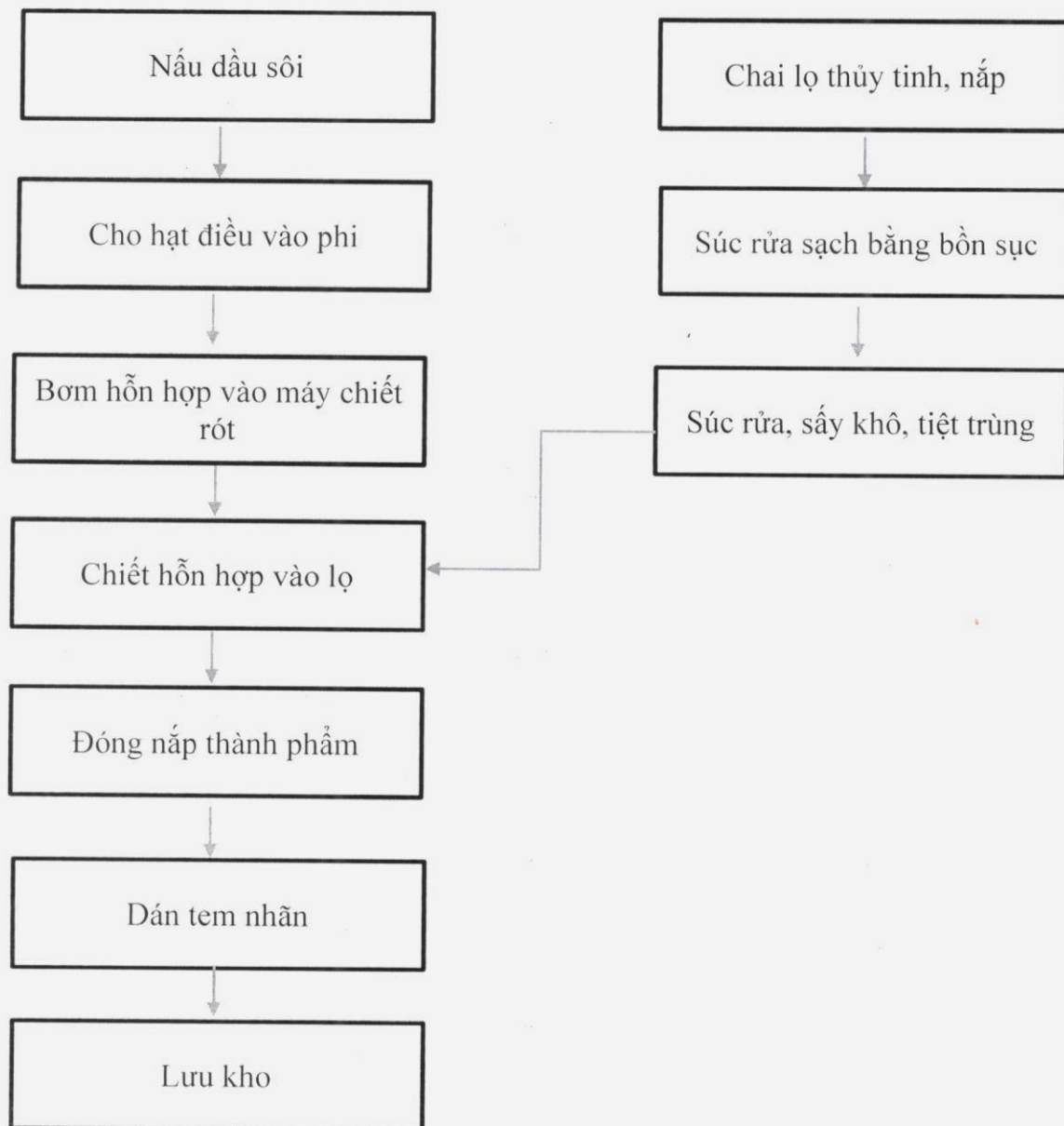
Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018



Giám đốc

Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ

## QUY TRÌNH SẢN XUẤT



### Thuyết minh quy trình:

- Bước 1: Vệ sinh lọ thủy tinh và nắp bằng bồn súc → hệ thống sấy khô và vô trùng.
- Bước 2: Nấu dầu sôi → Cho điều vào phi → Bơm hỗn hợp vào máy chiết rót.
- Bước 3: Xếp lọ đã sạch lên băng chuyền → Máy chiết rót ra lọ theo định lượng → đóng nắp → đóng màng co → dán nhãn → thu thành phẩm → xếp vào thùng → lưu kho.

Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018

Giám đốc  
  
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI  
YESHUE  
TP. HUẾ - T. THUA THIEN HUẾ  
M.S.D.N: 3301608069

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**ĐỘC LẬP - TỰ DO - HẠNH PHÚC**

Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018

**KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ**

**Tên sản phẩm:** Dầu điều phi

**Đơn vị sản xuất:** Công ty TNHH Sản xuất và Thương mại YesHue

**Địa chỉ:** 75 Lê Duẩn, Phường Phú Thuận, Thành Phố Huế, Thừa Thiên Huế

STT	Chỉ tiêu giám sát	Tần suất giám sát	Kết quả giám sát
1	Hóa lý	12 tháng/lần	Phiếu kiểm nghiệm
2	Vi sinh		



**Giám đốc**

**Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ**



#### THÀNH PHẦN / INGREDIENT

Dầu thực vật (83%), hạt điều Việt Nam (17%).  
Vegetable oil (83%), Vietnamese annatto seeds (17%).  
Không chất bảo quản / No Preservative.

#### BẢO QUẢN / STORAGE

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.  
Keep in cool and dry place, avoid direct sunlight.

Nutrition Facts		Amount per 100g		% Daily Value*	
Total Fat		7.7g	15%	Total Carb	0.1g
Cholesterol		2.4mg	5%	Dietary Fiber	0.1g
Sodium		0.0g	0%	Sugars	0.0g
Protein		0.0g	0%		

\*Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.



CÔNG TY TNHH SX & TM YESHUE / YESHUE CO., LTD  
Địa chỉ / Add: 75 Lê Duẩn, Huế, Thừa Thiên Huế, Việt Nam  
Điện thoại / Tel: (+84) 234 6 567888  
Email: info@yeshue.vn - Website: www.yeshue.vn



NET WT. 100 g  
(3.5 oz)



## Dầu điều phi

Roasted annatto oil



#### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Dùng để xào rau, làm sốt chấm, ướp thịt...  
Có thể dùng để chiên xào trực tiếp và tạo màu món ăn.  
**\*Chú ý: Không chiên xào với nhiệt độ cao**

#### HOW TO USE

Stir-fried vegetables, make sauce, marinated...  
Can be used directly to fry and make red food coloring.

**\*Note: Do not fry at high temperature**

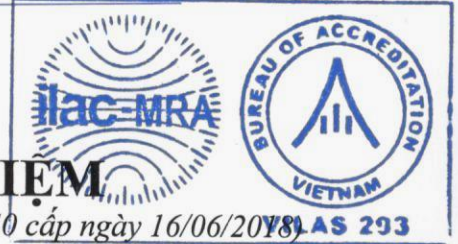
NSX&HSD: XEM TRÊN NHÃN  
MFG.&EXP.DATE: ON THE PACKAGE  
KHỐI LƯỢNG TÍNH / NETWEIGHT: 100 g (3.5 oz)



SỐ / NUMBER: 06/YESHUE/2018  
SẢN XUẤT TẠI HUẾ, VIỆT NAM / PRODUCT OF VIETNAM



Số: 18TP440



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

(Phiếu này thay thế cho phiếu kết quả kiểm nghiệm mang mã số 18TP440 cấp ngày 16/06/2018)

**Tên mẫu:** Dầu điều phi

**Nơi sản xuất:** Công ty TNHH Sản xuất và Thương mại YESHUE  
75 Lê Duẩn, phường Phú Thuận, thành phố Huế

**Mô tả mẫu:** Nguyên hộp

Ngày sản xuất: 02/6/2018

**Thời gian lưu mẫu:** Theo Thủ tục Quản lý mẫu KNH/TT/5.8-01

**Nơi gửi mẫu:** Công ty TNHH Sản xuất và Thương mại YESHUE  
75 Lê Duẩn, phường Phú Thuận, thành phố Huế

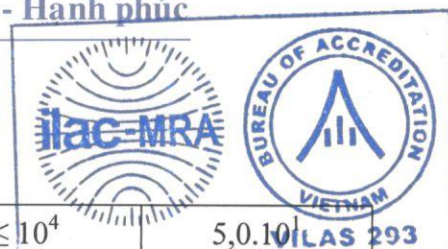
**Ngày nhận mẫu:** 04/6/2018

**Kết quả kiểm nghiệm:**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Mức giới hạn	Kết quả
1	- Màu sắc: Màu đỏ nâu - Mùi, vị: Mùi thơm đặc trưng của điều. Không có mùi, vị lạ - Trạng thái: Dạng hỗn hợp lỏng, rắn có tách lớp		Cảm quan		Đạt
2	Peroxit (Tính bằng mili đương lượng oxy hoạt tính/kg dầu)		TCVN 6121:2007	$\leq 10,0$	0,5
3	Trị số axit (tính bằng mg KOH/gam chất béo)	mgKOH/g	TCVN 6127:2010	$\leq 0,6$	0,2
4	pH		TCVN 6492:2011	5-7	5,9
5	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	TCVN 7407:2004	$\leq 5,0$	KPH ( $< 0,1$ )
6	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g/kg}$	TCVN 7407:2004	$\leq 15,0$	KPH ( $< 0,3$ )
7	Hàm lượng Chì	mg/kg	TCVN 7602:2007	$\leq 0,1$	KPH ( $< 1,5 \cdot 10^{-3}$ )
8	Hàm lượng Asen	mg/kg	TCVN 7770:2007	$\leq 0,1$	KPH ( $< 1,9 \cdot 10^{-3}$ )
9	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	TCVN 7603:2007	$\leq 1,0$	KPH ( $< 0,2 \cdot 10^{-3}$ )
10	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	TCVN 7604:2007	$\leq 0,05$	KPH ( $< 0,2 \cdot 10^{-3}$ )

- (\*): Chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ; (\*\*): Phép thử chưa được BoA công nhận  
- Thông tin về mẫu và nơi gửi mẫu do khách hàng cung cấp  
- Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu đem thử  
- Trung tâm không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định  
- Các bản trích sao kết quả này sẽ không có giá trị nếu không có sự đồng ý của Trung tâm Kiểm nghiệm thuốc, mỹ phẩm, thực phẩm Thừa Thiên Huế





11	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	$\leq 10^4$	5,0.10 <sup>4</sup>
12	Coliform tổng số	CFU/g	TCVN 6848:2007	$\leq 10^2$	KPH
13	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	ISO 16649-3:2015	$\leq 3$	KPH
14	<i>Staphylococcus aureus</i>	MPN/g	TCVN 4830-3:2005	0	KPH
15	<i>Salmonella</i>	Phát hiện/25g	ISO 6579-1:2017	$\leq 10^2$	KPH
16	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	$\leq 10^2$	KPH

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

Thừa Thiên Huế, ngày 22 tháng 08 năm 2018

GIÁM ĐỐC



*Dặng Văn Khánh*



- (\*): Chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ; (\*\*): Phép thử chưa được BoA công nhận

- Thông tin về mẫu và nơi gửi mẫu do khách hàng cung cấp

- Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu đem thử

- Trung tâm không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định

- Các bản trích sao kết quả này sẽ không có giá trị nếu không có sự đồng ý của Trung tâm Kiểm nghiệm thuốc, mỹ phẩm, thực phẩm Thừa Thiên Huế