

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 001/MONA FOODS /2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH MONA FOOD

Địa chỉ: số 46 đường 2B, khu tái định cư Long Bửu, khu phố Long Hoà, phường Long Thạnh Mỹ, thành phố Thủ Đức, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 0938.378.469

Fax:

E-mail: monafood.hue@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0316500954

Số Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP:

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH BỘT LỘC TÔM THỊT**

2. Thành phần: Bột năng (35%), nước (35%), tôm (20%), thịt heo (10%), dầu nành, đường, nước mắm, muối, hành tím xay, tiêu xay

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Hạn sử dụng: 06 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất (NSX) và hạn sử dụng (HSD): in rõ trên bao bì sản phẩm

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

- Sản phẩm được bao gói trong lá chuối, sau đó đóng vào túi nhựa PE hút chân không, đảm bảo an toàn vệ sinh và phù hợp quy định hiện hành về bao bì thực phẩm.
- Khối lượng tịnh: 100 g, 250 g, 300 g, 400 g, 450 g, 1kg hoặc theo yêu cầu của thị trường và được in rõ trên nhãn hàng hóa/ bao bì sản phẩm.

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

- Sản xuất tại: Chi nhánh CÔNG TY TNHH MONA FOOD

- Địa chỉ: số 36 đường 2B, khu tái định cư Long Bửu, khu phố Long Hoà, phường Long Thạnh Mỹ, thành phố Thủ Đức, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
- Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm HACCP Codex 2020: số 3202302302, cấp ngày 28/07/2023
- Nơi cấp: Tổ chức chứng nhận Quốc Tế EFC- Công ty cổ phần chứng nhận và thẩm định Quốc tế EFC

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Quyết định về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm Sinh học và Hóa học trong thực phẩm” 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.
- QCVN 8-1: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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./.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 14 tháng 08 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Thị Cẩm Vân



Mona Food | Niềm tin cho chất lượng



BÁNH BỘT LỘC TÔM THỊT

Khối lượng tịnh: g



Số 46 đường 2B, khu tái định cư Long Bửu, khu phố Long Hoà, phường Long Thạnh Mỹ, thành phố Thủ Đức, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam



090.3399.108



MONA Food



BÁNH BỘT LỘC TÔM THỊT

Thành phần

Bột năng (35%), nước (35%), tôm (20%), thịt heo (10%), dầu ăn, đường, nước mắm, muối, hành tím xay, tiêu xay.

Hướng dẫn sử dụng

Hấp trực tiếp bánh trong gói lá, không cần rửa đông trước, dùng kèm nước chấm

Cách 1: Hấp cách thủy: cho bánh và nước vào nồi cùng lúc, hấp khoảng 20-25 phút đến khi bánh chín rồi thưởng thức

Cách 2: Hấp lò vi sóng 7-8 phút, cho chén nước đặt vào để bánh không bị khô. Ưu tiên hấp bánh cách thủy sẽ ngon hơn.

Bảo quản: ở ngăn đông tủ lạnh hoặc nhiệt độ từ -20°C đến 0°C

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc có dấu hiệu hư hỏng.

Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì **Hạn sử dụng (HSD):** 06 tháng kể từ ngày sản xuất
Xuất xứ: Việt Nam

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH MONA FOOD

Địa chỉ: số 46 đường 2B, khu tái định cư Long Bửu, khu phố Long Hoà, phường Long Thạnh Mỹ, thành phố Thủ Đức, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản xuất tại: Chi nhánh CÔNG TY TNHH MONA FOOD

Địa chỉ nơi sản xuất: số 36 đường 2B, khu tái định cư Long Bửu, khu phố Long Hoà, phường Long Thạnh Mỹ, thành phố Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam





TKM - HCM

TKM**CÔNG TY CP DV KHCN THẾ KỶ MỚI
NEW CENTURY CORP****PHÒNG THÍ NGHIỆM THỰC PHẨM VÀ MÔI TRƯỜNG**

VILAS 1118

Số/No.: 2307222-1/KQ
Trang/ Page: 1/2**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**
TEST REPORTMã số/ Code : 2307172/KG
Mã số mẫu/ : 2307447
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer

: CÔNG TY TNHH MONA FOOD

Địa chỉ/ Address

: Số 46 đường 2B, Khu Tái Định Cư Long Bửu, Khu phố Long Hòa,
Phường Long Thạnh Mỹ, Thành phố Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh,
Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving

: 18/07/2023

Ngày trả kết quả/ Date of issue

: 25/07/2023

Thời gian thử nghiệm/ Testing time

: 18/07/2023 – 24/07/2023

Tên mẫu/ Name of sample

: BÁNH BỘT LỘC TÔM THỊT

Tình trạng mẫu/ State of sample

- Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager

ThS. Hồ Phùng Tâm

GIÁM ĐỐC
Director

Nguyễn Lê Phương Nhật

Trụ sở: 275 Quốc lộ 1A, P.Bình Hưng Hòa, Q.Bình Tân, Tp.HCM

Nhận mẫu & PTN: số 04 Đường số 5, P.Bình Hưng Hòa, Q.Bình Tân, Tp.HCM

VPGD: Tòa nhà Indochina, số 04 Nguyễn Đình Chiểu, P.Đakao, Q.1, Tp.HCM

Website: tkm.vn. Email: lienhe@tkm.vn

Điện thoại: 028 22534787

Hotline: 0908 867 287 – 0902 435 117

Số tài liệu: TKM-TT-7.8/BM02-BM03

Lần ban hành: 04

Ngày hiệu lực: 01/09/2020

ĐIỀU BẠN CẦN CHÚNG TÔI CÓ - KHI BẠN KHÓ CÓ CHÚNG TÔI

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	<0,06 (i)
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	<0,005 (i)
3	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,1)
4	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,1)
5	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
6	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase dương tính	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (*)	<10
7	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
8	<i>Bacillus cereus</i> giả định	CFU/g	TCVN 4992:2005 (*)	<10
9	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
10	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
11	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	2,0×10 ³
12	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng "không phát hiện" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding "Not detected" when the dishes examined contain no colonies.
- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.