

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/ HTX NNBV QUẢNG NAM /2022

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

1. Tên công ty: HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP BỀN VỮNG QUẢNG NAM
 2. Địa chỉ: Đội 4, Thôn Hà Nha, Xã Đại Đồng, Huyện Đại Lộc, Tỉnh Quảng Nam, Việt Nam
 3. Điện thoại: 038.2299.009
 4. E-mail: hapinutvn@gmail.com
 5. Mã số doanh nghiệp: 4001238690
- Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 33/2022/GCNATTP-SCT. Ngày cấp: 23/11/2022.
Nơi cấp: Sở Công Thương Tỉnh Quảng Nam

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÚN GẠO LỨT
2. Thành phần: Bột gạo lứt (30%), Bột gạo (60%), Nước (9.7%), Muối (0.3%)
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất (NSX), Hạn sử dụng (HSD) xem trên bao bì sản phẩm.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - *Quy cách đóng gói:* Khối lượng tịnh: Từ 100g/Túi đến 1000g/ Túi, hoặc đóng gói theo quy cách nhà sản xuất.
 - *Chất liệu bao bì:* Sản phẩm được chứa trong túi nhựa kín chuyên dụng. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
 - Cơ sở sản xuất: HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP BỀN VỮNG QUẢNG NAM
 - Địa chỉ: Đội 4, Thôn Hà nha, Xã Đại Đồng, Huyện Đại Lộc, Tỉnh Quảng Nam
 - Xuất xứ: Việt Nam

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

Theo mẫu nhãn đính kèm hồ sơ.

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:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc Hội.
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP của Chính Phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ về nhãn hàng hóa;
- Nghị định số 111/2021/NĐ-CP của chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa.
- QCVN 8-1: 2011/BYT- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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.
- QĐ 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y Tế - Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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./.

Quảng Nam, ngày 10 tháng 12 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



YÊU CẦU KỸ THUẬT CỦA SẢN PHẨM

BÚN GẠO LỨT

1. CÁC CHỈ TIÊU VI SINH VẬT:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$
2	Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$
3	E.Coli	CFU/g	$\leq 10^2$
4	S. Aureus	CFU/g	$\leq 10^2$
5	B. Cereus	CFU/g	$\leq 10^2$
6	Cl. Perfringens	CFU/g	$\leq 10^2$
7	Tổng số nấm men - nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$

2. HÀM LƯỢNG KIM LOẠI NẶNG:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	$\leq 0,4$
2	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,2$

3. HÀM LƯỢNG CÁC CHẤT KHÔNG MONG MUỐN:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Aflatoxin B ₁	µg/kg	≤ 2
2	Aflatoxin B ₁ B ₂ G ₁ G ₂	µg/kg	≤ 4
3	Ochratoxin A	µg/kg	≤ 3
4	Zearalenone	µg/kg	≤ 75
5	Deoxynivalenol	µg/kg	≤ 750

HÌNH ẢNH BAO BÌ, NHÃN SẢN PHẨM (DỰ THẢO)



SỢI NGỌC XỨ QUẢNG

SINCE 1945

BÚN GAO LỨT

BROWN RICE
VERMICELLI



NSX:

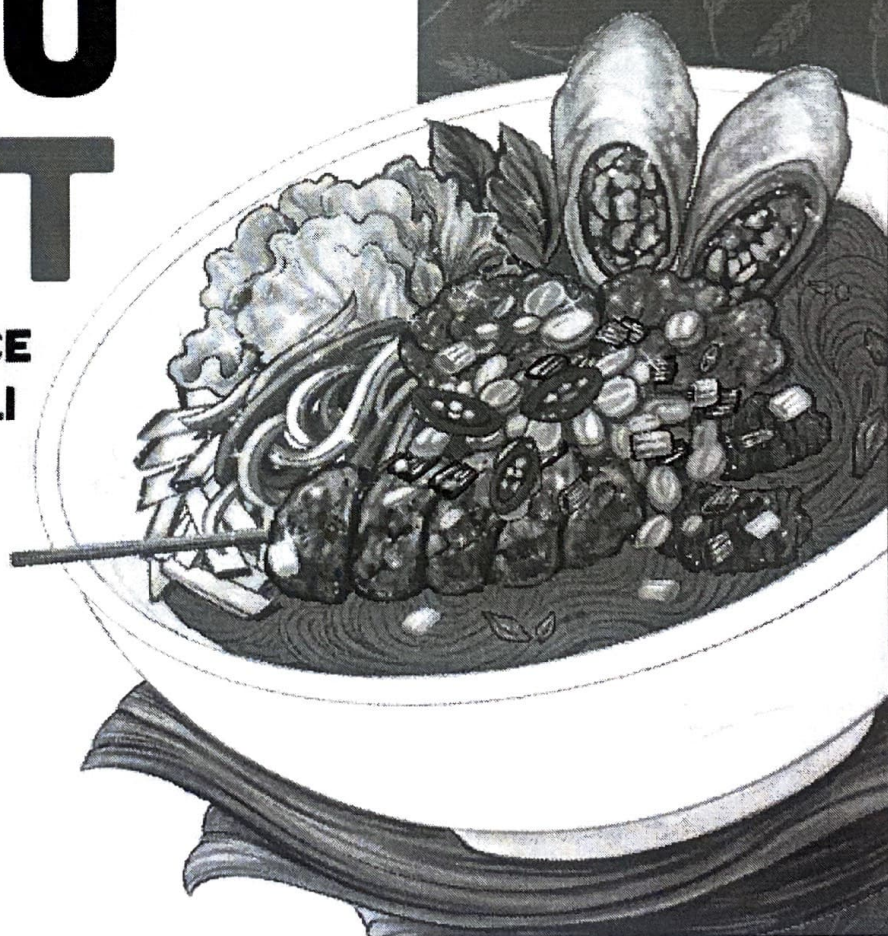
HSD:

Khối lượng tịnh:

350g

PRODUCT OF VIETNAM

Sản xuất tại Việt Nam



30-
À
ỆP
G
.AM
QUANG

THÀNH PHẦN / INGREDIENTS

Bột gạo lứt (30%), Bột gạo (60%), Nước (9.7%), Muối (0.3%).
Brown Rice (30%), Rice flour (60%), Water (9.7%), Salt (0.3%).

BẢO QUẢN / STORAGE

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

Keep in a cool and dry place, avoid direct sunlight.

Khuyến cáo và cảnh báo an toàn: Không sử dụng cho người bị dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

Allergy warning: Do not consume if allergic to any product's ingredients.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / USAGE DIRECTION

CHUẨN BỊ / PREPARATION



1. Ngâm vắt bún gạo lứt trong nước khoảng 10 phút. Sau đó cho bún vào nước sôi luộc trong khoảng 5 phút, hoặc thử ấn nhẹ sợi bún để kiểm tra độ mềm vừa ý.

Soak the brown rice vermicelli in normal water for about 10 minutes. Then put it into boiling water for 5 minutes, or press the brown rice vermicelli to check softness.



2. Sau đó vớt ra rửa sạch với nước lạnh, để ráo nước. Bún sau khi luộc sẽ có chất lượng như bún tươi, có thể dùng chung với món cuốn, ăn kèm với chả giò, thịt nướng, nước chấm tùy ý.

Then, cool the rice vermicelli under water and drain. Boiled rice vermicelli will have the quality as same as fresh vermicelli, and can be used for rolls, BBQ meat and chilli fish sauce, depend on personal preference.

CHẾ BIẾN / COOKING

1. Món xào: Xào chín các loại thịt/ hải sản/ rau tùy thích. Sau đó cho bún khô vào xào nóng lên là dùng được.

For stir-fry dishes: Add rice vermicelli to hot prepared meat/seafood/vegetables in pan. Heat and toss gently, then serve.



2. Món nước: Dùng với nước lèo tùy thích.

For soup: serve directly with any prepared soup of favorite.

3. Món chay: Xào hoặc nấu nước dùng đều được, thay thế nguyên liệu bằng rau, củ, nấm chay.

Vegetarian dishes: Either stir-fry or cook in broth, replace ingredients with vegetarian vegetables, tubers, and mushrooms.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG / TRÊN 100G

NUTRITION FACTS / SERVING SIZE 100G

Số khẩu phần ăn 1 gói

6

Serving Per Container

HÀM LƯỢNG / AMOUNT PER SERVING

Năng lượng / Calories

360 kcal

% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày

% Daily Value*

Chất béo tổng / Total Fat

3%

chất béo bão hòa / Saturated Fat 0g

5%

chất béo chuyển hóa / Trans Fat 0g

-

Cholesterol 0mg

-

Sodium 0mg

-

Total Carbohydrate 80g

28%

Xơ tiêu hoá / Dietary Fiber < 2g

7%

Đường / Sugar 0g

-

Đạm / Protein 3.8g

-

Vitamin A

0%

Vitamin C

0%

Canxi / Calcium

0%

Sắt / Iron 3mg

15%

* Giá trị dinh dưỡng khuyến cáo theo tiêu chuẩn chế độ ăn 2.000 calo
Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

Phân phối bởi: Công ty TNHH Hapinut
Distributed by Hapinut Company Limited

Địa chỉ: 219/31 Trần Hưng Đạo, Phường
Cổ Giang, Quận 1, TP.HCM

Address: 219/31 Tran Hung Dao Street,
Co Giang Ward, District 1, HCMC

Website: www.hapinut.com

Hotline: 035.621.2299

Email: info@hapinut.com

Sản xuất tại:

HTX Nông nghiệp bền vững Quảng Nam
Manufactured by

Quang Nam Sustainable Agriculture
Cooperation.

Địa chỉ: Thôn Hà Nha, xã Đại Đồng,
huyện Đại Lộc, tỉnh Quảng Nam

Address: Ha Nha Hamlet, Dai Dong
Village, Dai Loc District, Quang Nam
Province

Website: www.htxquangnam.com

Hotline: 038.2299.009

Email: htx@hapinut.com

TCB Số: 03/HTX NNBV QUẢNG NAM /2022



8 938543 282053

BÁO CÁO THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Tên khách hàng/ Customer	HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP BÈN VỮNG QUẢNG NAM	
Địa chỉ/ Address	Đội 4, Thôn Hà Nha, Xã Đại Đồng, Huyện Đại Lộc, Tỉnh Quảng Nam, Việt Nam	
Ngày nhận mẫu/	27/05/2022	Ngày trả kết quả/ 01/06/2022
Date of receiving	May 27 th , 2022	Date of issuance June 01 st , 2022
Ngày thực hiện/	27/05/2022	
Testing date	May 27 th , 2022	
Tên mẫu/ Name of sample	BÚN GẠO LỨT	
Tình trạng mẫu/ State of sample	Mẫu chứa trong bao bì kín/ <i>Samples in sealed packaging.</i>	
Ghi chú/ Note	Không có/ NA.	

Kết quả thử nghiệm được trình bày ở trang sau/ Testing results are reported in next pages.

**TRƯỞNG PHÒNG
HEAD OF LAB**



Nguyễn Thị Nhật Hiếu

**GIÁM ĐỐC
DIRECTOR**



Phạm Bích Kiều

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử, ký hiệu mẫu theo khách hàng gửi. Thời gian lưu mẫu: 7 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Test results are valid only on tested sample, name of sample as the client's requirement. Time- limit of storage: 7 days from the reporting date.



**KẾT QUẢ
RESULT**

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETER	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	LOQ	KẾT QUẢ RESULT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí tại 30 độ C Total plate count at 30 degrees C	CFU/g	TCVN 4884-1: 2015 ^(a) (ISO 4833-1: 2013)	-	4,4 x 10 ¹
2	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007 ^(a) (ISO 4832:2006)	-	<10
3	Escherichia coli	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008 ^(a) (ISO 16649-2:2001)	-	<10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 ^(a) (ISO 6888-1:1999, With Amd. 1:2003)	-	<10
5	Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005 ^(a) (ISO 7937:2004)	-	<10
6	Bacillus cereus	CFU/g	TCVN 4992 : 2005 ^(a) (ISO 7932: 2004)	-	<10
7	Tổng số nấm men và nấm mốc Total yeast and mold	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 ^(a) (ISO 21527-2:2008)	-	<10
8	Hàm lượng Chì (Pb) Lead content	mg/kg	TCVN 8126:2009 ^(a)	0,08	KPH/ND
9	Hàm lượng Cadimi (Cd) Cadmium content	mg/kg	TCVN 8126:2009 ^(a)	0,008	KPH/ND
10	Hàm lượng Aflatoxin tổng Total aflatoxin content	µg/kg	VLAB-CH-TP-599:2021	2	KPH/ND
11	Hàm lượng Aflatoxin B1 Aflatoxin B1 content	µg/kg	VLAB-CH-TP-599:2021	0,5	KPH/ND
12	Hàm lượng Ochratoxin A Ochratoxin A content	µg/kg	VLAB-CH-TP-596:2021	1	KPH/ND
13	Hàm lượng Deoxynivalenol Deoxynivalenol content	µg/kg	VLAB-CH-TP-597:2022	50	KPH/ND
14	Hàm lượng Zearalenone Zearalenone content	µg/kg	VLAB-CH-TP-597:2022	20	KPH/ND

Ghi chú: (a): Chỉ tiêu được VILAS công nhận. (ISO/IEC 17025), (s): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ, LOD: Giới hạn phát hiện, LOQ: Giới hạn định lượng, (*): Chỉ tiêu được chỉ định (a): Items are accredited by VILAS (ISO/IEC 17025), (s): Items are tested by subcontractor, (s'): Items are tested by appointed subcontractor LOD: Limit of detection, LOQ: Limit of quantitation, (*): Items are appointed, KPH/ND: Không phát hiện/Not detected.

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử, ký hiệu mẫu theo khách hàng gửi. Thời gian lưu mẫu: 7 ngày kể từ ngày trả kết quả/Test results are valid only on tested sample, name of sample as the client's requirement. Time- limit of storage: 7 days from the reporting date.