

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13/ HTX NNBV QUẢNG NAM /2024

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự 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 RAU CỦ HAPI HEALTHY/ HAPI HEALTHY VEGETABLE VERMICELLI.**

2. Thành phần: Bột gạo (60%), Bí Đỏ (10%), Khoai Lang Tím (10%), Rau Ngót (10%), Nước (9.7%), Muối (0.3%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 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 100 g/ Túi đến 1kg/ Túi, hoặc đóng gói theo quy cách nhà sản xuất, 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.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT – Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Tiêu chuẩn cơ sở (TCCS) số: **02:2024/ NNBV QUẢNG NAM**

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 23. tháng 05. năm 2024.

ĐẠI DIỆN TÔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP BỀN
VŨNG QUẢNG NAM
Số: 02/2024/QĐ-VN

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

Tp. Quảng Nam, ngày 05. tháng 05. năm 2024.

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành và công bố áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP BỀN VŨNG QUẢNG NAM

Căn cứ Quyết định thành lập Hợp Tác Xã Nông Nghiệp Bền Vũng Quảng Nam, GPKD số 4001238690, ngày 21 tháng 9 năm 2021

Căn cứ Thông tư số 11/2021/TT-BKHCN ban hành ngày 18 tháng 11 năm 2021 về việc Hướng dẫn về xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Theo đề nghị của đại diện cơ sở về chất lượng,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này (01) Tiêu chuẩn cơ sở, gồm:

- Tiêu chuẩn cơ sở - TCCS 02:2024/ NNBV QUẢNG NAM – BÚN RAU CỦ HAPI HEALTHY/ HAPI HEALTHY VEGETABLE VERMICELLI – Thương hiệu: HAPINUT

Điều 2. Công bố việc áp dụng TCCS nói trên cho sản phẩm tương ứng do Hợp Tác Xã sản xuất và cung ứng.

Điều 3. Các cá nhân và đơn vị có liên quan có trách nhiệm thực hiện, đảm bảo các sản phẩm BÚN RAU CỦ HAPI HEALTHY/ HAPI HEALTHY VEGETABLE VERMICELLI do Hợp Tác Xã sản xuất phù hợp với yêu cầu qui định trong TCCS nói trên.

Điều 4. Bộ phận kỹ thuật chịu trách nhiệm phổ biến, hướng dẫn, theo dõi, cập nhật trong quá trình áp dụng những TCCS này.

Điều 5. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Lưu: Tại cơ sở.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên)



400
JP
NG
IEN
JAN
2 - 7

BẢN TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

Đính kèm bản Tự công bố số: 13/ HTX NNBV QUẢNG NAM /2024

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP BỀN VỮNG QUẢNG NAM	TCCS 02:2024/ NNBV QUẢNG NAM
---	------------------------------

- Sản phẩm: BÚN RAU CŨ HAPI HEALTHY/ HAPI HEALTHY VEGETABLE VERMICELLI
- Thành phần: Bột gạo (60%), Bí Đỏ (10%), Khoai Lang Tím (10%), Rau Ngót (10%), Nước (9.7%), Muối (0.3%),
- Phụ gia thực phẩm: Không sử dụng chất phụ gia
- Quy cách đóng gói: Từ 100g/ Túi đến 1kg/ Túi. **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.

1. CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức yêu cầu
1	Năng lượng /Calories	Kcal/100g	277 - 416
2	Hàm lượng béo tổng/ Total Fat	g/100g	0.28 – 0.41
3	Hàm lượng Carbonhydrat	g/100g	61 - 92
4	Hàm lượng đạm /Protein	g/100g	6.8 – 10.3
5	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	212 - 318
6	Hàm lượng xơ tiêu hóa/ Dietary Fiber	%	2.1 - 3.3

2. CÁC CHỈ TIÊU VI SINH VẬT: Tham khảo 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.

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	$\leq 10^3$

3. HÀM LƯỢNG KIM LOẠI NẶNG: Theo QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

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

4. **HÀM LƯỢNG ĐỘC TÓ VỊ NẤM:** 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:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Aflatoxin B ₁	µg/kg	≤ 2
2	Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	≤ 4
3	Ochratoxin A	µg/kg	≤ 3

5. **Thời hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất (NSX), Hạn sử dụng (HSD) xem trên bao bì sản phẩm

6. **Hướng dẫn sử dụng:**

- Cách đảm bảo dinh dưỡng nhất:

Lấy 1 lượng bún vừa ăn ngâm với nước lọc khoảng 15' cho bún mềm. Cho bún đã ngâm vào nước sôi khoảng 1 - 2 phút luộc. Sau đó, vớt ra xả với nước lạnh rồi để ráo ăn.

- Cách 2:

Lấy 1 lượng bún vừa ăn luộc trực tiếp vào nước sôi tầm 3-5 phút cho chín mềm. Sau đó, vớt ra xả với nước lạnh rồi để ráo ăn.

7. **Hướng dẫn bảo quản:**

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

8. **Thông tin, cảnh báo:**

Không sử dụng cho người bị dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

Xuất xứ và Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Xuất xứ: Việt Nam

Sản phẩm của: Công ty TNHH Hapinut

Địa chỉ: 45 Đường số 20, Phường Bình Hưng Hòa, Quận Bình Tân, TP Hồ Chí Minh

Cơ sở sản xuất: HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP BÈN VŨNG QUẢNG NAM

Địa chỉ: Đội 4, Thôn Hà Nha, Xã Đại Đồng, Huyện Đại Lộc, Tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

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

Quảng Nam, ngày .05. tháng .05. năm 2024.

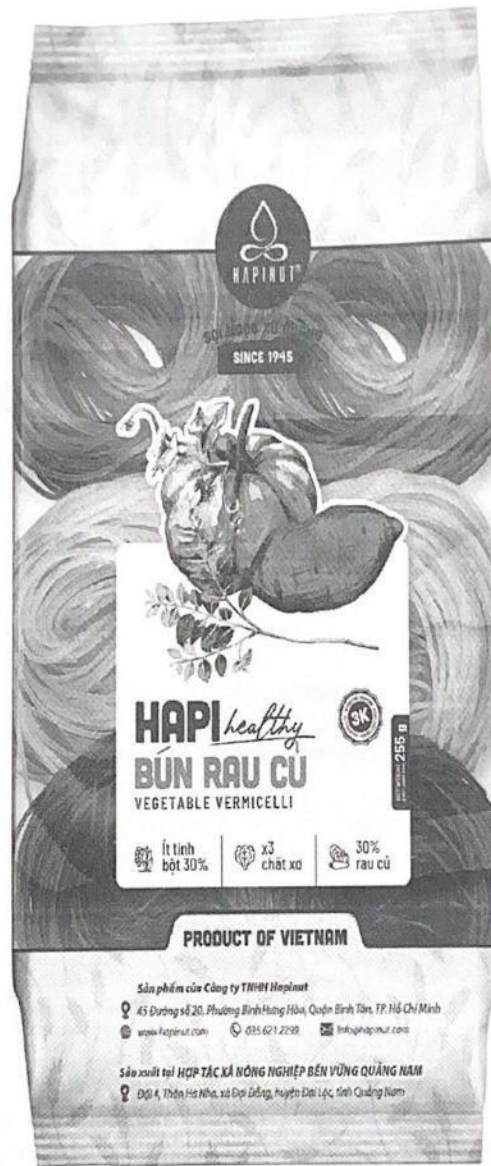
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký, ghi họ tên)



1238
TÁC X
NGHI
VŨNG
QUẢNG
NAM

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



Mặt trước sản phẩm

THÀNH PHẦN / INGREDIENTS

Bột gạo (60%), Bì Đỏ (10%), Khoai Lang Tím (10%), Rau Ngót (10%), Nước (9.7%), Muối (0.3%).
Rice flour (60%), Pumpkin (10%), Purple Sweet Potato (10%), Katuk (10%), 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.

THÔNG TIN, CẢNH BÁO / ALLERGY WARNING

Không sử dụng cho người bị dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
Do not consume if allergic to any product's ingredients.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG NUTRITION FACTS

Số lượng khẩu phần ăn trong 1 túi / Servings per container

Khẩu phần tính 100 g

Serving size

Hàm lượng nguyên tố cho mỗi khẩu phần

Amount per serving

CALO / CALORIES

340

% Giá trị hàng ngày / % Daily Value*

Béo tổng Dg

Total Fat

0%

Tổng hàm lượng Carbohydrate 77g 28%
Total Carbohydrate

Đạm 9 g

Protein

Natri 270 mg

Sodium

12%

Xo dinh dưỡng 3 g

Dietary Fiber

11%

* Giá trị hàng ngày (DV) cho bạn biết lượng chất dinh dưỡng có trong một khẩu phần ăn giúp bạn biết được bạn đang tiêu thụ bao nhiêu phần trăm nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày.
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

TCB Số: 13/ HTX NNBV QUẢNG NAM/ 2024

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / USAGE DIRECTIONS



Cách đảm bảo dinh dưỡng nhất / The best way to ensure nutrition:

Lấy 1 lượng bún vừa ăn ngâm với nước lọc khoảng 15' cho bún mềm. Cho bún đã ngâm luộc trực tiếp vào nước sôi tầm 1-2 phút. Sau đó, vớt ra, xả với nước lạnh, để ráo rồi ăn.



Take sufficient amount of vermicelli and soak it in filtered water for about 15 minutes until it is soft. Put the soaked vermicelli in boiling water for about 1-2 minutes. Then, take it out, rinse it with cold water, then drain and eat.



Cách 2/ Method 2:

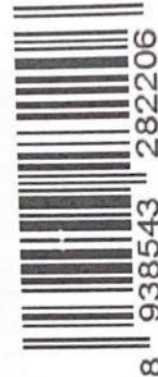
Lấy 1 lượng bún vừa ăn luộc trực tiếp vào nước sôi tầm 3-5 phút cho chín mềm. Sau đó, vớt ra, xả với nước lạnh, để ráo rồi ăn.



Take sufficient amount of vermicelli and boil it directly in boiling water for about 3-5 minutes until soft. Then, take it out, rinse it with cold water, then drain and eat.

NSX:

HSD:



Xuất xứ: Việt Nam
Made in Viet Nam

Mặt sau sản phẩm

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/	02/04/2024	Ngày trả kết quả/ 08/04/2024
Date of receiving	April 02 nd , 2024	Date of issuance April 08 th , 2024
Ngày thực hiện/	02/04/2024	
Testing date	April 02 nd , 2024	
Tên mẫu/ Name of sample	BÚN RAU CỦ ĐẠI LỘC	
Tình trạng mẫu/ State of sample	Mẫu chứa trong bao bì kín/ Samples in sealed packaging.	
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**



Hoàng Tường Vi

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°C Total plate count at 30°C	CFU/g	TCVN 4884-1: 2015 ^(a) (ISO 4833-1: 2013)	-	8,0 x 10 ¹
2	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007 ^(a) (ISO 4832:2007)	-	<10
3	Escherichia coli	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 ^(a) (ISO 16649-2:2001)	-	<10
4	Bacillus cereus	CFU/g	TCVN 4992 : 2005 ^(a) (ISO 7932: 2004)	-	<10
5	Staphylococcus aureus	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 ^(a) (ISO 6888:1999 Amd 1:2003)	-	<10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005 ^(a) (ISO 7937:2004)	-	<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	Năng lượng Calories	Kcal/100g	Tính toán	-	347
9	Hàm lượng protein Protein content	g/100g	TCVN 10034:2013 ^(a)	-	8,62
10	Hàm lượng Béo tổng Total fat content	g/100g	VLAB-CH-TP-106:2021 ^(a)	-	0,34
11	Hàm lượng Cacbonhydrat Carbohydrate content	g/100g	Tính toán	-	77,4
12	Hàm lượng xơ tiêu hóa Dietary Fiber content	%	AOAC 985.29	-	2,74
13	Hàm lượng tinh bột starch content	%	TCVN 4594:1988	-	76,5
14	Hàm lượng Chì (Pb) Lead content	mg/kg	TCVN 8126:2009 ^(a)	0,08	KPH/ND
15	Hàm lượng Cadimi (Cd) Cadmium content	mg/kg	TCVN 8126:2009 ^(a)	0,008	KPH/ND
16	Hàm lượng Natri (Na) Sodium content	mg/100g	VLAB-CH-TP-204: 2021 ^(a) (Ref:AOAC 969.23)	-	265,8

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.

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETER	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	LOQ	KẾT QUẢ RESULT
17	Hàm lượng Aflatoxin tổng Total aflatoxin content	µg/kg	VLAB-CH-TP-599:2021 ^(a)	2	KPH/ND
18	Hàm lượng Aflatoxin B1 Aflatoxin B1 content	µg/kg	VLAB-CH-TP-599:2021 ^(a)	0,5	KPH/ND
19	Hàm lượng Ochratoxin A Ochratoxin A content	µg/kg	VLAB-CH-TP-596:2021 ^(a)	1	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.

Nutrition Facts	
Servings per container	
Serving size	100g
Amount per serving	
Calories	340
% Daily Value*	
Total Fat 0g	0%
Sodium 270mg	12%
Total Carbohydrate 77g	28%
Dietary Fiber 3g	11%
Protein 9g	
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	



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.