

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01-CB/VIET GREEN MACA/2022

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Việt Xanh Maca

Địa chỉ: Số 63, Thị trấn Liên Nghĩa, Huyện Đức Trọng, Tỉnh Lâm Đồng

Địa chỉ sản xuất: Số 63, Thị trấn Liên Nghĩa, Huyện Đức Trọng, Tỉnh Lâm Đồng.

Điện thoại: 02633 841 166

Mã số doanh nghiệp: 580 130 7761

Số Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 số FSMS.008.1.22 do Trung tâm Chất lượng Nông Lâm Thủy Sản Vùng 3 cấp ngày 28 tháng 12 năm 2022.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Hạt Macadamia sấy
2. Thành phần: 100% Hạt Macadamia sấy nguyên vỏ
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng tịnh 250g/túi, 500g/túi và các khối lượng tịnh khác theo yêu cầu của khách hàng.

Chất liệu bao bì: Túi nilon, PE,PA,lon giấy chuyên dùng trong bao gói thực phẩm.

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

Áp dụng theo nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Thủ tướng Chính phủ về nhãn hàng hóa.



CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT XANH MACA HẠT MẮC CA SẤY

Địa chỉ công ty : Số 63 , Thị trấn Liên Nghĩa, Huyện Đức Trọng, Tỉnh Lâm Đồng.

Địa chỉ sản xuất : Số 63 , Thị trấn Liên Nghĩa, Huyện Đức Trọng, Tỉnh Lâm Đồng.

Điện thoại : 0263 3841 166

GPĐKKD : 5801307761

Email : admin@vietgreensky.vn

Số : 01-CB/VIET GREEN MACA/2022

Thành phần: 100% Hạt Macadamia sấy

Ngày sản xuất: dd/mm/yy

Hạn sử dụng: dd/mm/yy (12 tháng tính từ ngày sản xuất)

Mã lô:

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp

Hướng dẫn bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời chiếu trực tiếp, bảo quản ở nhiệt độ 20-30⁰C, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh nếu không sử dụng hết 1 lần sau khi mở túi.

Thông tin cảnh báo an toàn, vệ sinh: Không sử dụng sản phẩm bị mốc, bị hôi dầu.

Khối lượng tịnh:

Sản xuất tại Việt Nam

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:

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng bộ y tế quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn tối đa ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT về giới hạn tối đa ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Theo Thông Tư 50/2016 TT-BYT về giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm.

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./.

Lâm Đồng, ngày 28 tháng 12 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Đỗ Đình Dũng

130;
ÔNG
Ổ PH
T X
IACA
VG-TA

TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT

SỞ KẾ HOẠCH & ĐẦU TU' TỈNH LÂM ĐỒNG	RAU CỦ QUẢ HẠT SẤY	Số: 01-CB/VIET GREEN MACA/2022
CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT XANH MACA	Hạt Mắc ca sấy	

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Hình dạng, trạng thái	Hạt mắc ca được tách nứt vỏ, sấy chín.
2	Màu sắc	Trắng kem đến vàng nhạt
3	Mùi	Mùi thơm đặc trưng của hạt mắc ca, không có mùi lạ
4	Vị	Béo, bùi

1.2 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm, không lớn hơn	%	5
2	Hàm lượng Protein, không nhỏ hơn.	%	10
3	Hàm lượng Carbohydrate, không nhỏ hơn	%	9
4	Hàm lượng Chất béo, không nhỏ hơn	%	60
5	Chất xơ, không nhỏ hơn	%	5
6	Tổng năng lượng, không nhỏ hơn	Kcal/100g	600

1.3 Hàm lượng kim loại nặng: Áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn tối đa ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm: QCVN 8-2:2011/BYT

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	2
2	Arsen (As)	mg/kg	1

1.4 **Các chỉ tiêu vi sinh vật:** Áp dụng theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng bộ y tế.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Total coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men – mốc	CFU/g	10 ²

1.5 **Độc tố vi nấm:** Áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn tối đa ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm: QCVN8-1:2011/BYT

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2

1.6 **Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:** Áp dụng theo thông tư 50/2016 TT-BYT về giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

Lâm Đồng, ngày 28 tháng 12 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

ĐỖ ĐÌNH DŨNG