

**XÁC NHẬN KIẾN THỨC
VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

Số: 33/2018/XNTH-PKT

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của luật an toàn thực phẩm; Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 9/4/2014 của Bộ Y Tế, Bộ Công Thương, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 6410/QĐ-BCT ngày 21/7/2014 của Bộ Công Thương Về việc công bố thủ tục hành chính thuộc phạm vi chức năng của Bộ Công Thương.

Phòng Kinh tế thành phố Lai Châu xác nhận Ông/bà (có tên trong danh sách kèm theo Giấy xác nhận này) thuộc hộ kinh doanh Bánh ngọt pháp Thành Nam.

Địa chỉ: SN 207 - đường Trần Hưng Đạo - phường Đoàn Kết - thành phố Lai Châu - tỉnh Lai Châu.

Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: 23A8002326 do phòng Tài chính - Kế hoạch thành phố Lai Châu cấp lần đầu ngày 20/5/2014.

Điện thoại: 0914 341 320

Có kiến thức cơ bản về an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

Giấy này có giá trị hết ngày 07 tháng 9 năm 2021.

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG DƯƠNG QUỐC ĐẠI
CHỨNG THỰC BAN SÀO ĐONG VỚI BẢN CHÍNH

Ngày: 18-09-2020
Lai Châu, ngày 07 tháng 9 năm 2018

Số chứng thực: 328
Quyển số: 01 SPTBS



Bùi Hữu Cam



CÔNG CHỨNG VIÊN

Dương Quốc Đại

DANH SÁCH CÁ NHÂN ĐƯỢC XÁC NHẬN KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

(Kèm theo Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm số: 33/2018/XNTH-PKT,
ngày 07 tháng 9 năm 2018 của phòng Kinh tế TP Lai Châu)

STT	Họ và Tên	Năm sinh	Nam	Nữ	Số CMTND	Ngày/tháng/năm cấp	Nơi cấp CMTND
1	Lê Thành Nam	1979	x		045136544	27/04/2012	Công an tỉnh Lai Châu
2	Nguyễn T Hồng My	1979		x	045156040	08/01/2013	Công an tỉnh Lai Châu
3	Lê Thị Tuyền	1995		x	135627795	03/12/2010	Công an tỉnh Vĩnh Phúc
4	Phạm Văn Thúc	1995	x		135780080	03/01/2012	Công an tỉnh Vĩnh Phúc

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/THANHNAM/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Cơ sở sản xuất bánh ngọt pháp Thành Nam**

Địa chỉ: Số 207 đường Trần Hưng Đạo, phường Đoàn Kết, thành phố Lai Châu, tỉnh Lai Châu

Điện thoại: 0914.341.320

Mã số doanh nghiệp: 23A8002326

Số giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm: 33/2018/XNTH-PKT; ngày cấp: 07 tháng 9 năm 2018; nơi cấp: Phòng Kinh tế thành phố Lai Châu, tỉnh Lai Châu.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH MỠ

2. Thành phần chính: Bột mỳ, bơ, men

2.1. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng gluxit	%	≥ 50
2	Hàm lượng protein	%	≥ 5
3	Hàm lượng lipit	%	≥ 3
4	Đường tổng	%	≤ 10
5	Độ ẩm	%	≤ 30

2.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo Quyết định số 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

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	<i>Tổng số vi khuẩn hiếu khí</i>	CFU/g	$\leq 10^4$
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	≤ 10

3	<i>E. coli</i>	CFU/g	≤ 3
4	<i>S. aureus</i>	CFU/g	≤ 10
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	≤ 10
6	<i>B.cereus</i>	CFU/g	≤ 10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	≤ 10 ²

2.3. Chỉ tiêu độc tố vi nấm: Theo Quy chuẩn Việt nam QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	μg/kg	≤ 4
2	Ochratoxin A	μg/kg	≤ 3
3	Deoxynivalelon	μg/kg	≤ 500
4	Zeralenone	μg/kg	≤ 50

2.4. Chỉ tiêu Kim loại nặng: Theo Quy chuẩn Việt nam QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Chì	mg/kg	≤ 0,2
2	Hàm lượng Cadimi	mg/kg	≤ 0,1

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 03 ngày kể từ ngày sản xuất

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

- Quy cách đóng gói: 50g, 100g, 200g....hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
- Chất liệu bao bì: Bánh thành phẩm được bao gói trong túi nilon và vật liệu bao gói chuyên dụng khác đảm bảo hợp vệ sinh.

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

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:

- Quyết định số 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
- Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Quy chuẩn Việt nam QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, ngày 02/02/2018 của Chính Phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;
- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP, ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

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./.

Lai Châu, ngày 26 tháng 10 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Lê Thành Nam



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/THANHNAM/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Cơ sở sản xuất bánh ngọt pháp Thành Nam**

Địa chỉ: Số 207 đường Trần Hưng Đạo, phường Đoàn Kết, thành phố Lai Châu, tỉnh Lai Châu

Điện thoại: 0914.341.320

Mã số doanh nghiệp: 23A8002326

Số giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm: 33/2018/XNTH-PKT; ngày cấp: 07 tháng 9 năm 2018; nơi cấp: Phòng Kinh tế thành phố Lai Châu, tỉnh Lai Châu.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH NƯỚNG

2. Thành phần chính: Bột mỳ, trứng muối, mạch nha, nhân vị

2.1. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng glucit	%	≥ 50
2	Hàm lượng protein	%	≥ 5
3	Hàm lượng lipit	%	≥ 5
4	Đường tổng	%	≤ 50
5	Độ ẩm	%	≤ 30

2.2. Các chỉ tiêu Vi sinh vật: Theo Quyết định số 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

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^4$
2	Coliforms	CFU/g	≤ 10

3	<i>E. coli</i>	CFU/g	≤ 3
4	<i>S. aureus</i>	CFU/g	≤ 10
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	≤ 10
6	<i>B.cereus</i>	CFU/g	≤ 10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	≤ 10 ²

2.3. Chỉ tiêu độc tố vi nấm: Theo Quy chuẩn Việt nam QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	μ g/kg	≤ 4
2	Ochratoxin A	μ g/kg	≤ 3
3	Deoxynivalelon	μ g/kg	≤ 500
4	Zeralenone	μ g/kg	≤ 50

2.4. Chỉ tiêu Kim loại nặng: Theo Quy chuẩn Việt nam QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Chì	mg/kg	≤ 0,2
2	Hàm lượng Cadimi	mg/kg	≤ 0,1

2.5. Phụ gia thực phẩm: Sử dụng Natri benzoat, Kali sorbate, màu thực phẩm, hương tổng hợp trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng của Bộ Y tế (theo Thông tư 24/2019/Tt - BYT, ngày 30/8/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 30 ngày kể từ ngày sản xuất

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

- Quy cách đóng gói: 50g, 100g, 150g, 200g....hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Đóng hộp giấy 1 chiếc, 2 chiếc.....

- Chất liệu bao bì: Bánh thành phẩm được đóng trong khay Pet, bao gói trong túi nilon và vật liệu bao gói chuyên dụng khác đảm bảo hợp vệ sinh.

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

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:

- Quyết định số 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

- Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- Quy chuẩn Việt nam QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

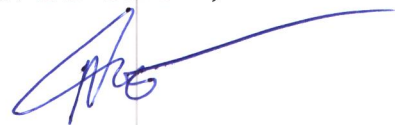
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, ngày 02/02/2018 của Chính Phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP, ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

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./.

Lai Châu, ngày 26 tháng 10 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Lê Thành Nam



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/THANHNAM/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Cơ sở sản xuất bánh ngọt pháp Thành Nam**

Địa chỉ: Số 207 đường Trần Hưng Đạo, phường Đoàn Kết, thành phố Lai Châu, tỉnh Lai Châu

Điện thoại: 0914.341.320

Mã số doanh nghiệp: 23A8002326

Số giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm: 33/2018/XNTH-PKT; ngày cấp: 07 tháng 9 năm 2018; nơi cấp: Phòng Kinh tế thành phố Lai Châu, tỉnh Lai Châu.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH DẼO

2. Thành phần chính: Bột nếp, trứng muối, mạch nha, nhân vị

2.1. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng gluxit	%	≥ 50
2	Hàm lượng protein	%	≥ 5
3	Hàm lượng lipit	%	≥ 3
4	Đường tổng	%	≤ 50
5	Độ ẩm	%	≤ 30

2.2. Các chỉ tiêu Vi sinh vật: Theo Quyết định số 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

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^4$
2	Coliforms	CFU/g	≤ 10
3	<i>E. coli</i>	CFU/g	≤ 3
4	<i>S. aureus</i>	CFU/g	≤ 10
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	≤ 10
6	<i>B.cereus</i>	CFU/g	≤ 10

7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^2$
---	---------------------------------	-------	-------------

2.3. Chỉ tiêu độc tố vi nấm: Theo Quy chuẩn Việt nam QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	$\mu\text{g/kg}$	≤ 4
2	Ochratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	≤ 3
3	Deoxynivalelon	$\mu\text{g/kg}$	≤ 500
4	Zeralenone	$\mu\text{g/kg}$	≤ 50

2.4. Chỉ tiêu Kim loại nặng: Theo Quy chuẩn Việt nam QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Chì	mg/kg	$\leq 0,2$
2	Hàm lượng Cadimi	mg/kg	$\leq 0,1$

2.5. Phụ gia thực phẩm: Sử dụng Natri benzoat, Kali sorbate, màu thực phẩm, hương tổng hợp trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng của Bộ Y tế. (theo Thông tư 24/2019/Tt - BYT, ngày 30/8/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 20 ngày kể từ ngày sản xuất

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

- Quy cách đóng gói: 50g, 100g, 150g, 200g....hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Đóng hộp giấy 1 chiếc, 2 chiếc.....

- Chất liệu bao bì: Bánh thành phẩm được đóng trong khay Pét, bao gói trong túi nilon và vật liệu bao gói chuyên dụng khác đảm bảo hợp vệ sinh.

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

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:

- Quyết định số 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

- Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- Quy chuẩn Việt nam QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, ngày 02/02/2018 của Chính Phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP, ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

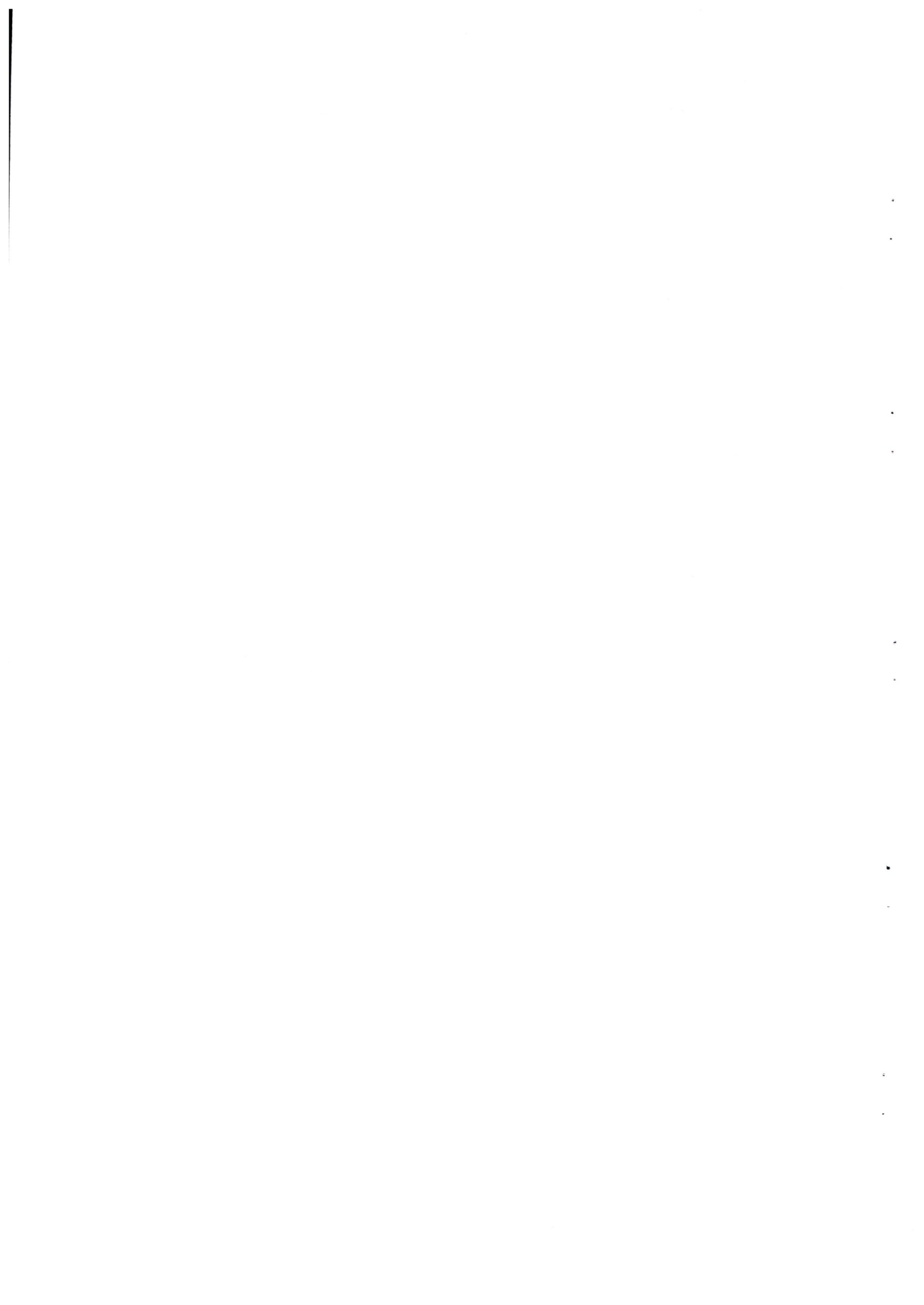
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Lai Châu, ngày 26 tháng 10 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Lê Thành Nam



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/THANHNAM/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Cơ sở sản xuất bánh ngọt pháp Thành Nam**

Địa chỉ: Số 207 đường Trần Hưng Đạo, phường Đoàn Kết, thành phố Lai Châu, tỉnh Lai Châu

Điện thoại: 0914.341.320

Mã số doanh nghiệp: 23A8002326

Số giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm: 33/2018/XNTH-PKT; ngày cấp: 07 tháng 9 năm 2018; nơi cấp: Phòng Kinh tế thành phố Lai Châu, tỉnh Lai Châu.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH GATO KEM

2. Thành phần chính: Bột mỳ, trứng, sữa, kem, socola, hoa quả tươi, mứt hoa quả.

2.1. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng gluxit	%	≥ 50
2	Hàm lượng protein	%	≥ 5
3	Hàm lượng lipit	%	≥ 10
4	Đường tổng	%	≤ 20
5	Độ ẩm	%	≤ 30

2.2. Các chỉ tiêu Vi sinh vật: Theo Quyết định số 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

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^4$
2	Coliforms	CFU/g	≤ 10

3	<i>E. coli</i>	CFU/g	≤ 3
4	<i>S. aureus</i>	CFU/g	≤ 10
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	≤ 10
6	<i>B.cereus</i>	CFU/g	≤ 10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	≤ 10 ²

2.3. Chỉ tiêu độc tố vi nấm: Theo Quy chuẩn Việt nam QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	μ g/kg	≤ 4
2	Ochratoxin A	μ g/kg	≤ 3
3	Deoxynivalelon	μ g/kg	≤ 500
4	Zeralenone	μ g/kg	≤ 50

2.4. Chỉ tiêu Kim loại nặng: Theo Quy chuẩn Việt nam QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Chì	mg/kg	≤ 0,2
2	Hàm lượng Cadimi	mg/kg	≤ 0,1

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 5 ngày kể từ ngày sản xuất

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

- Quy cách đóng gói: 10g, 50g, 100g, 150g, 200g....hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

- Chất liệu bao bì: Bánh thành phẩm được bao gói trong túi nilon và vật liệu bao gói chuyên dụng khác đảm bảo hợp vệ sinh.

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

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:

- Quyết định số 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

- Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

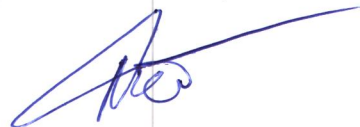
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, ngày 02/02/2018 của Chính Phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP, ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

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./.

Lai Châu, ngày 26 tháng 10 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Lê Thành Nam



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/THANHNAM/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Cơ sở sản xuất bánh ngọt pháp Thành Nam**

Địa chỉ: Số 207 đường Trần Hưng Đạo, phường Đoàn Kết, thành phố Lai Châu, tỉnh Lai Châu

Điện thoại: 0914.341.320

Mã số doanh nghiệp: 23A8002326

Số giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm: 33/2018/XNTH-PKT; ngày cấp: 07 tháng 9 năm 2018; nơi cấp: Phòng Kinh tế thành phố Lai Châu, tỉnh Lai Châu.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH COOKIES (BÁNH KHÔ)

2. Thành phần chính: Bột mỳ, trứng, bơ, socola.

2.1. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng gluxit	%	≥ 50
2	Hàm lượng protein	%	≥ 5
3	Hàm lượng lipit	%	≥ 10
4	Đường tổng	%	≤ 80
5	Độ ẩm	%	≤ 2

2.2. Các chỉ tiêu Vi sinh vật: Theo Quyết định số 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

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^4$
2	Coliforms	CFU/g	≤ 10
3	<i>E. coli</i>	CFU/g	≤ 3
4	<i>S. aureus</i>	CFU/g	≤ 10
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	≤ 10
6	<i>B.cereus</i>	CFU/g	≤ 10

7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^2$
---	---------------------------------	-------	-------------

2.3. Chỉ tiêu độc tố vi nấm: Theo Quy chuẩn Việt nam QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	μ g/kg	≤ 4
2	Ochratoxin A	μ g/kg	≤ 3
3	Deoxynivalelon	μ g/kg	≤ 500
4	Zeralenone	μ g/kg	≤ 50

2.4. Chỉ tiêu Kim loại nặng: Theo Quy chuẩn Việt nam QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Chì	mg/kg	$\leq 0,2$
2	Hàm lượng Cadimi	mg/kg	$\leq 0,1$

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Quy cách đóng gói: 50g, 100g, 150g, 200g....hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

- Chất liệu bao bì: Bánh thành phẩm được bao gói trong túi nilon và vật liệu bao gói chuyên dụng khác đảm bảo hợp vệ sinh.

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

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:

- Quyết định số 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

- Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- Quy chuẩn Việt nam QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

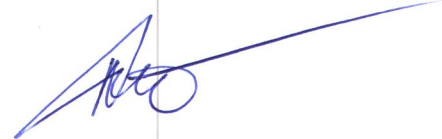
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, ngày 02/02/2018 của Chính Phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP, ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

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./.

Lai Châu, ngày 26 tháng 10 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Lê Thành Nam

10

25