

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/Viên Sơn/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty cổ phần Viên Sơn

Địa chỉ: Thôn An Tĩnh, xã Liên Hiệp, huyện Đức Trọng, tỉnh Lâm Đồng

Điện thoại: 02633.665.979

E-mail: gmc.sales@gardenmountain.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 5800502914

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Khoai khoai sấy giòn vị matcha đường đen
2. Thành phần: Khoai lang (88%), dầu cọ, đường, đường đen, bột sữa, bột kem thực vật, maltodextrin, bột matcha
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 8 tháng kể từ ngày sản xuất
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Khối lượng tịnh: 100g
 - Sản phẩm được đóng gói trong túi PET/AL/PE, dày 13 zem đáp ứng các yêu cầu về ATTP

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

Mẫu nhãn sản phẩm được đính kèm



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:

Tiêu chuẩn nhà sản xuất số 02: 2024/ Viên Sơn 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 02 tháng 11 năm 2024

qu ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN *TC*

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Duy Đa

00502
CÔNG
CỔ PH
VIÊN
TRONG

TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT

CÔNG TY CỔ PHẦN VIÊN SƠN	ÁP DỤNG CHO SẢN PHẨM	SỐ 02:2024/ VIÊN SƠN
	KHOAI KHOÁI SẤY GIÒN VỊ MATCHA ĐƯỜNG ĐEN	Có hiệu lực từ : 02/11/2024

I. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1. Các chỉ tiêu cảm quan

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Hình dạng	Khoai lang cắt hình sợi chiều dày $8\pm 1\text{mm}$, chiều dài $\leq 10\text{cm}$, có vỏ
2	Màu sắc	Màu xanh matcha
3	Mùi	Mùi vị đặc trưng của khoai lang và matcha
4	Vị	Ngọt, béo
5	Độ ẩm	$\leq 5\%$

2. Hàm lượng kim loại nặng

Tham khảo theo QCVN 8-2:2011/BYT: Quy định về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Phương pháp thử
1	Chì (Pb)	Mg/ kg	0.1	AOAC 2013.06
2	Cadimi (Cd)	Mg/ kg	0.1	AOAC 2013.06

3. Các chỉ tiêu vi sinh

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Phương pháp thử
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10^4	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022
2	Coliform	MPN/g	10	ISO 4831:2006
3	Escherichia coli	MPN/g	3	FDA/BAM chapter 4:2020
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10	FDA/BAM Chapter 12:2001 revision 2016
5	Clostridium perfringens	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
6	Nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^2	ISO 21527-2:2008
7	Salmonella spp.	/25g	Không có	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020

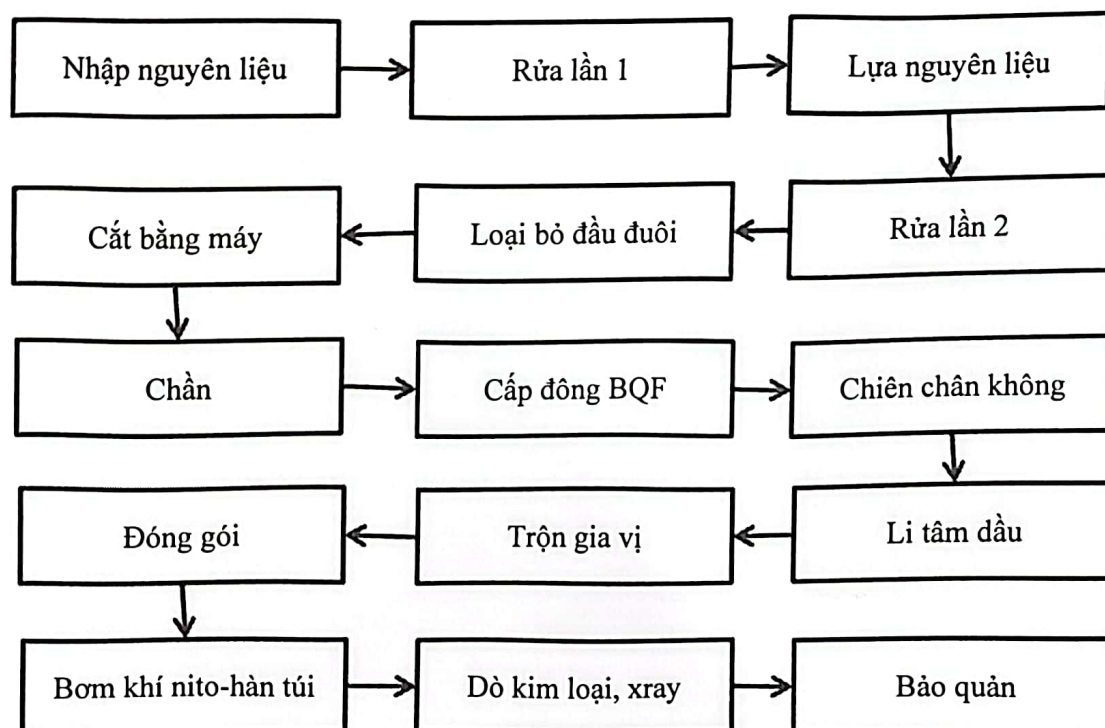
4. Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật)

Áp dụng theo TT50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y Tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm

II. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN

- Dùng ăn trực tiếp
- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

III. QUY TRÌNH SẢN XUẤT



IV. KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Định kỳ 1 lần/ năm, sản phẩm được kiểm tra giám sát các chỉ tiêu theo mục I. Yêu cầu kỹ thuật bởi phòng kiểm nghiệm đạt chứng nhận ISO 17025

V. NGUỒN GỐC NGUYÊN LIỆU, BAO BÌ VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

- Nguyên liệu khoai lang được thu hoạch từ các vùng Lâm Đồng, Gia Lai, Đắk Lắk, Đắk Nông đảm bảo truy xuất nguồn gốc
- Bao bì PE đạt tiêu chuẩn ATTP theo QCVN12-1:2011/BYT: quy định về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

VI. XUẤT XỨ VÀ THƯƠNG NHÂN CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA

Sản phẩm được sản xuất tại công ty cổ phần Viên Sơn

