

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 21/2020/0101688110-CBPH

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI T.C.T**

Địa chỉ: số 9 (tầng 1), Ngách 34/2, Ngõ 28 Nguyễn Hồng, Phường Láng Hạ, Quận Đống Đa, Hà Nội.

Điện thoại: 02437736030 Fax: 02437735863

E-mail: tophnchemical@vnn.vn

Mã số doanh nghiệp: 0101688110

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 246/2019/ATTP-CNĐK

Ngày cấp/Nơi cấp: 06-09-2019/ Cục An toàn thực phẩm / Cục An toàn thực phẩm

(đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **PHỤ GIA THỰC PHẨM: BỘT THẠCH BỞ TCT06**

2. Thành phần: Locust bean gum (Carob bean gum) (E410) 45%, Carrageenan (E407) 20%, Bột konjac (E425) 10%, Xathan gum (E415) 10%, Trisodium citrate (E331 (iii) 7%, Potassium chloride (E508) 8%

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng bao giấy nhiều lớp, cam kết bao bì đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế

- Quy cách đóng gói: Trọng lượng tịnh: 25 kg/ bao

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Sản xuất tại: **ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH SỐ 1- CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI T.C.T**

Địa chỉ sản xuất: Số 19, ngách 379/42 Hoàng Hoa Thám, Phường Liễu Giai, Ba Đình, thành phố Hà Nội

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

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số: Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

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./.



Hà Nội, ngày 4 tháng 6 năm 2020
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

Hoàng Thị Thanh Hoài

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 21/2020/0101688110-CBPH

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI T.C.T**

Địa chỉ: số 9 (tầng 1), Ngách 34/2, Ngõ 28 Nguyễn Hồng, Phường Láng Hạ, Quận Đống Đa, Hà Nội.

Điện thoại: 02437736030 Fax: 02437735863

E-mail: tophnchemical@vnn.vn

Mã số doanh nghiệp: 0101688110

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 246/2019/ATTP-CNĐK

Ngày cấp/Nơi cấp: 06-09-2019/ Cục An toàn thực phẩm / Cục An toàn thực phẩm

(đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **PHỤ GIA THỰC PHẨM: BỘT THẠCH BỞ TCT06**

2. Thành phần: Locust bean gum (Carob bean gum) (E410) 45%, Carrageenan (E407) 20%, Bột konjac (E425) 10%, Xathan gum (E415) 10%, Trisodium citrate (E331 (iii) 7%, Potassium chloride (E508) 8%

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng bao giấy nhiều lớp, cam kết bao bì đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế

- Quy cách đóng gói: Trọng lượng tịnh: 25 kg/ bao

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Sản xuất tại: **ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH SỐ 1- CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI T.C.T**

Địa chỉ sản xuất: Số 19, ngách 379/42 Hoàng Hoa Thám, Phường Liễu Giai, Ba Đình, thành phố Hà Nội

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI T.C.T

Địa chỉ: số 9 (tầng 1), Ngách 34/2, Ngõ 28 Nguyễn Hồng,
Phường Láng Hạ, Quận Đống Đa, Hà Nội.

**Số: 02/2020/TCSP-
BOTTHACHBOTCT06**

BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM**1. Sản phẩm: PHỤ GIA THỰC PHẨM: BỘT THẠCH BƠ TCT06****2. Tên, địa chỉ cơ sở sản xuất: ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH SỐ 1- CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI T.C.T**

Địa chỉ sản xuất: Số 19, ngách 379/42 Hoàng Hoa Thám, Phường Liễu Giai, Ba Đình, thành phố Hà Nội

Điện thoại: 02437736030

Fax: 02437735863

3. Trạng thái sản phẩm:

- Dạng bào chế: Dạng bột

- Màu sắc: Màu trắng

- Mùi vị: Mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Không có mùi ôi mốc

4. Thành phần cấu tạo: Locust bean gum (Carob bean gum) (E410) 45%, Carrageenan (E407) 20%, Bột konjac (E425) 10%, Xathan gum (E415) 10%, Trisodium citrate (E331 (iii) 7%, Potassium chloride (E508) 8%

5. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	pH	-	6.6 ± 20%
2.	Độ ẩm	%	10.73 ± 20%
3.	Tro sulfat	%	20.58 ± 20%

6. Chỉ tiêu an toàn**6.1 Giới hạn về vi sinh vật**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10000
2	E.coli	/g	10
3	Samonella	/25g	10
4	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc	CFU/g	100

6.2 Giới hạn về kim loại nặng

STT	Tên kim loại nặng	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì	Mg/kg	3,0

7. Hướng dẫn sử dụng:

- **Công dụng:** dùng làm nguyên liệu trong sản xuất thực phẩm
- **Hướng dẫn sử dụng:** Đối tượng chung của các phụ gia thành phần và hàm lượng sử dụng không vượt quá giới hạn tối đa của từng phụ gia thành phần theo hướng dẫn của văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT về hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm
- **Cảnh báo:** Sản phẩm này có thể gây kích ứng nhất định cho mắt và da, xin chú ý. Nếu không may tiếp xúc với sản phẩm, xin nhanh chóng rửa kỹ bằng nước sạch, nếu vẫn thấy khó chịu, hãy đến bệnh viện ngay
 - Không sử dụng khi hết hạn

8. Chất liệu bao bì, quy cách đóng gói:

- **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đóng bao giấy nhiều lớp, cam kết bao bì đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế
- **Quy cách đóng gói:** Trọng lượng tịnh: 25 kg/ bao

9. Thời hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất

10. Hướng dẫn bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng, nhiệt độ dưới 30 độ C.

Hà Nội, ngày 24 tháng 05 năm 2020

**ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT
CỦA DOANH NGHIỆP**

(Ký, ghi họ tên)¹



GIÁM ĐỐC
Hoàng Chi Khanh Hoài

PHỤ GIA THỰC PHẨM: BỘT THẠCH BƠ TCT06

(Dùng cho thực phẩm)

Thành phần cấu tạo : Locust bean gum (Carob bean gum) (E410) 45%, Carrageenan (E407) 20%, Bột konjac (E425) 10%, Xathan gum (E415) 10%, Trisodium citrate (E331 (iii) 7%, Potassium chloride (E508) 8%

Công dụng: dùng làm nguyên liệu trong sản xuất thực phẩm

Hướng dẫn sử dụng: Đối tượng chung của các phụ gia thành phần và hàm lượng sử dụng không vượt quá giới hạn tối đa của từng phụ gia thành phần theo hướng dẫn của văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT về hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm

Cảnh báo: Sản phẩm này có thể gây kích ứng nhất định cho mắt và da, xin chú ý. Nếu không may tiếp xúc với sản phẩm, xin nhanh chóng rửa kỹ bằng nước sạch, nếu vẫn thấy khó chịu, hãy đến bệnh viện ngay

- Không sử dụng khi hết hạn

Thời hạn sử dụng:

- Ngày sản xuất: 18/05/2020
- Hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời

Trọng lượng tịnh: 25 kg/ bao

Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI T.C.T

Địa chỉ trụ sở chính: số 9 (tầng 1), Ngách 34/2, Ngõ 28 Nguyễn Hồng, Phường Láng Hạ, Quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Sản xuất tại: ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH SỐ 1- CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI T.C.T

Địa chỉ sản xuất: Số 19, ngách 379/42 Hoàng Hoa Thám, Phường Liễu Giai, Ba Đình, thành phố Hà Nội

Điện thoại: 02437736030

Fax: 02437735863

ĐẠI DIỆN



Số/No: 2020/1067/TN4/02

Trang/Page 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Bột thạch bơ TCT06**
 2. Khách hàng/Customer: Công ty TNHH Thương mại T.C.T
 Số 9 (tầng 1), Ngách 34/2, Ngõ 28 Nguyễn Hồng, Đống Đa, Hà Nội
 3. Số lượng mẫu/Quantity: 01 túi
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 22/5/2020
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Mẫu được đựng trong túi zip.
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 22/5/2020 đến ngày/To: 01/6/2020

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	pH (dung dịch 1 %)		TN4/HD/N1-81	6,6
2.	Độ ẩm,	%	TCVN 8900-2 : 2012	10,73
3.	Hàm lượng tro sulfat	%	TCVN 8900-2 : 2012	20,58
4.	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	< 0,09 (LOQ = 0,09)
5.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, (*)	CFU/g	ISO 4833-1: 2013	1,4 x 10 ²
6.	E. coli, (*)	/g	ISO 7251: 2005	KPH
7.	Salmonella spp. (*)	/25g	ISO 6579: 2002	KPH
8.	Tổng nấm men, mốc, (*)	CFU/g	ISO 21527-1(2): 2008	< 1,0 x 10 ¹

Ghi chú: -KPH là không phát hiện, LOQ là giới hạn định lượng của phương pháp
 -(*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS,

**PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
 THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**

Đỗ Văn Thích

Hà Nội, ngày 02 tháng 6 năm 2020

GIÁM ĐỐC



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm