Mẫu số 02

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

BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/Công Ty Tnhh Thực Phẩm Noom/ năm 2021

Số công bố online: *https://congthuong.quangnam.gov.vn*

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, Huyện Thăng Bình, Tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

Điện thoại: 0388279426

E-mail: lisa@2kleagues.com

Mã số doanh nghiệp: 4001074770

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 11/GCNATTP-SCT Ngày Cấp: 10/07/2018 /Nơi cấp: Sở Công Thương tỉnh Quảng Nam

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: DẦU DỪA ÉP LẠNH

2. Thành phần: 100% dầu ép lạnh từ cơm dừa tươi

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 1 năm kể từ ngày sản xuất.

NSX và HSD được ghi trên bao bì

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

- Thể tích thực: 100ml, 150ml, 200ml, 250ml,300ml,350ml,400ml, 450ml,500ml… và theo yêu cầu khách hàng được ghi rõ trên nhãn sản phẩm

- Chất liệu bao bì: Chai thủy tinh, chai nhựa hoặc theo yêu cầu khách hàng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Công ty TNHH Thực Phẩm Noom

Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, Huyện Thăng Bình, Tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

III. Mẫu nhãn sản phẩm : *(theo file kèm)*

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công Ty Tnhh Thực Phẩm Noom kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm 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.

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

- TCVN 7597:2013 – Dầu thực vật.

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- Tiêu chuẩn sản phẩm 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 và chỉ đưa sản phẩm vào sản xuất, kinh doanh khi đã được cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm./.

Quảng Nam, ngày 24 tháng 04 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

M.S.D.N: 4001074770 - C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM
TỈNH QUẢNG NAM

GIÁM ĐỐC
Bùi Thị Hồng Thu

BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH QUẢNG NAM	**TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM**	**Số:** 02:2021/ CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM	**DẦU DỪA ÉP LẠNH**	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Cảm quan: dạng lỏng, không màu, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.

1.2. Chỉ tiêu Vi sinh vật:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^3
2	Coliform	CFU/g	10
3	E. Coli	CFU/g	3
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	Không có
5	Salmonella	/25g	Không có
6	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	Không có

1.3. Chỉ tiêu hóa lý:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn
1	Các chất bay hơi ở 105 °C	% m/m	≤ 0,2
2	Tạp chất không tan	%m/m	≤ 0,05
3	Hàm lượng xà phòng	%m/m	≤ 0,005
4	Chỉ số axit	mgKOH/gam dầu	≤ 4,0
5	Chỉ số peroxit	Mili đương lượng oxy hoạt tính/kg dầu	≤ 15
6	Chỉ số xà phòng hóa	mg KOH/g dầu	248-265
7	Trị số Iot		6,3-10,6

1.4. Hàm lượng kim loại nặng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Arsen	mg/kg	0,1
2	Hàm lượng Chì	mg/kg	0,1

1.5. Hàm lượng độc tố vi nấm

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng	µg/kg	10

2. Thành phần cấu tạo: 100% dầu ép lạnh từ cơm dừa tươi

3. Thời hạn sử dụng :

3.1. Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

3.2. Vị trí ghi: in trên nhãn sản phẩm.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

4.1. Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chiên, xào, áp chảo, uống ăn trực tiếp, làm bánh...

Tham khảo thêm tại: noomfood.com

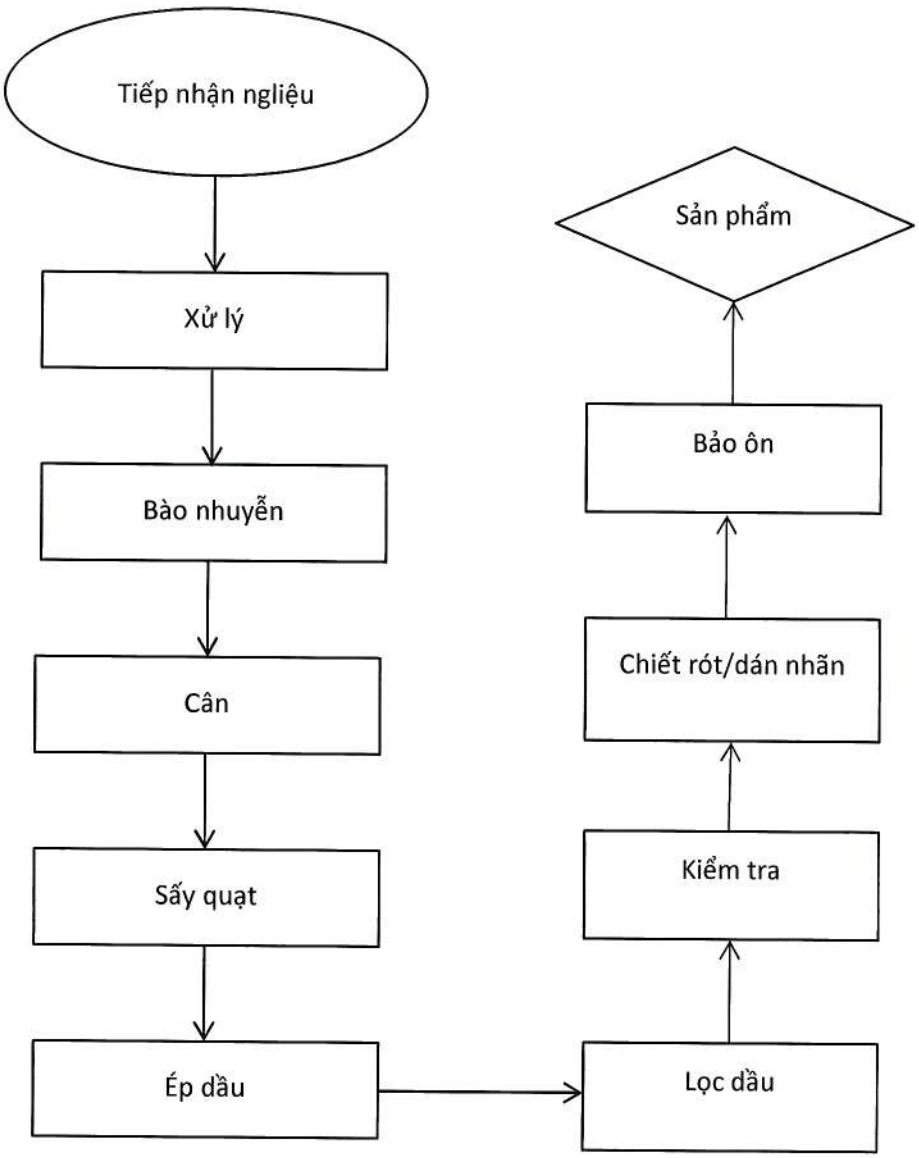
4.2. Hướng dẫn bảo quản: Để nơi tối, vặn chặt nắp sau khi sử dụng. Dầu dừa ép lạnh sẽ đông đặc dưới nhiệt 25°C. Hãy thả chai dầu vào bát nước ấm dầu sẽ lỏng ra

5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

5.1. Chất liệu bao bì: chai, hũ, canh nhựa hoặc thủy tinh

5.2 Quy cách bao gói: 10ml, 35ml, 100ml, 350ml... và theo yêu cầu khác của khách hàng

6. Quy trình sản xuất:



Thuyết minh quy trình sản xuất:

Tiếp nhận nguyên liệu:

Nguyên liệu cung ứng đến nhà máy là những nguyên liệu đã được nhà cung cấp chọn lựa kỹ, nhằm đạt những chỉ tiêu, yêu cầu mà công ty đã đặt ra.

Xử lý nguyên liệu: khi nguyên liệu được đưa đến thì phải được xử lý ngay.

Theo dõi yêu cầu xử lý nguyên liệu

CHỈ TIÊU	YÊU CẦU
Mùi	Có mùi thơm của nước dừa tươi, không mùi lạ
Tạp chất	≤ 1%
Vị	Ngọt, không có vị chua
Màu	Trắng, không bị đốm đen
Nước rửa	Nước dừa tươi, nước đóng chai
Rửa nguyên liệu	Đúng thao tác, đảm bảo độ sạch

Xay dừa: Sau khi dừa được làm sạch thì được chứa đựng trong thau inox chuyển đến máy xay dừa.

Dừa phải được xay nhuyễn, không lẫn các nguyên liệu đã xay với nguyên liệu chưa xay, lẫn tạp chất từ bên ngoài vào nguyên liệu.

Cân nguyên liệu:

Dừa nguyên liệu sau khi xay nhuyễn được cân định lượng

Sấy: Đây là công đoạn quyết định đến chất lượng của dầu dừa, đòi hỏi công nhân thực hiện phải có kinh nghiệm để nhận biết dừa đã được sấy đạt yêu cầu.

Khi dùng tay bóp nguyên liệu thì có cảm giác nguyên liệu giòn, có mùi thơm nhẹ, có lớp dầu bám trên tay.

Ép dầu: Nguyên liệu sau khi sấy đạt yêu cầu thì được đưa đến công đoạn ép lấy dầu. Đây là công đoạn quyết định đến sản lượng dầu thu được.

Nhiệt độ quá trình ép: bằng với nhiệt độ của bã dừa đưa vào ép.

Lọc dầu: do lực ép của máy ép quá lớn có thể làm cho bã ép di theo dầu qua ống dẫn dầu đi vào dịch ép. Do đó sau khi ép dầu xong thì cần tiến hành lọc dầu.

Dịch dầu phải trong suốt

Không lẫn tạp chất trong dầu

Công nhân không được tiếp xúc trực tiếp với dầu thu được, và trang đầy đủ đồ bảo hộ lao động.

Chiết rót/ dán nhãn: dầu được chứa trong các bồn chứa tùy theo yêu cầu của khách hàng mà công ty sẽ chiết rót trong các chai, lọ khác nhau.

Quá trình rót đảm bảo yêu cầu về vệ sinh sẽ không gây ra các biến đổi về hóa học, hóa sinh, hóa lý vá sinh học.

Bảo ôn: sản phẩm được chiết rót cho vào kho bảo quản

Thời gian bảo ôn là thời gian kiểm tra xem sản phẩm có bị nhiễm bẩn hay lẫn tạp chất.

Nếu có một sản phẩm nào đó có sự bất thường thì phải kiểm tra toàn bộ lô hàng sản xuất cùng ngày.

7. Nội dung ghi nhãn: theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP

- Tên sản phẩm; DẦU DỪA ÉP LẠNH

- Tên cơ sở sản xuất; Công ty TNHH Thực Phẩm Noom

- Địa chỉ, điện thoại; Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, Huyện Thăng Bình, Tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

Điện thoại: 0388279426

- Thành phần; 100% dầu ép lạnh từ cơm dừa

- Định lượng; 350ml, 100ML

- Ngày sản xuất; in trên bao bì

- Hạn sử dụng; 12 tháng kể từ ngày sản xuất

- Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản; Dùng để chiên, xào, áp chảo, uống ăn trực tiếp, làm bánh…

- Cảnh báo : Dầu dừa ép lạnh sẽ đông đặc dưới nhiệt 25°C

- Xuất xứ: Việt Nam

8. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

Sản phẩm Dầu dừa ép lạnh của Công ty TNHH thực phẩm NOOM được sản xuất tại địa chỉ: : Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, Huyện Thăng Bình, Tỉnh Quảng Nam , Xuất xứ: Việt Nam

Thăng Bình, ngày 24 tháng 04 năm 2021

CHỦ CƠ SỞ

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

TỈNH QUẢNG NAM

GIÁM ĐỐC

Bùi Thị Hồng Thu

Ép lạnh là phương pháp có kỹ thuật ép cơ học và đồng thời trong quy trình không gia nhiệt ở bất kì công đoạn nào.

noom
trust your taste

DẦU DỪA ÉP LẠNH

Virgin Coconut Oil

Mechanical cold pressed, wind dried, unrefined, none chemical used in cultivation & manufacture

0 893612 079188

350ml

SẢN XUẤT TẠI:
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM
Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

THÀNH PHẦN:
100% dầu ép lạnh từ cơm dừa tươi

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:
Dùng để chiên, xào, áp chảo, uống ăn trực tiếp, làm bánh
Tham khảo thêm tại: noomfood.com

CHÚ Ý BẢO QUẢN:
Để nơi tối, lạnh, vặn chặt nắp sau khi sử dụng. Dầu dừa ép lạnh sẽ đông đặc dưới nhiệt độ 25°C, hãy thả chai dầu vào bát nước ấm dầu sẽ lỏng ra.

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
Ngày sản xuất:

M.S.D.N: 4001074770 - C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM
TỈNH QUẢNG NAM

" Là dầu nền nặng có tính lạnh, lời cuốn hòa tan rất tốt."

WARRANTEK

VILAS 686

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

ANALYSIS REPORT

Báo cáo số/*Report No.*: 2103002511

Ngày/ *Date*: 22/03/2021

Số đơn hàng/ *Job order No.:* 2103002511
Tên khách hàng/ *Client's name:* **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**
Địa chỉ/ *Address:* Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam

Thông tin mẫu/ *Sample information*: Dầu dừa ép lạnh: Virgin Coconut Oil
Mô tả mẫu/ *Sample description*: Mẫu chứa trong hũ thủy tinh
Số niêm phong/*Seal No.*: Không niêm
Ngày nhận mẫu/ *Date of sample receipt*: 12/03/2021
Ngày bắt đầu phân tích/ *Date of analysis commencement*: 12/03/2021

Thay
WARRANTEK WA

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ *ANALYSIS RESULTS*

Chỉ tiêu/ *Parameter*	**Đơn vị tính/** *Unit*	**Kết quả/** *Result*	**LOD**	**Phương pháp/** *Analysis method*
Acid value/ Chỉ số axit	mgKOH/g	0.13		TCVN 6127:2010(*)
Insoluble impurities content/ Tạp chất không tan	%	Not detected	0.05	TCVN 6125:2010
Iodine value/ Chỉ số iốt	g/100g	7.40		TCVN 6122:2010(*)
Moisture and other volatile matter content/ Độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi	%	0.19		TCVN 6120:2007(*)
Peroxide value/ Chỉ số peroxyt	meqO_2/kg	Not detected	1	TCVN 6121:2010(*)
Saponification value/ Chỉ số xà phòng	mgKOH/g	256.40		TCVN 6126:2007(*)
Soap content/ Hàm lượng xà phòng	%	Not detected	0.005	TCVN 2638:1993
Arsenic/ Asen (As)	mg/kg	Not detected	0.1	WRT/TM/EN/06.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06) (*)
Copper/ Đồng (Cu)	mg/kg	Not detected	4	WRT/TM/EN/06.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06)
Iron/ Sắt (Fe)	mg/kg	Not detected	4	WRT/TM/EN/06.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06)
Lead/ Chì (Pb)	mg/kg	Not detected	0.1	WRT/TM/EN/06.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06) (*)
Aflatoxin B1	µg/kg	Not detected	0.5	WRT/TM/LC/01.13:2019 (LC/MS/MS) (*)

[Xem trang kế/ *See next page(s)*]

▪ **WARRANTEK JOINT STOCK COMPANY - Testing Center:**
Lot A39-26, Nguyen Van Cu street, My Phuoc hamlet, My Khanh village, Phong Dien district, Can Tho city, Vietnam
Tel: +84-292 391 8840 Fax: +84-292 391 8847
Email: operation@warrantek.vn

▪ **HOCHIMINH City Branch – Testing Center:**
Van Dat building, Lot II-1, Street 1, Tan Binh Industrial Park, Tay Thanh ward, Tan Phu district. Ho Chi Minh city, Vietnam

WARRANTEK

VILAS 686

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

ANALYSIS REPORT

Báo cáo số/*Report No.*: 2103002511

Ngày/ *Date*: 22/03/2021

Số đơn hàng/ *Job order No.:* 2103002511
Tên khách hàng/ *Client's name:* **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**
Địa chỉ/ *Address:* Tổ 17 , thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam

Thông tin mẫu/ *Sample information*: Dầu dừa ép lạnh: Virgin Coconut Oil
Mô tả mẫu/ *Sample description*: Mẫu chứa trong hũ thủy tinh
Số niêm phong/*Seal No.*: Không niêm
Ngày nhận mẫu/ *Date of sample receipt*: 12/03/2021
Ngày bắt đầu phân tích/ *Date of analysis commencement*: 12/03/2021

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ *ANALYSIS RESULTS*

Chỉ tiêu/ *Parameter*	**Đơn vị tính/** *Unit*	**Kết quả/** *Result*	**LOD**	**Phương pháp/** *Analysis method*
Coliforms	CFU/g	<10		ISO 4832:2006 (*)
Escherichia coli	CFU/g	<10		ISO 16649-2:2001 (*)
Salmonella spp.	/25g	Not detected		ISO 6579-1:2017 (*)
Total the spores of Yeast, Mould/ Tổng bào tử men mốc	CFU/g	<10		FDA/BAM CHAPTER 18:2001
Staphylococcus aureus	CFU/g	<10		ISO 6888-1:1999/Amd1:2003 (*)
Total Plate Count/ Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C)	CFU/g	5.0×10^1		ISO 4833-1:2013 (*)
Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)/ Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	Not detected	2.0	WRT/TM/LC/01.13:2019 (LC/MS/MS) (*)
Characteristic/ Trạng thái		Dạng lỏng		WRT/TM/NC/01.40
Color/ Màu sắc		Không màu		WRT/TM/NC/01.40
Odor, taste/ Mùi, vị		Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm. Không có mùi, vị lạ		WRT/TM/NC/01.40

[Xem trang kế/ *See next page(s)*]

▪ **WARRANTEK JOINT STOCK COMPANY - Testing Center:**
Lot A39-26, Nguyen Van Cu street, My Phuoc hamlet, My Khanh village, Phong Dien district, Can Tho city, Vietnam
Tel: +84-292 391 8840 Fax: +84-292 391 8847
Email: operation@warrantek.vn

▪ **HOCHIMINH City Branch – Testing Center:**
Van Dat building, Lot II-1, Street 1, Tan Binh Industrial Park, Tay Thanh ward, Tan Phu district. Ho Chi Minh city, Vietnam

WARRANTEK

VILAS 686

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

ANALYSIS REPORT

Báo cáo số/*Report No.*: 2103002511

Ngày/ *Date*: 22/03/2021

Số đơn hàng/ *Job order No.:* 2103002511
Tên khách hàng/ *Client's name:* **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**
Địa chỉ/ *Address:* Tổ 17 , thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam

Thông tin mẫu/ *Sample information*: Dầu dừa ép lạnh: Virgin Coconut Oil
Mô tả mẫu/ *Sample description*: Mẫu chứa trong hũ thủy tinh
Số niêm phong/*Seal No.*: Không niêm
Ngày nhận mẫu/ *Date of sample receipt*: 12/03/2021
Ngày bắt đầu phân tích/ *Date of analysis commencement*: 12/03/2021

[Báo cáo kết thúc/ *End of report*]

Ghi chú/*Notes:*

(*) Phương pháp được công nhận ISO 17025:2017/ *ISO 17025:2017 accredited method.*
(**) Chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ *Performed by subcontractor.*
- Thông tin mẫu được khách hàng cung cấp/ *Sample information provided by client.*
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/ *Analysis results valid on tested sample only.*
- Không được sao chép một phần báo cáo kết quả thử nghiệm này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Ban Giám Đốc Công ty Cổ phần WARRANTEK/ *This test report shall not be reproduced except in full, without written approval of Director of WARRANTEK.*

Đại diện Công ty Cổ phần WARRANTEK
On behalf of WARRANTEK JSC

WARRANTEK
Thay mặt Công ty Cổ phần WARRANTEK
03

LÊ NHƠN ĐỨC

▪ **WARRANTEK JOINT STOCK COMPANY - Testing Center:**
Lot A39-26, Nguyen Van Cu street, My Phuoc hamlet, My Khanh village, Phong Dien district, Can Tho city, Vietnam
Tel: +84-292 391 8840 Fax: +84-292 391 8847
Email: operation@warrantek.vn

▪ **HOCHIMINH City Branch – Testing Center:**
Van Dat building, Lot II-1, Street 1, Tan Binh Industrial Park, Tay Thanh ward, Tan Phu district. Ho Chi Minh city, Vietnam