# HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm : **DẦU MÈ ĐEN ÉP LẠNH**

Số công bố online: https://soyte.quangnam.gov.vn

Hồ sơ gồm có:

- Giấy phép kinh doanh
- Bản tự công bố sản phẩm
- Phiếu kết quả kiểm nghiệm
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Thương nhân chịu trách nhiệm

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**

Mẫu số 02

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

# BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/Công Ty Tnhh Thực Phẩm Noom/ năm 2018

## 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: 01688279426

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 mè đen ép lạnh

2. Thành phần: 100% từ hạt mè đen thuần chủng

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Sử dụng tốt nhất trước: 12 tháng 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: 350 ml, 600ml và theo yêu cầu khách hàng được ghi rõ trên nhãn sản phẩm

- Chất liệu bao bì: Chai thủy tinh hoặc chai nhựa theo yêu cầu khách hàng

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** : nhãn sản phẩm đính 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:

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

2. QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
3. Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
4. Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 – Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.
5. Quyết định 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

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 10 tháng 09 năm 2018*

**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:** 01:2018/ CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM |
| **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM** | **DẦU MÈ ĐEN ÉP LẠNH** | Có hiệu lực kể từ ngày ký |

## 1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

**1.1. Cảm quan:** dạng lỏng, màu vàng nhạt tới vàng đậm, 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 | Hàm lượng Cu | mg/kg | ≤ 0,4 |
| 5 | Hàm lượng Fe | mg/kg | ≤ 5,0 |
| 6 | Chỉ số axit | mgKOH/gam dầu | ≤ 4,0 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7 | Chỉ số peroxit | Mili đương lượng oxy hoạt tính/kg dầu | ≤ 15 |
| 8 | Chỉ số xà phòng hóa | mg KOH/g dầu | 186-195 |
| 9 | Trị số Iot | g/100g | 104-120 |

**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 |

***1.6. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo QĐ 46/2007/QĐ-BYT***

| **TT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức tối đa** |
|---|---|---|---|
| 1 | Nhóm clo hữu cơ | µg /kg | Theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT |
| 2 | Nhóm Cúc hữu cơ | µg/kg | |

noom
trust your taste

SUN
NATURAL FARM
ORGANIC
LOCAL
WHOLE FOOD
ZERO WASTE

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.

# DẦU MÈ ĐEN ÉP LẠNH

## Virgin Black Sesame Oil

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

8 936120 790045

100ml

**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
Website: noomfood.com
Điện thoại: 0905948158/0388279426

**THÀNH PHẦN:**
100% dầu ép lạnh từ hạt mè đen trồng tại farm noom

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:**
Dùng để uống ăn trực tiếp, trộn salad, kho, làm bánh, nấu ăn dặm...
Tham khảo thêm tại: noomfood.com

**CHÚ Ý BẢO QUẢN:**
Để nơi tối, lạnh, vặn chặt nắp sau khi sử dụng, mở nắp tốt nhất trữ tủ lạnh.

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

" Là dầu nên nhẹ có tính dương và ấm"

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

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 2
*DIRECTORATE FOR STANDARDS, METROLOGY AND QUALITY*
*QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTRE 2*
**Website:** quatest2.com.vn; **Email:** quatest2@quatest2.com.vn

Số/*No*: 1244- K8/ 4113 /KT2-HC2 Ngày/*Date of issue*: 25/7/2018 Trang/*Page*: 1/3

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
## *TEST REPORT*

1. Tên mẫu/*Name of sample*: **DẦU MÈ ĐEN ÉP LẠNH**
2. Khách hàng/*Client*: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM
3. Địa chỉ/*Address*: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam
4. Ngày nhận mẫu/*Date of receiving*: 12/7/2018
5. Ngày thử nghiệm/*Date of testing*: từ ngày/*from*: 12/7/2018 đến ngày/*to*: 25/7/2018
6. Tình trạng mẫu/*State of sample*: Mẫu khoảng 500 mL, được chứa trong chai thủy tinh
7. Ký hiệu mẫu/*Mark of sample*: 8. Số lượng mẫu/*Quantity*: 01
9. Kết quả thử nghiệm/*Test results*:

| TT *Items* | TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH *Test properties, unit* | | PHƯƠNG PHÁP THỬ *Test methods* | KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM *Test results* |
|---|---|---|---|---|
| 1. | **Cảm quan** | – | KT2.K2.TN-05/TP | |
| | - Trạng thái | | | **Lỏng, sánh, trong** |
| | - Màu sắc | | | **Vàng** |
| | - Mùi | | | **Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm** |
| 2. | **Tạp chất không tan** | **%** | TCVN 6125:2010 | **KPH (< 0,02)** |
| 3. | **Trị số xà phòng hóa** | **mg KOH/ g béo** | TCVN 6126:2015 | **195** |
| 4. | **Hàm lượng xà phòng** | **%** | TCVN 2638:1993 | **0,002** |
| 5. | **Trị số acid** | **mg KOH/g** | TCVN 6127:2010 | **3,03** |
| 6. | **Trị số Peroxyt** | **meq/kg** | TCVN 6121:2010 | **8,58** |
| 7. | **Trị số Iod** | **g/100g** | TCVN 6122:2015 | **110** |
| 8. | **Độ ẩm và chất bay hơi** | **%** | TCVN 6120:2007 | **0,04** |
| 9. | **Hàm lượng Cu** | **mg/kg** | AOAC 999.11 (2012)(A) | **KPH (< 0,1)** |
| 10. | **Hàm lượng Fe** | **mg/kg** | AOAC 999.11 (2012)(A) | **0,73** |
| 11. | **Hàm lượng As** | **mg/kg** | AOAC 986.15 (2012)(A) | **KPH (< 0,05)** |
| 12. | **Hàm lượng Pb** | **mg/kg** | QTTN/KT3 083:2012(S) | **KPH (< 0,03)** |
| 13. | **Dư lượng thuốc BVTV nhóm Clo hữu cơ** | **mg/kg** | AOAC 970.52 (2012) | |
| | – γ- BHC | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – α- BHC | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – β- BHC | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – δ- BHC | | | **KPH (< 0,01)** |

KT2.QT.30/B.05/25.8.2017

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
## *TEST REPORT*

9. Kết quả thử nghiệm/*Test results*:

| TT *Items* | TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH *Test properties, unit* | | PHƯƠNG PHÁP THỬ *Test methods* | KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM *Test results* |
|---|---|---|---|---|
| 14. | **Dư lượng thuốc BVTV nhóm Clo hữu cơ (tt)** | **mg/kg** | AOAC 970.52 (2012) | |
| | – Heptachlor | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – Aldrin | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – Heptachlor Epoxide | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – γ-chlordane | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – Endosulfan I | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – α- chlordane | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – DDE | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – Endrin | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – Dieldrin | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – Endosulfan II | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – DDD | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – Endrin Aldehyde | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – Endosulfan Sulfate | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – DDT | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – Endrin Ketone | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – Methoxychlor | | | **KPH (< 0,01)** |
| 15. | **Dư lượng thuốc BVTV nhóm Cúc hữu cơ** | **mg/kg** | AOAC 970.52 (2012) | |
| | – Lamda - Cyhalothrin | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – Permethrin | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – Cyfluthrin | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – Cypermethrin | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – Deltamethrin | | | **KPH (< 0,01)** |
| | – Fenvalerate | | | **KPH (< 0,01)** |



Trụ sở: 02 Ngô Quyền & 97 Lý Thái Tổ - Đà Nẵng; Fax:3910064 – 3820868; ĐT (Nhận mẫu): 0236 3848376 – 3833009; Kế toán: 3830586; K1: 3831824; K2: 3848338; K3: 3831049; K4: 3921924; K5: 2468589; K6: 3923238; K7: 3606367; K8: 6278889; K9: 2468139; K10: 3575376; N1: 3821113; N2: 2681469; CL: 3833010; TT: 2621068; VPĐDQN: ĐT&Fax - 0255 3713231.

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
## *TEST REPORT*

9. Kết quả thử nghiệm/*Test results*:

| TT *Items* | TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH *Test properties, unit* | | PHƯƠNG PHÁP THỬ *Test methods* | KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM *Test results* |
|---|---|---|---|---|
| 16 | **Tổng số vi sinh vật hiếu khí** | **CFU/g** | TCVN 4884-1:2015(A) | **30** |
| 17 | ***Coliforms*** | **CFU/g** | TCVN 6848:2007(A) | **KPH (< 10)** |
| 18 | ***E.coli*** | **CFU/g** | TCVN 7924-2:2008(A) | **KPH (< 10)** |
| 19 | ***Staphylococcus aureus*** | **CFU/g** | TCVN 4830-1:2005(A) | **KPH (< 10)** |
| 20 | ***Salmonella*** | – | TCVN 4829:2005(A) | **Âm tính/ 25g** |
| 21 | **Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc** | **CFU/g** | TCVN 8275-2:2010(A) | **KPH (< 10)** |

**Ghi chú/*Notes*:**
- KPH: không phát hiện/*Not detectable*
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/*The sample, mark, client are named by client's requirements.*
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gởi đến/*The test results are valid only for the received sample from client.*
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/*This test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2.*
- (A): Phép thử được BoA công nhận/*Test method is accreditated by BoA.*
- (S): kết quả thử nghiệm được thực hiện bởi nhà thầu phụ/. *Subcontracted test.*

**PHỤ TRÁCH PHÒNG KỸ THUẬT 8**
*Head of Technical Division 8*

**Đặng Tuấn Kiệt**

**KT.GIÁM ĐỐC**
*Director*

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 2

**PHÓ GIÁM ĐỐC**
*Tạ Ngọc Tú*



Trụ sở: 02 Ngô Quyền & 97 Lý Thái Tổ - Đà Nẵng; Fax:3910064 – 3820868; ĐT (Nhận mẫu): 0236 3848376 – 3833009; Kế toán: 3830586; K1: 3831824; K2: 3848338; K3: 3831049; K4: 3921924; K5: 2468589; K6: 3923238; K7: 3606367; K8: 6278889; K9: 2468139; K10: 3575376; N1: 3821113; N2: 2681469; CL: 3833010; TT: 2621068; VPĐDQN: ĐT&Fax - 0255 3713231.