

Mẫu số 02

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

BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/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: 0985948158

E-mail: account@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 LẠC ÉP LẠNH

2. Thành phần: 100% dầu lạc ép lạnh được ép chậm từ lạc hồng thuần chủng.

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: 500ml, 1900ml, 2000ml, 4600ml... 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 : (file 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:



- 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.
- QCVN 9-2:2011/BYT thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng
- 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 13 tháng 07 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



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: 03:2021/ CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM	DẦU LẠC ÉP LẠNH	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Cảm quan: dạng lỏng, màu vàng trong, 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	Sắt (Fe)	Mg/kg	≤ 5,0
5	Đồng (Cu)	Mg/kg	≤ 0,4
6	Chỉ số axit	mg KOH/g dầu	≤ 4,0

7	Chỉ số peroxit	Mili đương lượng oxy hoạt tính / kg dầu	≤ 15
8	Chỉ số I- ốt		86-107
9	Chỉ số xà phòng hóa	Mg KOH/g dầu	187 - 196

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. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật :

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Nhóm Clo hữu cơ	mg/kg	Theo Quyết định 46/2007/QĐ- BYT
2	Nhóm cúc hữu cơ	mg/kg	

1.6 Bổ sung vi chất dinh dưỡng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Vitamin A (Retinyl Palmitat)	mg/100g	QCVN 9-2:2011/BYT

2. Thành phần cấu tạo: 100% dầu lạc ép lạnh từ lạc hồng thuần chủng.

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, ướp trực tiếp vào thực phẩm

Tham khảo thêm tại: noomfood.com

4.2. Hướng dẫn bảo quản: Tránh ánh sáng trực tiếp, tránh đặt gần nhiệt độ cao, đậy kín nắp sau khi sử dụng

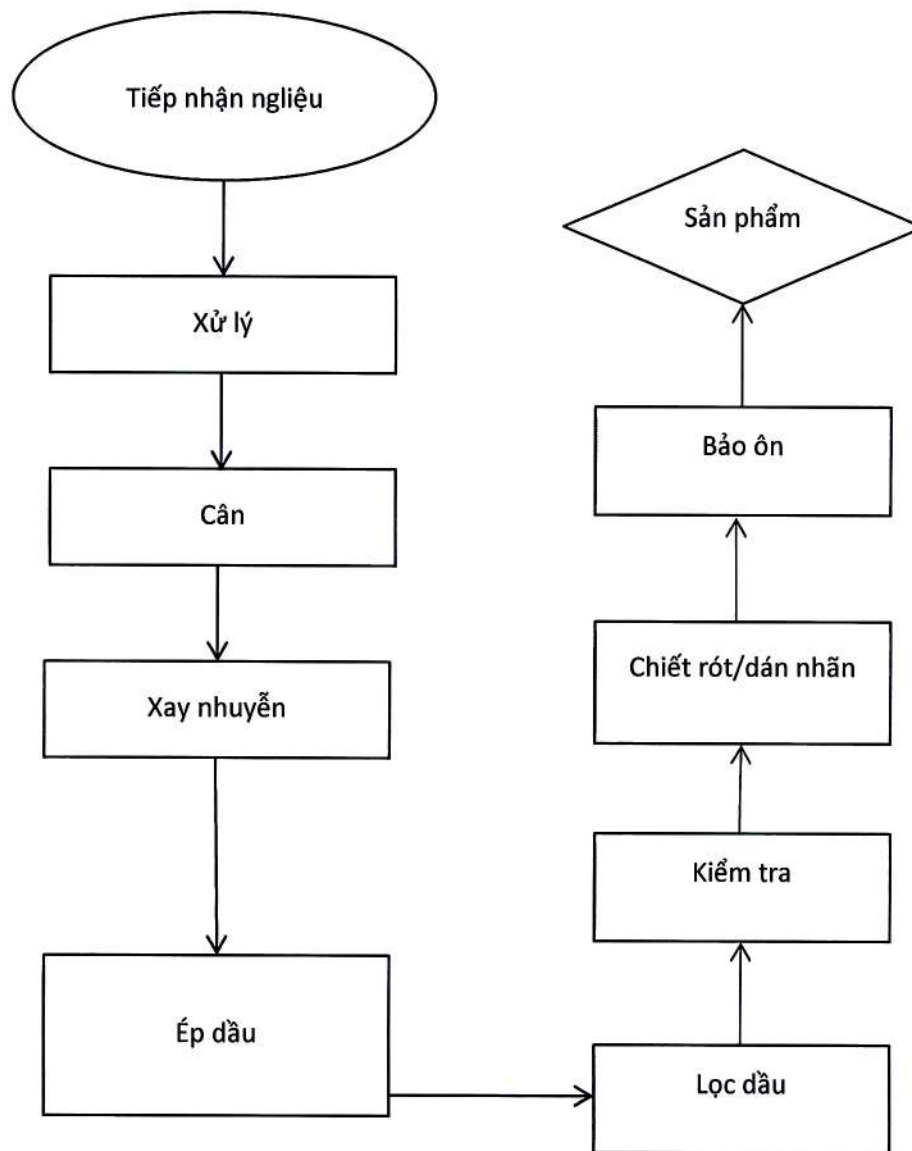
5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

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

5.2 Quy cách bao gói: 500ml, 1900ml, 2000ml, 4600ml... 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:

Theo dõi yêu cầu xử lý nguyên liệu

CHỈ TIÊU	YÊU CẦU
Mùi	Có mùi thơm của lạc, không mùi lạ
Tạp chất	≤ 1%
Vị	Ngọt, béo, không có vị đắng, vị lạ
Màu	Vỏ lụa màu hồng, nhân trắng, không bị đốm đen

Xay :Sau khi lạc được xử lý thì được chứa đựng trong thau inox chuyển đến máy xay lạc.

Lạc 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:

Lạc nguyên liệu sau khi xay nhuyễn được cân định lượng và chứa trong thau inox sạch.

Ép dầu: Nguyên liệu sau khi xay 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 lạc 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 vàng

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 inox và tùy theo yêu cầu của khách hàng mà công ty sẽ chiết rót trong các chai, lọ, canh 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 và sinh học.

Bảo ôn: sản phẩm được chiết rót cho vào kệ 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 LẠC 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 lạc ép lạnh được ép chậm từ lạc hồng thuần chủng
- Định lượng; 1,9 lít, 4.6 lít v...v...
- 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, ướp trực tiếp vào thực phẩm
- Cảnh báo : Tránh để chai gần lửa, nhiệt độ cao
- Xuất xứ: Việt Nam

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

Sản phẩm Dầu Lạc 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 13 tháng 07 năm 2021

CHỦ CƠ SỞ



GIÁM ĐỐC
Bùi Thị Hồng Thu



019/2017/BNN-KNTP
 CHỈ ĐỊNH THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM BỘ NN&PTNT
239/QĐ-CN-TẮC
 CHỈ ĐỊNH THỬ NGHIỆM TẮC BỘ NN&PTNT
TN 98-20 BNN
 ĐĂNG KÝ THỬ NGHIỆM TẮT BỘ NN&PTNT
256/QĐ-BVTV-KH
 CHỈ ĐỊNH THỬ NGHIỆM PHÂN BÓN BỘ NN&PTNT

49/2018/BYT-KNTP
 CHỈ ĐỊNH THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM BHYT
137/QĐ-QLD
 CHỈ ĐỊNH THỬ NGHIỆM DƯỢC, MỸ PHẨM BHYT
11/2018/BCT-KNTP
 CHỈ ĐỊNH THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM BCT
VN20008
 JAPAN FOREIGN LABORATORY CODE

LAS - XD 1521
 CHỈ ĐỊNH THỬ NGHIỆM XÂY DỰNG BXD
VIMCERTS 239
 CHỈ ĐỊNH MÔI TRƯỜNG BỘ TN&MT
102/TN-TĐC
 ĐĂNG KÝ THỬ NGHIỆM BỘ KH&CN
73/GĐ-TĐC
 ĐĂNG KÝ GIÁM ĐỊNH BỘ KH&CN

TESTING REPORT

JOB No.: A042106670	Report date: 03-07-2021
Doc. code: MKL-TT04-BM01	Page: 1 / 3

Applicant/ ref. : NOOM FOOD COMPANY LIMITED
 Address : To 17, Binh Tuy Hamlet, Binh Giang Village, Thang Binh District, Quang Nam province, Viet Nam
 Information provided by applicant : Virgin peanut oil
 Sample description : Samples in sealed bottles
 Seal No : Not applied
 Source of sample : From client
 Sample received on : 28-06-2021
 Sample tested on : 28-06-2021



Code	Name	Test Parameter	Test Method	Unit	LOD	Result
A042106 670/2	Unrefined peanut oil	Total Plate Count ⁽¹⁾	ISO 4833-1:2013	CFU/g	-	<10
		Coliforms ⁽¹⁾	ISO 4832:2006	CFU/g	-	<10
		<i>E. coli</i> ⁽¹⁾	ISO 16649-2:2001	CFU/g	-	<10
		<i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 6888-1:1999/Amd.1:2003	CFU/g	-	<10
		<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁾	ISO 6579-1:2017	Định tính/25g		ND
		Total the spores of yeasts and moulds	TCVN 5166:1990	CFU/g	-	<10
		Moisture 105°C ⁽¹⁾	TCVN 6120:2018	%	-	0.06
		Impurities ⁽¹⁾	TCVN 6125:2010	%	-	0.004
		Soap content	TCVN 2638:1996	%	0.001	ND
		Acid valuble ⁽¹⁾	TCVN 6127:2010	mgKOH/g	-	1.25
		Peroxide value ⁽¹⁾	TCVN 6121:2018	mEq/kg	-	1.94
		Iodine value ⁽¹⁾	TCVN 6122:2015	g/100g	-	98.70
		Saponification value ⁽¹⁾	TCVN 6126:2015	mgKOH/g	-	195.00



NHONHO Company Limited

- **Mekong Ha Noi institute:** National highway 21, Thach That district, Ha Noi city. - **Tel:** 0243 621 0666
 - **Ha Noi office:** 249A Thuy Khue street, Ba Dinh district, Ha Noi city. - **Tel:** 096 224 69 66
 - **Mekong Ho Chi Minh institute:** Van Dat town, Street 1, Tan Binh industrial park, HCM city. - **Tel:** 0283 815 38 33
 - **Ho Chi Minh office:** Block C, SAIGON MIA building, KDC Trung Son, 9A street, HCM city. - **Tel:** 0936 753 458
 - **Mekong Can Tho institute:** K2-17 Vo Nguyen Giap street, Cai Rang, district, Can Tho city. - **Tel:** 02923 819 689
 - **Da Nang office:** 01 Phan Anh street, civil group 74, Khue Trung ward, Cam Le district, Da Nang city. - **Tel:** 0907 450 818
 - **Thai Nguyen office:** 07 Thong Nhat street, Thai Nguyen city, Thai Nguyen province. - **Tel:** 0243 621 0666

Email: info@nhovn.com Website: www.nhovn.com

TESTING REPORT

JOB No.: A042106670	Report date: 03-07-2021
Doc. code: MKL-TT04-BM01	Page: 2/ 3

Code	Name	Test Parameter	Test Method	Unit	LOD	Result
A042106 670/2	Unrefined peanut oil	Arsenic (As) ⁽¹⁾	AOAC 986.15	mg/kg	0.01	ND
		Lead (Pb) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	0.016	ND
		Iron (Fe) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	1.00	ND
		Copper (Cu) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	0.20	ND
		Vitamin A	MKL-HH 323	mg/ 100g	0.30	3.74 (#)
		Shapes	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Liquid, bright, specific of the product
		Colors	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Yellow, specific of the product
		Odor	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Specific smell of the product, no strange odor
		Taste	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Specific taste for the product, no strange taste
		Organochlorine pesticide residues ⁽¹⁾	AOAC 2007.01	µg/kg	-	Appendix: A042106 670/1
		Pyrethroid pesticide residues content ⁽¹⁾	AOAC 2007.01	µg/kg	-	Appendix: A042106 670/1

Note:

1. ^(*) Testing parameter is sent to subcontractor accredited by MekongLAB.
2. ⁽¹⁾ Parameter is accredited ISO17025.
3. ⁽²⁾ Parameter is accredited Ministry of Agriculture.
4. ⁽³⁾ Parameter is accredited Ministry of Industry and Trade.
5. ⁽⁴⁾ Parameter is accredited Ministry of Health.
6. ⁽⁵⁾ Parameter is accredited Ministry of Natural Resources and Environment.
7. ND: Not detected D: Detected <1;<3;<10: Not detected/g sample.
LOD: limit of detection LOQ: Limit of Quantitation
8. This testing result is only valid on tested sample. It is issued under our NHO Terms and Conditions.
9. The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of NHO is granted.
10. (#) we need to mix 25g vitamin a standard with 100kg oil material to get the vitamin a concentration of product is 4mg/100g.

Authorized Technical Representative

On behalf of NHO



Phạm Thị Hồng Trang



Hoàng Bá Nghị

TESTING REPORT

JOB No.: A042106670	Report date: 03-07-2021
Doc. code: MKL-TT04-BM01	Page: 3/ 3

PHU LUC: A042106670/2						
Code	Name	Test Parameter	Test Method	Unit	LOD	Result
A042106 670/2	Organochlorine pesticide residues					
	Unrefined peanut oil	Aldrin (TM) ⁽¹⁾	AOAC 2007.01	µg/kg	10.00	ND
		β-Endosulfan ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		BHC (beta isomer) ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		BHC (alpha isomer) ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		BHC (delta isomer) ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		cis-Chlordane ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		4,4'-DDD ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		4,4'-DDE ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		4,4'-DDT ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		Dieldrin ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		α-Endosulfan ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		Endosulfan sulfate ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		Endrin ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		Endrin ketone ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		Heptachlor ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		Heptachlor epoxide(Isomer B) ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		Lindane(BHC gamma isomer) ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		Methoxychlor ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
	Trans-Chlordane ⁽¹⁾	µg/kg	10.00	ND		
	Pyrethroid pesticide residues content					
	Unrefined peanut oil	Bifenthrin ⁽¹⁾	AOAC 2007.01	µg/kg	10.00	ND
		Cyfluthrin ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		Cypermethrin ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		Deltamethrin ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		Fenvalerate ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		Permethrin ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
		Phenothrin ⁽¹⁾		µg/kg	10.00	ND
λ-cyhalothrin ⁽¹⁾		µg/kg		10.00	ND	

