

BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM
SỐ: 05:2022/CBTC – CTYTNHHTHUCPHAMNOOM



Doanh nghiệp: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**

Địa chỉ trụ sở: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam.

Điện thoại : 0985948158

Fax:

Email : account@2kleagues.com Website: <http://www.noomfood.com>

CÔNG BỐ



Tiêu chuẩn cơ sở : **TCCS 05:2022/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM**

Áp dụng cho sản phẩm : **DẦU HẠT ĐIỀU ÉP LẠNH (VIRGIN CASHEW KERNEL OIL)**

Chúng tôi cam kết sản xuất, kinh doanh sản phẩm theo đúng tiêu chuẩn cơ sở đã công bố trên

đây và chịu hoàn toàn trách nhiệm trước người tiêu dùng và cơ quan quản lý nhà nước về những vi phạm đối với những tiêu chuẩn chất lượng đã công bố.

Quảng Nam, ngày 20 tháng 10 năm 2022



GIÁM ĐỐC
Bùi Thị Hồng Thu

Số: 05/2022/QĐ-CBTCCS

Quảng Nam, ngày 20 tháng 10 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH
Về việc Công bố Tiêu chuẩn cơ sở

GIÁM ĐỐC CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29/6/2006;
- **Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa năm 2007;**
- Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ngày 29/6/2006;
- Căn cứ Thông tư 21/2007/TT-BKHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc Hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”;
- Căn cứ nhu cầu sản xuất và kinh doanh của công ty, nay công ty quyết định ban hành Tiêu chuẩn cơ sở đối với sản phẩm **DẦU HẠT ĐIỀU ÉP LẠNH (VIRGIN CASHEW KERNEL OIL)**.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở: **TCCS 05:2022/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM** – Áp dụng cho sản phẩm **DẦU HẠT ĐIỀU ÉP LẠNH (VIRGIN CASHEW KERNEL OIL)**.

Điều 2: Các bộ phận liên quan của Công ty chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM

NOOM

Nơi nhận:

- Như Điều 2;
- Lưu HC.



GIÁM ĐỐC
Bùi Thị Hồng Thu

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM/2022

Số công bố online:

<https://congthuong.quangnam.gov.vn/webcenter/portal/socongthuong/pages/tin-tuc/chi-tiet?dDocName=PORTAL348434>

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự 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.

E-mail: buihonggoanh@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4001074770

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 12/2021/GCNATTP-SCT do Sở Công thương tỉnh Quảng Nam cấp ngày 12/07/2021 hiệu lực đến ngày 12/07/2024.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **DẦU HẠT ĐIỀU ÉP LẠNH (VIRGIN CASHEW KERNEL OIL)**

2. Thành phần: 100% dầu ép lạnh từ nhân hạt điều.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Quy cách đóng gói: 100 ml, 350 ml hoặc theo yêu cầu của khách hàng;

- Chất liệu bao bì: chai PET/PP hoặc bao gói khác theo yêu cầu của khách hàng.

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

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 QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”;
- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 05:2022/CTYTNNHHTHUCPHAMNOOM 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./.

Quảng Nam, ngày 24 tháng 10 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC
Bùi Thị Hồng Thu

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 05:2022/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM

Áp dụng cho sản phẩm: DẦU HẠT ĐIỀU ÉP LẠNH

(VIRGIN CASHEW KERNEL OIL)

Quảng Nam, 2022

PHI
CƠ
TH
N
TINH

LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở **TCCS 05:2022/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom công bố để áp dụng cho sản phẩm **DẦU HẠT ĐIỀU ÉP LẠNH (VIRGIN CASHEW KERNEL OIL)** do Công ty sản xuất và lưu hành tại Việt Nam.

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về chất lượng, an toàn vệ sinh và bao gói sản phẩm **DẦU HẠT ĐIỀU ÉP LẠNH (VIRGIN CASHEW KERNEL OIL)** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom sản xuất và lưu hành tại Việt Nam.

2. Tài liệu viện dẫn:

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

- TS-KT-HCB-164:2020 – Phương pháp xác định Cảm quan;
- TS-KT-QP-27:2021 – Phương pháp xác định hàm lượng Arsen (As), Chì (Pb);
- TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) – Phương pháp xác định Tổng số vi sinh vật hiếu khí;
- TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) – Phương pháp xác định *Coliforms*;
- TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) – Phương pháp xác định *Escherichia coli*;
- Ref. TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) – Phương pháp xác định Tổng số bào tử nấm - men nấm mốc.
- TCVN 7927: 2008 (AOAC 987.09)– Phương pháp xác định *Staphylococcus aureus*;
- TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) – Phương pháp xác định *Salmonella spp.*;
- TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)– Phương pháp xác định *Aflatoxin*.

3. Yêu cầu về kỹ thuật

3.1. Chỉ tiêu cảm quan

Yêu cầu về cảm quan sản phẩm được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1: Các chỉ tiêu cảm quan của sản phẩm

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng lỏng sánh đồng nhất, không có tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường
2	Màu sắc	Sản phẩm có màu vàng đậm
3	Mùi vị	Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm. Không có mùi, vị lạ.

3.2. Các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm

Yêu cầu về các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm được quy định trong Bảng 2

Bảng 2: Các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm

STT	Chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử
1	Arsen (As)	mg/l	0,1	TS-KT-QP-27:2021
2	Chì (Pb)	mg/l	0,1	TS-KT-QP-27:2021
3	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	10 ³	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
4	Coliforms	CFU/ml	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
5	Escherichia coli	CFU/ml	3	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
6	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc	CFU/ml	Không có	Ref. TCVN 8275-2 : 2010 (ISO 21527-2 : 2008)
7	Salmonella spp.	/25ml	Không có	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
8	Staphylococcus aureus	CFU/ml	Không có	TCVN 7927: 2008 (AOAC 987.09)
9	Aflatoxin B1	µg/l	2	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
10	Aflatoxin tổng (B1 ,B2, G1 ,G2)	µg/l	4	

4. Nguyên liệu: 100% dầu ép lạnh từ nhân hạt điều.

5. Đóng gói, ghi nhãn, bảo quản:

5.1. Quy cách bao gói:

- Sản phẩm được đóng vào chai thủy tinh hoặc theo yêu cầu của khách hàng;
- Thể tích đóng gói: 100 ml, 350 ml hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

- 5.2. **Ghi nhãn:** Việc ghi nhãn sản phẩm được thực hiện theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa, Nghị định 111/2021/NĐ-CP về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.
- 5.3. **Hạn dùng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- 5.4. **Bảo quản:** Để nơi tối, lạnh, vụn chặt nắp sau khi sử dụng, sau khi mở nắp tốt nhất trữ tủ lạnh.
6. **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng để uống, ăn trực tiếp, trộn salad, kho, làm bánh, nấu ăn dặm...

Quảng Nam, ngày 20 tháng 10 năm 2022

GIÁM ĐỐC



DẦU HẠT ĐIỀU ÉP LẠNH
(VIRGIN CASHEW KERNEL OIL)

Số tiêu chuẩn công bố: TCCS 05:2022/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM

Số tự công bố: 05/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM/2022

Thể tích thực:

Ngày sản xuất:

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

Thành phần: 100% dầu ép lạnh từ nhân hạt điều

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để uống, ăn trực tiếp, trộn salad, kho, làm bánh, nấu ăn dặm...

Bảo quản: Để nơi tối, lạnh, vặn chặt nắp sau khi sử dụng, sau khi mở nắp tốt nhất trữ tủ lạnh.

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: 0905948158 - 0388279426

Website: <http://www.noomfood.com>



noom
trust your taste

DẦU HẠT ĐIỀU ÉP LẠNH

Virgin Cashew Kernel Oil

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

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



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

THÀNH PHẦN:
100% dầu ép lạnh từ nhân hạt điều
mọc hoang tại Quảng Nam

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:
Dùng để uống ăn trực tiếp, trộn salad,
kho, làm bánh, nấu ăn đậm...
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 nạc nhẹ chứa
nhiều vitamin E,
có tính mát
quần bình



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL1221001077-1

Trang/ Page No: 1/2

- Tên khách hàng/ Client's Name** : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM / NOOM FOOD COMPANY LIMITED
- Địa chỉ/ Client's Address** : Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam / Group 17, Binh Tuy village, Binh Giang commune, Thang Binh district, Quang Nam province
- Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received** : 18/10/2022
- Ngày phân tích mẫu/ Date of Performance of Test** : 18/10/2022
- Ngày trả kết quả/ Date of Issue** : 24/10/2022
- Thông tin mẫu/ Name of Sample** : DẦU HẠT ĐIỀU ÉP LẠNH (VIRGIN CASHEW KERNEL OIL)
- Mô tả mẫu/ Sample Description** : Mẫu chứa trong chai thủy tinh
- Ghi chú/ Note** :
- Bảng kết quả/ Results Table** :

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	LS Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/mL	1	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
2	LS Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/mL	1	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
3	LS Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	MPN/mL	0	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
4	LS Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/mL	1	Ref. TCVN 8275-2 : 2010 (ISO 21527-2 : 2008)
5	LS Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25mL	-	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
6	LS Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	Không phát hiện/ Not Detected	MPN/mL	0	TCVN 7927: 2008 (AOAC 987.09)
7	LS Aflatoxin B ₁ (*) / Aflatoxin B ₁ (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/L	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
8	LS Aflatoxin (tổng B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*) / Aflatoxin (sum of B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/L	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
9	LS Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/L	0.003	TS-KT-QP-27:2021
10	LS Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/L	0.003	TS-KT-QP-27:2021
11	LS Trạng thái / Characteristic	Dạng lỏng sánh, không có tạp chất	-	-	TS-KT-HCB-164:2020

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liên kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.

2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL / This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL1221001077-1

Trang/ Page No: 2/2

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GPHH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
12	LS Màu sắc / Colour	Sản phẩm có màu vàng đậm	-	-	TS-KT-HCB-164:2020
13	LS Mùi, vị / Odor, Taste	Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm. Không có mùi, vị lạ	-	-	TS-KT-HCB-164:2020

Chú thích/ Remarks:

- (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- LS,LH,LC: Ký hiệu mã chi nhánh/ Branch code: LS – CN HCM, LH – CN Hà Nội, LC – CN Cà Mau.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER



NGUYỄN HỮU TRUYỀN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



M.S.D.N: 0314212016 - C.T.N.H.H
CÔNG TY
TNHH
KHOA HỌC
TSL
HỒ THỊ THANH PHƯƠNG
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL / This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04