

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 2022

Số công bố online tại: <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: lisa@2kleagues.com

Mã số doanh nghiệp: 4001074770

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 07/2022/GCNATTP-SCT Ngày Cấp: 14/06/2022
/Nơi cấp: Sở Công Thương tỉnh Quảng Nam



II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÚN HUYẾT RỒNG THƠM RẰNG THƠM – Dried red vermicelli
2. Thành phần: gạo huyết rồng, gạo lứt đỏ, gạo lứt trắng và nước.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 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:

- Khối lượng: 0.3kg, 0.5kg, 1kg và theo yêu cầu khách hàng được ghi rõ trên nhãn sản phẩm
- Chất liệu bao bì: Túi giấy, túi ni lông chất liệu PE 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 dự kiến (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.
- 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 09 tháng 07 năm 2022

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: 01:22/ CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM	BÚN HUYẾT RỒNG - thơm răng thơm	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. **Cảm quan:** 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	10^6
2	Coliform	CFU/g	10^3
3	E. Coli	CFU/g	10^2
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10^2
5	Cl.perfringens	CFU/g	10^2
6	B.cereus	CFU/g	10^2
7	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	10^3

1.3. **Chỉ tiêu hóa lý:**

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn
1	Độ ẩm	% m/m	$\leq 20\%$

1.4. **Hàm lượng kim loại nặng:**

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
	Cadimi (Cd)	Mg/kg	0,4
2	Hàm lượng Chì (Pb)	Mg/kg	0,2

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	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ocharatoxin A	µg/kg	3

2. Thành phần cấu tạo: gạo huyết rồng , gạo lứt đỏ, gạo lứt trắng và nước.

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:

Ngâm vào nước nóng khoảng 60°C, trong khoảng 10 phút rồi vớt ra chế biến món ăn như bún tươi.

4.2. Chú ý bảo quản: Trữ bịch kín, để bên ngoài cần theo dõi và tốt nhất trữ ngăn mát tủ lạnh

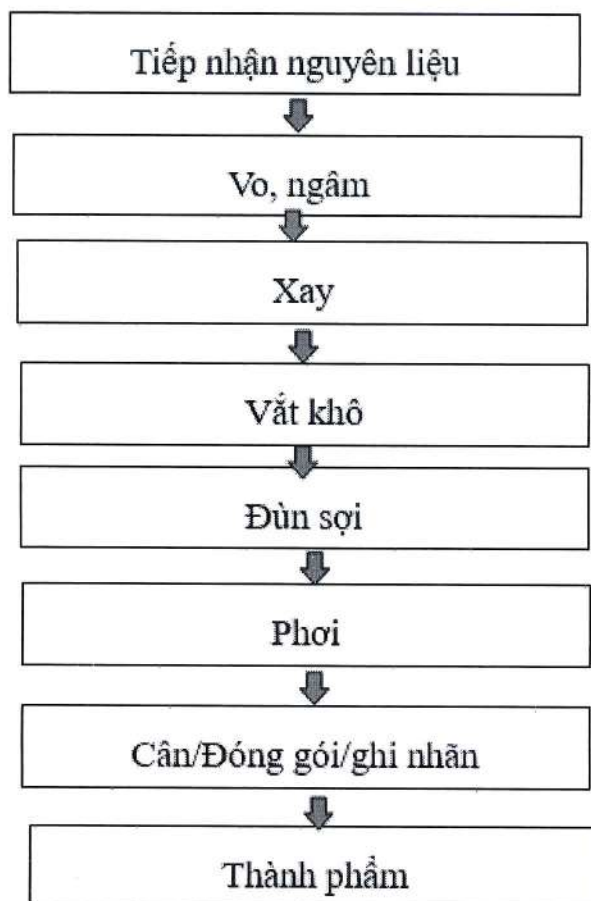
5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

5.1. Chất liệu bao bì: túi giấy, túi PE...

5.2 Quy cách bao gói: 0.3kg, 0.5 kg 1,5 kg và theo yêu cầu khác của khách hàng



6. Quy trình sản xuất:



Thuyết minh quy trình sản xuất:

Tiếp nhận nguyên liệu

Nguồn nguyên liệu: Gạo mới bóc vỏ, không mối mọt, không mùi lạ không tạp chất. Bóc vỏ tới đâu sử dụng tới đó.

Nguyên liệu phải được đảm bảo yêu cầu chất lượng nguyên liệu sạch không có mùi, vị lạ

CÁC THỦ TỤC CẦN TUÂN THỦ:

- Tất cả nguyên liệu nhập vào phải qua kiểm soát.
- Nguyên liệu mới, không trữ nguyên liệu đã bóc vỏ lâu quá 2 tháng.

Vo, ngâm

Ở giai đoạn tiếp theo là vo và ngâm gạo. Vo, quá trình này sẽ giúp hạt gạo được sạch các bụi bẩn giống như khi chúng ta nấu cơm là phải vo gạo trước vậy. Và ngâm giúp hạt gạo mềm để thao tác cho bước tiếp theo.

Xay

Gạo sau khi vo, ngâm được xả van chạy tự động qua máy xay, xay nhanh, bột nước có độ sánh mịn cao. Máy xay siêu mịn đường kính 0.2mm +/- 6% cho gạo xay.

Vắt khô

Bột vừa xay xong nước nhiều cần tách bỏ bớt nước trước khi tới công đoạn tiếp theo - qua máy vắt khô li tâm, một chuỗi khép kín.

Đùn sợi

Bột sau khi được tách nước sẽ được ép và đùn bằng máy cho ra sợi bún thành hình, kích thước sợi bún phụ thuộc diện tích khuôn bún. Sợi bún ra đến độ dài nhất định sẽ được cắt, liên tục và đều nhau.

Phơi

Bún sau khi được vò sơ qua với nước sẽ được xếp trên giàn, đem giàn ra phơi dưới ánh nắng mặt trời. Tùy vào thời tiết, sẽ canh thời gian phơi để bún vừa đủ khô để dễ bảo quản, vừa không quá lâu để dễ bị giòn, gãy bún trong quá trình đóng gói và vận chuyển.

Cân, đóng gói, ghi nhãn

Bún sau khi khô được chuyển đến khu vực đóng gói tại đây nguyên liệu được cân/ đóng gói, cột bó rồi cho vào bao gói ni lông dày hoặc túi giấy đủ điều kiện tiếp xúc trực tiếp thực phẩm bên trong và ghi nhãn.

Thành phẩm

Bún gạo khô sau khi đóng gói/ ghi nhãn được sản phẩm thành phẩm, sau đó chuyển lên phương tiện vận chuyển xuất bán cho nhà phân phối.

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

- Tên sản phẩm: BÚN HUYẾT RỒNG THƠM RẰNG THƠM – Dried red vermicelli
- 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: 0905948158- 0388279426

- Thành phần; gạo huyết rồng , gạo lứt đỏ, gạo lứt trắng và nước.
- Khối lượng : 0.3kg, 0.5 kg và theo yêu cầu của khách hàng được ghi trên nhãn
- Ngày sản xuất; in trên bao bì
- Hạn sử dụng; 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Hướng dẫn sử dụng: Ngâm vào nước nóng khoảng 60°C, trong khoảng 10 phút rồi vớt ra chế biến món ăn như bún tươi.
- Hướng dẫn bảo quản: Trữ bịch kín, để bên ngoài cần theo dõi và tốt nhất trữ ngăn mát tủ lạnh

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

Sản phẩm BÚN HUYẾT RỒNG 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 09 tháng 07 năm 2022

CHỦ CƠ SỞ



GIÁM ĐỐC
Bùi Thị Hồng Thu





BÚN HUYẾT RỒNG

THƠM RẰNG THƠM

Dried Red Vermicelli

No salt added, heritage rice,
natural organic cultivation & manufacture

TL:



8 936120 790465

THÀNH PHẦN

Gạo huyết rồng, gạo lứt đỏ, gạo lứt trắng
và nước.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Ngâm vào nước nóng khoảng 60°C trong
khoảng 10 phút rồi vớt ra chế biến món ăn
như bún tươi.

CHÚ Ý BẢO QUẢN

Trữ bịch kín, để bên ngoài cần theo dõi
và tốt nhất trữ ngăn mát tủ lạnh.

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

HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

NSX:



**BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
ANALYSIS REPORT**

Báo cáo số/Report No.: 2206009770-1

Ngày/Date: 05/07/2022

Số đơn hàng/Job Order No.: 2206009770
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: **BÚN HUYẾT RỒNG-THƠM RẰNG THƠM (RED RICE VERMICELLI)**
Số niêm phong/Seal No.: Không niêm/No seal
Mô tả mẫu/Sample description: Mẫu chứa trong túi nhựa
Ngày nhận mẫu/Date of sample receipt: 28/06/2022
Ngày bắt đầu phân tích/Date of Analysis Commencement: 29/06/2022

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ANALYSIS RESULT(S)
[Xem trang kế/See next page(s)]



Ghi chú/ Notes:

(*)Phương pháp được công nhận ISO/IEC 17025:2017./ISO/IEC 17025:2017 accredited method.

- Thông tin mẫu được khách hàng cung cấp/Sample information provided by clients.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/The analysis result(s) 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 Analysis Report shall not be reproduced except in full, without written approval of the Board of Director of WARRANTEK JSC.

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



LÊ NHƠN ĐỨC

**BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
ANALYSIS REPORT**

Báo cáo số/Report No.: 2206009770-1

Ngày/Date: 05/07/2022

STT/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	LOQ	Phương pháp/ Analysis method
1	Cadimi (Cd) /Cadmium	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.05	Ref. TCVN 10916 : 2015 (AOAC 985.35)
2	Độ ẩm /Moisture	%	11.22	0.3		FAO, Food and Nutrition paper 14/7 (page 205/1986)
3	Chì (Pb) /Lead	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected	0.1		Ref. TCVN 10916 : 2015 (AOAC 985.35)
4	Ochratoxin A / Ochratoxin A	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		1	WRT/TM/LC/01.10:2019 (*)
5	Aflatoxin B1 /Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.5	WRT/TM/LC/01.13:2019 (*)
6	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) /Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		2	WRT/TM/LC/01.13:2019 (*)
7	Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C) /Total Plate Count (30°C)	CFU/g	2.1x10 ³			ISO 4833-1:2013(*)
8	Coliforms /Coliforms	CFU/g	< 10			ISO 4832:2006(*)
9	Escherichia coli (E. coli) / Escherichia coli (E. coli)	CFU/g	< 10			ISO 16649-2:2001(*)
10	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc /Total spores of yeast & mold	CFU/g	9.0x10 ¹			FDA/BAM CHAPTER 18:2001
11	Bacillus cereus / Bacillus cereus	CFU/g	< 10			ISO 7932:2004(*)
12	Clostridium perfringens /Clostridium perfringens	CFU/g	< 10			ISO 7937:2004(*)
13	Staphylococcus aureus /Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10			ISO 6888- 1:1999/Amd1:2003(*)

Tổng số chỉ tiêu/Total testing parameters: 13

[Báo cáo kết thúc/End of report]