BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Số: 01:2021/CBTC – NOOMFOOD

✧ꕥ✧ꕥ✧ꕥ✧

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 : 0985.948.158 Fax:

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

CÔNG BỐ

-------✧✧✧✧✧✧✧----

Tiêu chuẩn cơ sở : **TCCS 01:2021/NOOMFOOD**

Áp dụng cho sản phẩm : **Dầu Mù u ép lạnh**

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 01 năm 2021

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

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
----------	**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Số: 01/2021/QĐ-CBTCCS	*Quảng Nam, ngày 20 tháng 01 năm 2021*

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;*
- *Căn cứ nhu cầu sản xuất và kinh doanh của công ty, nay công ty quyết định ban hành Tiêu chuẩn sơ sở đối với sản phẩm **Dầu Mù u ép lạnh**.*

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở: **TCCS 01:2021/NOOMFOOD** – Áp dụng cho sản phẩm **Dầu Mù u ép lạnh.**

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

Nơi nhận:
- Như Điều 2;
- Lưu HC.

GIÁM ĐỐC

M.S.D.N: 4001... C.T.T.N.H.H. CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM TỈNH QUẢNG NAM

GIÁM ĐỐC
Bùi Thị Hồng Thu

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 01:2021/NOOMFOOD

Áp dụng cho sản phẩm: Dầu Mù u ép lạnh

Quảng Nam, 2021

LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở **TCCS 01:2021/NOOMFOOD** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom công bố để áp dụng cho sản phẩm **Dầu Mù u ép lạnh** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom 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 Mù u ép lạnh** 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-06:2019 – Phương pháp xác định hàm lượng Arsen (As), Thủy ngân (Hg), Chì (Pb);
- TS-KT-HCB-107:2020 (Ref. TCVN 8445:2010) – Phương pháp xác định Chỉ số khúc xạ;
- TS-KT-HCB-108:2020 (Ref. TCVN 8444:2010)– Phương pháp xác định Tỷ trọng tương đối (25°C);
- TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009) – Phương pháp xác định Chỉ số axit;
- TS-KT-HCB-055:2018 (Ref. TCVN 6122:2015) – Phương pháp xác định Chỉ số Iod;
- TS-KT-HCB-057:2018 (Ref. TCVN 6126:2015) – Phương pháp xác định Chỉ số xà phòng;
- TCVN 6123:2007 – Phương pháp xác định Chất không xà phòng;
- TS-KT-HCB-13:2020 (Ref. AOAX 966.06, ISO 5509:2000) – Phương pháp xác định Stearic acid;
- TS-KT-HCB-13:2020 (Ref. AOAX 966.06, ISO 5509:2000) – Phương pháp xác định Hexadecanoic;
- TS-KT-HCB-13:2020 (Ref. AOAX 966.06, ISO 5509:2000) – Phương pháp xác định Linoleic acid;
- TS-KT-HCB-13:2020 (Ref. AOAX 966.06, ISO 5509:2000) – Phương pháp xác định Oleic acid.

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 xanh rêu

3	Mùi vị	Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm. Không có mùi, vị lạ.

3.2. Các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm

Yêu cầu về các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm được quy định trong Bảng 2

Bảng 2: Các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm

STT	Chỉ tiêu	ĐVT	Mức chất lượng	Phương pháp thử
1	Chỉ số khúc xạ	-	1,45 – 1,52	TS-KT-HCB-107:2020 (Ref. TCVN 8445:2010)
2	Tỷ trọng tương đối (25°C)	-	0,95 – 0,98	TS-KT-HCB-108:2020 (Ref. TCVN 8444:2010)
3	Chỉ số axit	mgKOH/g	63 – 65	TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009)
4	Chỉ số Iod	gI_2/100g	110 – 120	TS-KT-HCB-055:2018 (Ref. TCVN 6122:2015)
5	Chỉ số xà phòng	mgKOH/g	170 – 180	TS-KT-HCB-057:2018 (Ref. TCVN 6126:2015)
6	Chất không xà phòng, max	%	0,6	TCVN 6123:2007
7	Stearic acid	%	12 – 14	TS-KT-HCB-13:2020 (Ref. AOAX 966.06, ISO 5509:2000)
8	Hexadecanoic	%	13 – 15	
9	Linoleic acid	%	30 – 32	
10	Oleic acid	%	38 – 41	

3.3. Các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm

Yêu cầu về các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm được quy định trong Bảng 3

Bảng 3: Các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm

STT	Chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử
1	Arsen (As)	mg/kg	5,0	TS-KT-QP-06:2019

SUN
NATURAL FARM
ORGANIC
LOCAL
WHOLE FOOD
ZERO WASTE

Ép lạnh là phương pháp sản xuất ép cơ học, không gia nhiệt ở bất kỳ công đoạn nào nhằm bảo toàn dưỡng chất nguyên bản của dầu tự nhiên.

noom
trust your taste

DẦU MÙ U ÉP LẠNH

Virgin Tamanu Oil

Mechanical cold pressed, unrefined, non-chemical used in cultivation & manufacture.

8 936120 790106

100ml

THÀNH PHẦN
100% dầu ép lạnh từ nhân hạt mù u.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
Sử dụng để làm dầu nền chăm sóc da: trị mụn, liền sẹo, liền da, trị nấm da, vẩy nến.

CHÚ Ý BẢO QUẢN
Để nơi tối, vặn chặt nắp sau khi dùng.

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.
Website: www.noomfood.com
Điện thoại: 0905948158 - 0388279426
HSD: 24 tháng kể từ ngày sản xuất
NSX:

Là dầu nền nặng mùi hàng của hạt mù u tươi sáng, dầu có tính dưỡng và mát.

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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: SG210300880-1

1. **Tên khách hàng**/ *Client's Name* : **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**
2. **Địa chỉ**/ *Client's Address* : Tổ 17 , Thôn Bình Túy, Xã Bình Giang, Huyện Thăng Bình, Tỉnh Quảng Nam
3. **Ngày nhận mẫu**/ *Date sample(s) received* : 23/03/2021
4. **Ngày phân tích mẫu**/ *Date of Performance of Test* : 23/03/2021
5. **Ngày trả kết quả**/ *Date of Issue* : 28/03/2021
6. **Thông tin mẫu**/ *Name of Sample* : **Dầu mù u ép lạnh**
7. **Mô tả mẫu**/ *Sample Description* : Mẫu dạng lỏng chứa trong hũ thủy tinh
8. **Ghi chú**/ *Note* :
9. **Bảng kết quả**/ *Results Table* :

STT/ *No.*	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*	Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	GHPH/ *LOD*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*
1	Trạng thái / Characteristic	Dạng lỏng sánh đồng nhất, không có tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	-	-	TS-KT-HCB-164:2020
2	Màu sắc / Colour	Sản phẩm có màu xanh rêu	-	-	TS-KT-HCB-164:2020
3	Mùi, vị / Odor, Taste	Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm. Không có mùi, vị lạ	-	-	TS-KT-HCB-164:2020
4	Chì (Pb) / Lead (Pb)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.007	TS-KT-QP-06: 2019
5	Thủy ngân (Hg) / Mercury (Hg)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.007	TS-KT-QP-06: 2019
6	Asen (As) / Arsenic (As)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.007	TS-KT-QP-06: 2019
7	Chỉ số khúc xạ / Refractive index	1.4919	-	-	TS-KT-HCB-107:2020 (Ref. TCVN 8445:2010)
8	Tỷ trọng tương đối (25°C) / Relative density(25°C)	0.964	-	-	TS-KT-HCB-108:2020 (Ref. TCVN 8444:2010)
9	Chỉ số axit (*) / Acid value (*)	64.1	mgKOH/g	-	TCVN 6127:2010 (ISO 660 : 2009)
10	Chỉ số Iot (*) / Iodine value (*)	115	g I_2/100g	-	TS-KT-HCB-055:2018 (Ref. TCVN 6122:2015)

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**

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 reproducted except in full, without approval of TSL.*

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: SG210300880-1

STT/ *No.*	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ *Testing Analysis(s)*	Kết Quả/ *Result (s)*	Đơn Vị/ *Unit*	GHPH/ *LOD*	Phương Pháp Thử/ *Test Method*
11	Chỉ số xà phòng (*) / Saponification value (*)	175	mgKOH/g	-	TS-KT-HCB-057:2018 (Ref. TCVN 6126:2015)
12	Chất không xà phòng (*) / Unsaponifiable matter (*)	0.490	%	-	TCVN 6123:2007
13	Stearic acid (Octadecanoic acid) (*) / Stearic acid (Octadecanoic acid) (*)	13.0	%	-	TS-KT-SK-13:2020 (Ref. AOAC 966.06, ISO 5509:2000)
14	Hexadecanoic (Palmitic) acid (*) / Hexadecanoic (Palmitic) acid (*)	14.0	%	-	TS-KT-SK-13:2020 (Ref. AOAC 966.06, ISO 5509:2000)
15	Linoleic acid (*) / Linoleic acid (*)	31.2	%	-	TS-KT-SK-13:2020 (Ref. AOAC 966.06, ISO 5509:2000)
16	Oleic acid (*) / Oleic acid (*)	39.8	%	-	TS-KT-SK-13:2020 (Ref. AOAC 966.06, ISO 5509:2000)

Chú thích/ *Remarks*:

1.(*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.

2.(**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.

3.LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

NGUYỄN HỮU TRUYỀN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

M.S.D.N:0314212615 - C.T.N.H.H - CÔNG TY TNHH KHOA HỌC TSL - THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

HỒ THỊ THANH PHƯƠNG

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 reproducted except in full, without approval of TSL.*