

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 07/CTYTNNHHTHUCPHAMNOOM/2022

Số cb online: <https://snnptnt.quangnam.gov.vn/>

**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.

Điện thoại: 0985.948.158

Fax: .....

E-mail: [buihonganh@gmail.com](mailto:buihonganh@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: **LẠC NHÂN (FRESH PEANUT KERNEL)**

2. Thành phần: 100% lạc nhân, từ 3 giống lạc thuần chủng bản địa.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Quy cách đóng gói: 600 g, 1 kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng;

- Chất liệu bao bì: túi giấy, PE/PET 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 07:2022/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 21 tháng 11 năm 2022

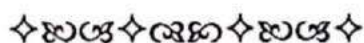
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



**Bùi Thị Hồng Thu**



**BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM**  
**Số: 07:2022/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 : 0985.948.158

Fax:

Email : [buihongoanh@gmail.com](mailto:buihongoanh@gmail.com)

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

**CÔNG BỐ**



Tiêu chuẩn cơ sở : **TCCS 07:2022/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM**

Áp dụng cho sản phẩm : **LẠC NHÂN (FRESH PEANUT KERNEL)**

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 14 tháng 11 năm 2022

**GIÁM ĐỐC**



**Bùi Thị Hồng Thu**

# CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

## TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

### TCCS 07:2022/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM

Áp dụng cho sản phẩm: LẠC NHÂN  
FRESH PEANUT KERNEL

*Quảng Nam, 2022*



**LỜI NÓI ĐẦU**

Tiêu chuẩn cơ sở **TCCS 07:2022/CTYTNHHHTHUCPHAMNOOM** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom công bố để áp dụng cho sản phẩm **LẠC NHÂN (FRESH PEANUT KERNEL)** do Công ty sản xuất và lưu hành tại Việt Nam.

74  
ÔN  
TN  
LUC  
JO  
IN C

## 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 LẠC NHÂN (FRESH PEANUT KERNEL) 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-HCB-005:2018– Phương pháp xác định hàm lượng ẩm;
- TS-KT-QP-27:2021– Phương pháp xác định hàm lượng Arsen (As), Cadimi (Cd), 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*;
- AOAC 975.55 – Phương pháp xác định *Staphylococcus aureus*;
- TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004) – Phương pháp xác định *Clostridium perfringens*;
- AOAC 980.31 – Phương pháp xác định *Bacillus cereus*;
- Ref. TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) – Phương pháp xác định Tổng số bào tử nấm - men nấm mốc;
- TS-KT-SK-42:2018 (Ref. BS EN 15792:2009) – Phương pháp xác định Zearalenone;
- TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014) – Phương pháp xác định Aflatoxin;
- TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN-2009) – Phương pháp xác định Ochratoxin A;
- TS-KT-SK045:2018 (Ref. AOAC 986.17) – Phương pháp xác định Deoxynivalenol.

## 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 hạt
2	Màu sắc	Sản phẩm có vỏ lụa màu hồng nhạt, nhân màu trắng

3	Mùi vị	Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm. Không có mùi lạ, 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/kg	1,0	TS-KT-QP-27:2021
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1	
3	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	
4	Ochratoxin A	µg/kg	3	TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN – 2009)
5	Zearalenone	µg/kg	75	TS-KT-SK-42:2018 (Ref. BS EN 1579:2009)
6	Aflatoxin B <sub>1</sub>	µg/kg	8	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
7	Aflatoxin tổng (B <sub>1</sub> ,B <sub>2</sub> ,G <sub>1</sub> ,G <sub>2</sub> )	µg/kg	15	
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>6</sup>	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
9	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 <sup>3</sup>	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
10	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
11	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>	AOAC 975.55
12	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
13	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>	AOAC 980.31
14	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 <sup>3</sup>	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
15	Deoxynivalenol	µg/kg	500	TS-KT-SK045:2018 (Ref. AOAC 986.17)
16	Độ ẩm	%	10	TS-KT-HCB-005:2018

4. Nguyên liệu: 100% lạc nhân, từ 3 giống lạc thuần chủng bản địa.

5. Đóng gói, ghi nhãn, bảo quản:

5.1. Quy cách bao gói:

- Sản phẩm được đóng vào túi giấy, PE/PET hoặc theo yêu cầu của khách hàng;
- Quy cách đóng gói: 600 g, 1 kg 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:** 6 tháng kể từ ngày sản xuất.
- 5.4. **Bảo quản:** Ngăn mát tủ lạnh.
6. **Hướng dẫn sử dụng:** Rửa rồi rang, đút lò, hấp cơm, nấu cháo, kho, xào, nấu sữa, làm sốt, ...

Quảng Nam, ngày 14 tháng 11 năm 2022



Bùi Thị Hồng Thu



Số: 07/2022/QĐ-CBTCCS

Quảng Nam, ngày 14 tháng 11 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 11/2021/TT-BKHCN ngày 18 tháng 11 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc Quy định chi tiết 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 sơ sở đối với sản phẩm **LẠC NHÂN (FRESH PEANUT KERNEL)**.

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1:** Ban hành tiêu chuẩn cơ sở: **TCCS 07:2022/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM – Áp dụng cho sản phẩm LẠC NHÂN (FRESH PEANUT KERNEL).**

**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.



**Bà Thị Hồng Thu**

trust your taste  
**noom**

**SẢN XUẤT TẠI:**

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM  
Địa chỉ: 75/17, Thôn Bình Túy, xã Bình Giang,  
huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam, Việt Nam  
Hotline: 0905 948 158 - 0388 279 426  
Website: noomfood.com

**THÀNH PHẦN:**

100% lạc nhân, từ 3 giống lạc thuần chủng bản địa

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:**

Rửa rồi rang, đun sôi, hấp cơm, nấu cháo,  
kẹo, sữa, nấu sữa, làm sữa...

**CHÚ Ý BẢO QUẢN:**

Đeo găng tay khi mở túi lạnh  
Hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.  
Ngày sản xuất:



trust your taste  
**noom**

**LẠC NHÂN**

**FRESH PEANUT KERNEL**

Natural Organic Farming, Heritage Seed



8936120790261

TL: 600gr

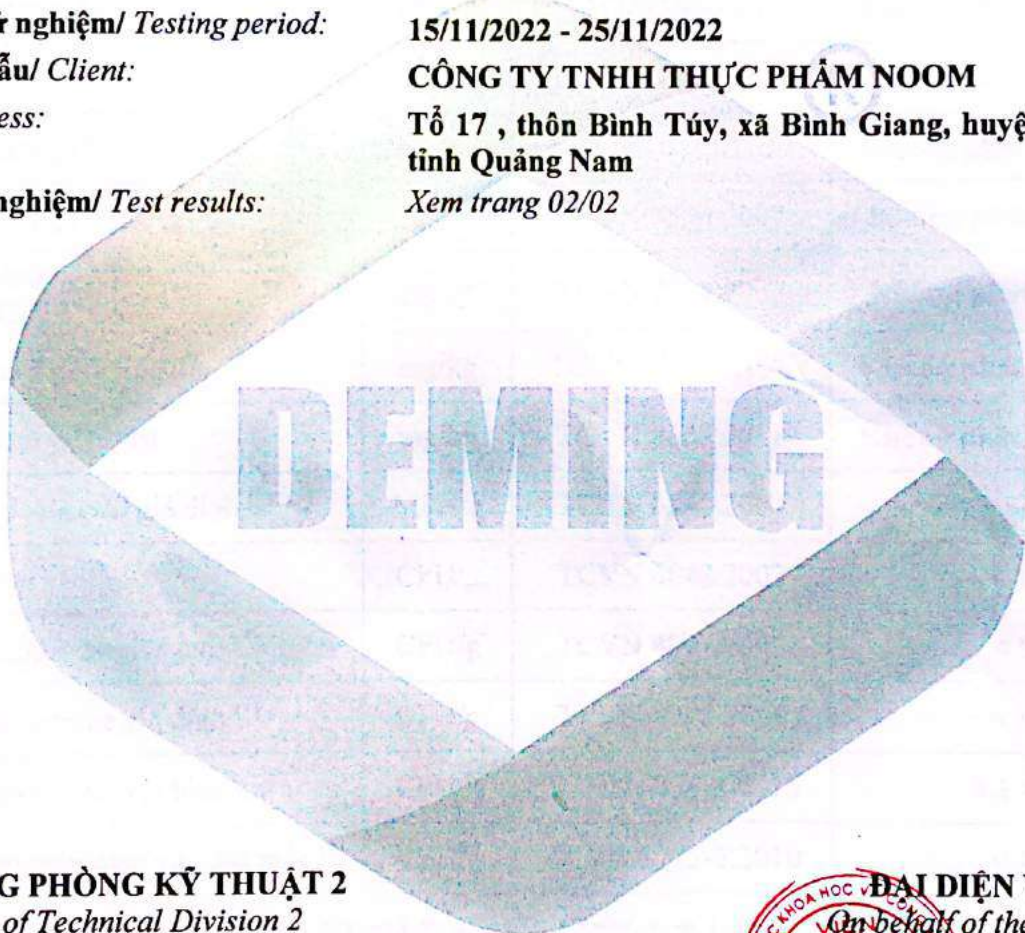


Mã số / Code  
BN 40409 - 01

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

Ngày/ Date: 25/11/2022  
Trang/ Page: 01/02

**Tên mẫu/ Name of Sample:** LẠC NHÂN (FRESH PEANUT KERNEL)  
**Ký hiệu mẫu/ Sample mark:** -  
**Số lượng mẫu/ Quantity:** 01  
**Tình trạng mẫu/ Sample description:** Mẫu được chứa trong bao nylon.  
**Ngày nhận mẫu/ Date of receiving:** 15/11/2022  
**Thời gian thử nghiệm/ Testing period:** 15/11/2022 - 25/11/2022  
**Đơn vị gửi mẫu/ Client:** CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM  
**Địa chỉ/ Address:** Tổ 17 , thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam  
**Kết quả thử nghiệm/ Test results:** Xem trang 02/02



**TRƯỜNG PHÒNG KỸ THUẬT 2**  
Head of Technical Division 2

**LÊ TRỌNG NHÂN**



**ĐẠI DIỆN VIỆN**  
On behalf of the Institute

**LÊ THỊ MỘNG TRINH**

- (\*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025/ Test Methods are accredited to ISO/IEC 17025.  
 - (\*\*) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.  
 - (c) Phương pháp thử được chỉ định/ Test methods are assigned  
 - Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.  
 - Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.  
 - Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.



Mã số / Code  
BN 40409 - 01

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

Ngày/ Date: 25/11/2022  
Trang/ Page: 02/02

TT No.	Chỉ tiêu thử nghiệm/ Test characteristic			Kết quả thử nghiệm/ Test result
	Tên chỉ tiêu/ Parameters	Đơn vị/ Unit	Phương pháp thử/ Test Method	
1.	Độ ẩm	%	TCVN 8949:2011	6,57
2.	Hàm lượng As <sup>(*)</sup>	mg/kg	AOAC 986.15	Không phát hiện (< 0,05)
3.	Hàm lượng Cd <sup>(*)</sup>	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,02)
4.	Hàm lượng Pb <sup>(*)</sup>	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,05)
5.	Hàm lượng Aflatoxin B1 <sup>(*)</sup>	µg/kg	TCVN 7596:2007	Không phát hiện (< 1,0)
6.	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2) <sup>(*)</sup>	µg/kg	TCVN 7596:2007	Không phát hiện (< 1,0)
7.	Hàm lượng Methidathion	mg/kg	TCVN 12848:2020	Không phát hiện (< 0,01)
8.	Hàm lượng Diquat	mg/kg	TCVN 8667:2011	Không phát hiện (< 0,01)
9.	<i>Escherichia coli</i> giả định <sup>(*)</sup>	MPN/g	TCVN 6846:2007	0
10.	<i>Coliform</i> <sup>(*)</sup>	CFU/g	TCVN 6848:2007	< 10 <sup>(#)</sup>
11.	<i>Clostridium perfringens</i> <sup>(*)</sup>	CFU/g	TCVN 4991:2005	< 10 <sup>(#)</sup>
12.	<i>Bacillus cereus</i> giả định <sup>(*)</sup>	CFU/g	TCVN 4992:2005	< 10 <sup>(#)</sup>
13.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí <sup>(*)</sup>	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	9,1 × 10 <sup>2</sup>
14.	Tổng số nấm men và nấm mốc <sup>(*)</sup>	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	< 10 <sup>(#)</sup>

**Ghi chú:** (#) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (với lượng dịch cấy là 1 ml/đĩa) nếu không có khuẩn lạc đặc trưng mọc trên đĩa khi pha loãng mẫu 10 lần.

- (\*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025/ Test Methods are accredited to ISO/IEC 17025.

- (\*\*) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.

- (c) Phương pháp thử được chỉ định/ Test methods are assigned

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.

- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.

- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.



Mã số / Code  
BN 44695 - 01

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

Ngày/ Date: 10/02/2023  
Trang/ Page: 01/01

**Tên mẫu/ Name of Sample:** LẠC NHÂN (FRESH PEANUT KERNEL)  
**Ký hiệu mẫu/ Sample mark:** -  
**Số lượng mẫu/ Quantity:** 01  
**Tình trạng mẫu/ Sample description:** Mẫu được chứa trong bao nilon.  
**Ngày nhận mẫu/ Date of receiving:** 03/02/2023  
**Thời gian thử nghiệm/ Testing period:** 03/02/2023 - 10/02/2023  
**Đơn vị gửi mẫu/ Client:** CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM  
**Địa chỉ/ Address:** Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam  
**Kết quả thử nghiệm/ Test results:**

TT No.	Chỉ tiêu thử nghiệm/ Test characteristic			Kết quả thử nghiệm/ Test result
	Tên chỉ tiêu/ Parameters	Đơn vị/ Unit	Phương pháp thử/ Test Method	
1.	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	Không phát hiện (< 1,0)
2.	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 991.44	Không phát hiện (< 2,0)

**TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2**  
Head of Technical Division 2

**LÊ TRỌNG NHÂN**

**ĐẠI DIỆN VIỆN**  
On behalf of the Institute  
  
**LÊ THỊ MỘNG TRINH**



- (\*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025 / Test Methods are accredited to ISO/IEC 17025.  
 - (\*\*) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ / Tested by Subcontract.  
 - (c) Phương pháp thử được chỉ định / Test methods are assigned  
 - Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi / Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.  
 - Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu / Name of sample and customer are written as customer's request.  
 - Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming / This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.