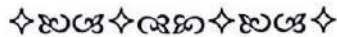


BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM
SỐ: 03:2023/CBTC – CTYTNHHTHUCPHAMNOOM



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 : buihonganh@gmail.com

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

CÔNG BỐ



Tiêu chuẩn cơ sở : **TCCS 03:2023/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM**

Áp dụng cho sản phẩm : **TRÀ ĐEN LÊN MEN**

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 05 tháng 06 năm 2023

GIÁM ĐỐC



Bùi Thị Hồng Thu

Số: 03/2023/QĐ-CBTCCS

Quảng Nam, ngày 05 tháng 06 năm 2023

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;
- Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 1454:2013 về Chè (trà) đen;
- 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 **TRÀ ĐEN LÊN MEN**.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở: **TCCS 03:2023/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM** – Áp dụng cho sản phẩm **TRÀ ĐEN LÊN MEN**.

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

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 02:2023/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM

Áp dụng cho sản phẩm: TRÀ ĐEN LÊN MEN



Quảng Nam, 2023

LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở **TCCS 03:2023/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom công bố để áp dụng cho sản phẩm **TRÀ ĐEN LÊN MEN** 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 **TRÀ ĐEN LÊN MEN** 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).

- TCVN 5613:2007 – Phương pháp xác định hàm lượng ẩm;
- TCVN 5611:2007 – Phương pháp xác định hàm lượng tro tổng;
- TCVN 5612:2007 – Phương pháp xác định hàm lượng tro không tan trong axit;
- TCVN 9745-1:2013 – Phương pháp xác định hàm lượng Polyphenol tổng số;
- TCVN 5610:2007 – Phương pháp xác định hàm lượng Chất chiết trong nước;
- TCVN 5714:2007 – Phương pháp xác định hàm lượng Chất xơ;
- VNT.H.03.Fo.98 (2022) – Phương pháp xác định Arsen (As);
- TCVN 8126:2009 – Phương pháp xác định hàm lượng Chì (Pb); Cadimi (Cd);
- TCVN 7604:2007 – Phương pháp xác định hàm lượng Thủy ngân (Hg);
- TCVN 4884-1:2015 – Phương pháp xác định Tổng số vi sinh vật hiếu khí;
- TCVN 6848:2007 – Phương pháp xác định *Coliforms*;
- TCVN 7924-2:2008 – Phương pháp xác định *Escherichia coli*;
- TCVN 4991:2005 – Phương pháp xác định *Clostridium perfringens*;
- TCVN 4992:2005 – Phương pháp xác định *Bacillus cereus*;
- TCVN 8275-2:2010 – Phương pháp xác định Tổng số bào tử nấm - men nấm mốc;
- VNT.H.03.Fo.78 (2021) (Ref. AOAC 994.08) – Phương pháp xác định Aflatoxin B₁; Aflatoxin tổng số (B₁,B₂,G₁,G₂);
- AOAC 2007.01 – Phương pháp xác định Cypermethrin; Permethrin;
- VNT.H.03.Fo.152 (Ref. AOAC 2007.01) – Phương pháp xác định Chlorpyrifos-methyl;
- VNT.H.03.Fo.162 – Phương pháp xác định Propargite.

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 lá, khô, giòn, không có tạp chất lạ.
2	Màu sắc	Sản phẩm có màu nâu đen. Nước trà có màu vàng, trong, không có cặn.



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

3.2. Các chỉ tiêu hóa học của sản phẩm

Yêu cầu về các chỉ tiêu hóa học của sản phẩm được quy định trong Bảng 2

Bảng 2: Các chỉ tiêu hóa học của sản phẩm

STT	Chỉ tiêu	ĐVT	Yêu cầu	Phương pháp thử
1	Hàm lượng tro tổng	%	≥ 4 và ≤ 8	TCVN 5611:2007
2	Hàm lượng tro không tan trong axit, không lớn hơn	%	1,0	TCVN 5612:2007
3	Hàm lượng Polyphenol tổng số, không nhỏ hơn	%	9	TCVN 9745-1:2013
4	Chất chiết trong nước, không nhỏ hơn	%	32	TCVN 5610:2007
5	Chất xơ, không lớn hơn	%	16,5	TCVN 5714:2007

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	Độ ẩm	%	10	TCVN 5613:2007
2	Asen (As)	mg/kg	1,0	VNT.H.03.Fo.98 (2022)
3	Chì (Pb)	mg/kg	2,0	TCVN 8126:2009
4	Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0	
5	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05	TCVN 7604:2007
6	Aflatoxin B ₁	μg/kg	5	VNT.H.03.Fo.78 (2021) (Ref. AOAC 994.08)
7	Aflatoxin tổng số (B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂)	μg/kg	15	
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴	TCVN 4884-1:2015
9	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10	TCVN 6848:2007
10	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	Không có	TCVN 7924-2:2008
11	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10	TCVN 4991:2005

12	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 ²	TCVN 4992:2005
13	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²	TCVN 8275-2:2010
14	Cypermethrin	mg/kg	KPH	AOAC 2007.01
15	Chlorpyrifos-methyl	mg/kg	KPH	VNT.H.03.Fo.152 (Ref. AOAC 2007.01)
16	Permethrin	mg/kg	KPH	AOAC 2007.01
17	Propargite	mg/kg	KPH	VNT.H.03.Fo.162

4. Nguyên liệu: 100% trà đen lên men.

5. Đóng gói, ghi nhãn, bảo quản:

5.1. Quy cách bao gói:

- Sản phẩm được đóng vào túi PE/PET; hộp giấy; hũ nhựa hoặc theo yêu cầu của khách hàng;
- Quy cách đóng gói: 100g; 150g 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 khô ráo, kín gió và không ẩm ướt.

6. Hướng dẫn sử dụng: Rửa rồi bỏ vào ấm, nấu sôi 7 phút, chờ ủ thêm 12 phút và uống.

Quảng Nam, ngày 05 tháng 06 năm 2023



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: 03/CTYTNHHHTHUCPHAMNOOM/2023

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: buihongoanh@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4001074770

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 04/2023/GCNATTP-SCT do Sở Công thương tỉnh Quảng Nam cấp ngày 24/04/2023, có hiệu lực đến ngày 24/4/2026.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **TRÀ ĐEN LÊN MEN**

2. Thành phần: 100% trà đen lên men.

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: 100g; 150g hoặc theo yêu cầu của khách hàng;

- Chất liệu bao bì: túi PE/PET; hộp giấy; hũ nhựa 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;
- Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 1454:2013 về Chè (trà) đen;
- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 03:2023/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 06 tháng 06 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Bùi Thị Hồng Thu





Mã số/ Code: DV230525.03/01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ : **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**
Customer's Name
2. Địa chỉ/ : **Tổ 17, Thôn Bình Túy, Xã Bình Giang, Huyện Thăng Bình, Tỉnh Quảng Nam.**
Address
3. Tên mẫu thử/ : **TRÀ ĐEN LÊN MEN (Fermented Black Tea)**
Name of Sample
4. Mô tả mẫu/ : **Mẫu đựng trong túi kín**
Sample Description
5. Ngày nhận mẫu/ : **25/05/2023** 6. Thời gian lưu mẫu/ : **Không có mẫu lưu**
Date sample received *Sample retention time*
7. Ngày thử nghiệm/ : **25/05/2023-01/06/2023** 8. Ngày trả kết quả/ : **01/06/2023**
Date of test *Date of issue*

II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Cảm quan	-	Sản phẩm có màu nâu đen, không có tạp chất. Nước trà có màu vàng, trong, không có cặn. Vị chất đặc trưng cho chè. Mùi thơm đặc trưng cho sản phẩm.	Cảm quan
2	Độ ẩm*	%	7,3	TCVN 5613:2007
3	Hàm lượng tro tổng*	%	4,75	TCVN 5611:2007
4	Hàm lượng tro không tan trong axit*	%	0,27	TCVN 5612:2007
5	Hàm lượng Polyphenol tổng số*	%	10,2	TCVN 9745-1:2013
6	Chất chiết trong nước*	%	51,41	TCVN 5610:2007
7	Xơ thô	%	15,52	TCVN 5714:2007



- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractor (**).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC & KỸ THUẬT VIỆT NAM
VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTST

VNTEST INSTITUTE FOR QUALITY TESTING AND INSPECTION

Đc: Số 07, Ngách 168/21, Đường Nguyễn Xiển, P. Hạ Đình, Q. Thanh Xuân, TP. Hà Nội

Điện thoại: 024.66.86.76.38 – Email: info@vntest.vn – Website: www.vntest.vn



Mã số/ Code: DV230525.03/01

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
8	Arsen (As)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,05)	VNT.H.03.Fo.98 (2022)
9	Chì (Pb)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 8126:2009
10	Cadimi (Cd)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 8126:2009
11	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 7604:2007
12	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD = 1,2)	VNT.H.03.Fo.78 (2021) (Ref. AOAC 994.08)
13	Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD = 1,2)	VNT.H.03.Fo.78 (2021) (Ref. AOAC 994.08)
14	Cypermethrin	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	AOAC 2007.01
15	Chlorpyrifos-methyl	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	VNT.H.03.Fo.152 (Ref. AOAC 2007.01)
16	Permethrin	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	AOAC 2007.01
17	Propargite	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	VNT.H.03.Fo.162
18	Tổng số vi sinh vật hiếu khí*	CFU/g	4,6 x 10 ³	TCVN 4884-1:2015
19	Tổng số nấm men - nấm mốc*	CFU/g	1,2 x 10 ¹	TCVN 8275-2:2010
20	Coliforms*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 6848:2007
21	E. coli*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 7924-2:2008
22	Clostridium perfringens*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4991:2005

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTST.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractor (**).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC & KỸ THUẬT VIỆT NAM
VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTEST
 VNTEST INSTITUTE FOR QUALITY TESTING AND INSPECTION

Đc: Số 07, Ngách 168/21, Đường Nguyễn Xiển, P. Hạ Đình, Q. Thanh Xuân, TP. Hà Nội
 Điện thoại: 024.66.86.76.38 – Email: info@vntest.vn – Website: www.vntest.vn



Mã số/ Code: DV230525.03/01

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
23	<i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	8 x 10 ¹	TCVN 4992:2005

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện / Not detected.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp / Limit of detection of method.

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
 QC Manager

VŨ THỊ KIM THANH

VIỆN TRƯỞNG
 DIRECTOR



TRỊNH CÔNG SƠN



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractor (**).
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.