

**CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**

Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, Huyện Thăng Bình, Tỉnh Quảng Nam  
Điện thoại: 0388279426



**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Tên sản phẩm : **BỘT ỚT**

Mã hiệu : 02/THUCPHAMNOOM/2024

Lần ban hành : 01

Ngày BH : 24/04/2024

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
**Số: 02/THUCPHAMNOOM/2024**

**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: 0388279426

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: BỘT ỚT

2. Thành phần: 100% ớt đỏ ít cay tách hạt sấy khô

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

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

5.1 Quy cách đóng gói:

- Sản phẩm được đóng gói trong hũ pet và thủy tinh, túi PE/PA... theo yêu cầu khách hàng
- Khối lượng tịnh của sản phẩm: từ 30g đến 3kg/sản phẩm hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng

6. 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. Website: noomfood.com



### III. Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến.

1. Tên sản phẩm: Bột Ớt
2. Ngày sản xuất: xem trên bao bì
3. Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
4. Khối lượng tịnh:
5. Thông tin cảnh báo: *Ngưng sử dụng khi sản phẩm có dấu hiệu bị hư hỏng hoặc không phù hợp*
6. Số tự công bố: 02/THUCPHAMNOOM/2024
7. Thành phần: 100% ớt đỏ ít cay tách hạt sấy khô
8. Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp, làm gia vị ướp vào các món ăn, làm kim chi, sate, muối ớt chấm trái cây.
9. Chú ý bảo quản: Bảo quản nhiệt độ phòng. Vặn chặt nắp sau khi sử dụng, tránh ẩm.
10. Xuất xứ: Việt Nam
11. Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM.  
Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam. Website: noomfood.com



Quảng Nam, ngày 24 tháng 4 năm 2024

**QUYẾT ĐỊNH**

V/v Ban hành Tiêu chuẩn cơ sở Bột Ót

**GIÁM ĐỐC CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư số 11/2021/TT-BKHHCN ngày 18/11/2021 của Bộ KHHCN về việc Quy định chi tiết xây dựng và áp dụng Tiêu chuẩn;

- Căn cứ QCVN 8-2:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Căn cứ QCVN 8-1: 2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới ô nhiễm độc tố nấm trong thực phẩm.

- Căn cứ chức năng nhiệm vụ Quy định trong Giấy đăng ký kinh doanh số 4001074770, ngày 25/4/2016 do Sở Kế hoạch – Đầu tư tỉnh Quảng Nam cấp,

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành Tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm Bột Ót được sản xuất tại CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM với các thông tin như sau:

- Tên Tiêu chuẩn cơ sở: Bột ốt
- Ký hiệu Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 02:2024 /CTYTNHHTHUCPHAMNOOM

**Điều 2.** Xưởng sản xuất có trách nhiệm phổ biến cho cán bộ, nhân viên có liên quan áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở này vào sản xuất.

**Điều 3.** Quyết định này có hiệu lực từ ngày ký. Các trưởng bộ phận chuyên môn và toàn thể CBCNV chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**Nơi nhận:**

- Giám đốc;
- Các cá nhân có liên quan;
- Lưu VT.

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



Bùi thị Hồng Thu

**CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**

Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, Huyện Thăng Bình, Tỉnh Quảng Nam  
Điện thoại: 0388279426


**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ**

Tên sản phẩm : Bột Ớt

Mã hiệu : 02:2024/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM

Lần ban hành : 01

Ngày BH : 24/04/2024

	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	Số: 02:2024/CTYTNHHTHUCPHA MNOOM
	BỘT ỚT	Có hiệu lực kể từ ngày: 24/04/2024

### 1. Thông tin chung

- Tên Tiêu chuẩn cơ sở: Bột Ớt
- Ký hiệu Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 02:2024/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM
- Các văn bản tham chiếu:

*Căn cứ QCVN 8-2:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.*

*Căn cứ QCVN 8-1: 2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới ô nhiễm độc tố nấm trong thực phẩm.*

### 2. Yêu cầu kỹ thuật

#### 1. Chỉ tiêu cảm quan:

Stt	Chỉ tiêu	Mức công bố
1	Trạng thái	Dạng bột thô, khô được nghiền từ quả ớt khô
2	Màu	Màu đỏ đặc trưng của sản phẩm
3	Mùi, vị	Có mùi và vị cay đặc trưng, gây cay mũi của ớt. Không có mùi mốc hoặc mùi lạ khác
4	Côn trùng và nấm mốc	Không cho phép
5	Tạp chất	Nhỏ hơn 1%

#### 2. Các chỉ tiêu hóa học (TCVN 2080 : 2007 - Ớt chilli và ớt capsicum, dạng nguyên quả hoặc xay (dạng bột) – Yêu cầu kỹ thuật).

Stt	Chỉ tiêu	Mức công bố
1	Độ ẩm, % (khối lượng), tối đa	11
2	Tro tổng số, % (khối lượng), tính theo chất khô, tối đa	10
3	Tro không tan trong axit, % (khối lượng), tính theo chất khô, tối đa	1,6

3107.  
 CỘNG  
 HÒA  
 THỰC  
 NƯỚC  
 VIỆT NAM

3. **Chỉ tiêu kim loại nặng:** (QCVN 8-2-2011-BYT – giới hạn kim loại nặng trong thực phẩm)

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Asen (As)	mg/kg	≤ 1,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	≤ 2,0

4. **Chỉ tiêu độc tố vi nấm:** theo QCVN 8-1:2011/BYT

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Aflatoxin tổng số	mcg/kg	≤ 4,0
2	Aflatoxin B <sub>1</sub>	mcg/kg	≤ 2,0

5. **Chỉ tiêu vi sinh:** (Tham khảo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT – rau quả khô)

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố (Không lớn hơn)
1	TSVSVHK	CFU	10 <sup>4</sup>
2	Coliforms	CFU	10
3	E.coli	CFU	Không có
4	Cl. perfringens	CFU	10
5	B.cereus	CFU	10 <sup>2</sup>
6	TSBTNM-M	CFU	10 <sup>2</sup>

3. **Thành phần cấu tạo:** 100% ớt đỏ ít cay tách hạt sấy khô

4. **Thời hạn sử dụng :**

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

4.2. *Vị trí ghi:* in trên nhãn sản phẩm.

5. **Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

5.1. *Hướng dẫn sử dụng:*

Sử dụng trực tiếp, làm gia vị ướp vào các món ăn, làm kim chi, sate, muối ớt chấm trái cây.

5.2. *Chú ý bảo quản:* Bảo quản nhiệt độ phòng. Vặn chặt nắp sau khi sử dụng, tránh ẩm.

6. **Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:**

- 6.1. **Chất liệu bao bì:** hủ pet, túi PE/PA, hủ thủy tinh... theo yêu cầu khách hàng

70.  
TY  
PH  
ON  
NG

- **6.2 Quy cách bao gói:** Khối lượng tịnh của sản phẩm: từ 10g đến 3kg/sản phẩm hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng

**7. Quy trình sản xuất (Kèm theo)**

**8. Các biện pháp phân biệt thật, giả:** Không

**9. Nội dung ghi nhãn:** theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP và Nghị định số 111/2021/NĐ-CP về nhãn hàng hóa

**10. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa**  
Sản phẩm 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

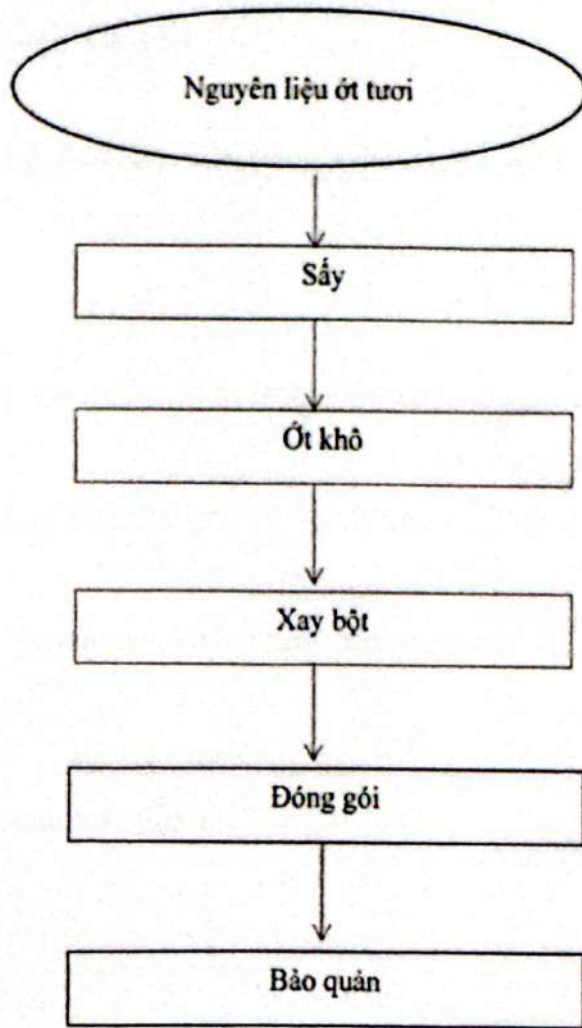


**Bùi thị Hồng Thu**





**SƠ ĐỒ QUY TRÌNH SẢN XUẤT**  
Sản phẩm: Bột ớt



## **Thuyết minh qui trình**

### **Nguyên liệu**

Từ ớt tươi thu hoạch không quá 1 ngày, được rửa sạch, bỏ hạt, bỏ cuốn

### **Sấy**

Ớt sau khi để ráo, đưa vào lò sấy khô

Yêu cầu:

Nhân công mặc đồ bảo hộ, bao tay, khẩu trang, nón trùm, tạp dề.

Phòng sấy: sạch sẽ

Dụng cụ: sạch sẽ

### **Xay bột**

Ớt sau khi sấy khô được đưa qua xay bột bằng cối xay inox sạch sẽ

### **Đóng gói**

Ớt bột được đóng gói trong hũ thủy tinh, túi Pe... Dụng cụ đóng gói, bao bì sạch sẽ.

Yêu cầu:

Nhân công mặc đồ bảo hộ, bao tay, khẩu trang, nón trùm, tạp dề.

Dụng cụ: sạch sẽ

### **Bảo quản**

Nơi khô ráo, tránh ánh sáng trực tiếp



#### 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 số QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số QCVN 8-3:2012/BYT đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 02:2024/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM: Bột Ót

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 04 năm 2024



Bùi thị Hồng Thu



NGOM

# BỘT ỚT

## Dried Red Chili

Organic product, sun-dried  
no preservatives



Chọn lượng thích

40g  100g  200g

Thành phần: 100% ớt khô tự nhiên, không chất bảo quản.  
Hướng dẫn sử dụng: Dùng để nấu ăn, làm gia vị, hoặc làm quà tặng.  
Lưu ý: Sản phẩm này không nên dùng cho người dị ứng ớt.  
Số lượng: 100g  
Công ty TNHH Thực Phẩm NGOM  
Số 123 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM  
Số điện thoại: 0909 123 456  
Mô hình: Sản xuất sạch sẽ



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

Báo cáo số/Report No.: 2404004331-1  
Ngày/Date: 16/04/2024

Số đơn hàng/Job Order No.: 2404004331  
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: Bột ớt (Red Dried Chilli)  
Số niêm phong/Seal No.: Không niêm/No seal  
Mô tả mẫu/Sample description: Mẫu chứa trong túi nhựa/Sample contained in plastic bag  
Ngày nhận mẫu/Date of sample receipt: 10/04/2024  
Ngày bắt đầu phân tích/Date of Analysis Commencement: 10/04/2024

**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 bởi tổ chức BoA./ISO/IEC 17025:2017 accredited method by BoA organisation.

- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp/Limit of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/Limit of quantitation.
- 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 TNHH TENTAMUS VIỆT NAM/This Analysis Report shall not be reproduced except in full, without written approval of the Board of Director of TENTAMUS VIETNAM LLC.

Phòng Kiểm nghiệm  
Laboratory

**LÊ NHƠN ĐỨC**

Đại diện Công ty TNHH TENTAMUS VIỆT NAM  
On behalf of TENTAMUS VIETNAM LLC



**TRẦN LÊ MINH KHÁNH**

## BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM ANALYSIS REPORT

Báo cáo số/Report No.: 2404004331-1

Ngày/Date: 16/04/2024

STT/ No.	Chi tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	LOQ	Phương pháp/ Analysis method
1	Màu sắc /Colour	-	Màu đỏ đặc trưng của sản phẩm / The product's characteristic red color			TCVN 12387:2018 (ISO 6658:2017)
2	Mùi, vị /Odour & Taste	-	Có mùi và vị cay đặc trưng, gây cay mũi của ớt. Không có mùi mốc hoặc mùi lạ khác / Has a characteristic spicy smell and taste that makes the nose sting of chili peppers. No musty or other strange smells			TCVN 12387:2018 (ISO 6658:2017)
3	Trạng thái /Characteristic	-	Dạng bột thô, khô, được nghiền từ quả ớt khô / Coarse, dry powder, ground from dried chili peppers			TCVN 12387:2018 (ISO 6658:2017)
4	Nấm mốc, côn trùng sống nhìn thấy bằng mắt thường /Mould, visible living insects	-	Không phát hiện / Not detected			WRT/TM/CC/01.111:2023
5	Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường /Visual foreign matters	-	Không phát hiện / Not detected			WRT/TM/CC/01.111:2023
6	Độ ẩm /Moisture	%	9.42	0.1		TCVN 7040:2002 <sup>(*)</sup>
7	Tro /Ash	%	5.43	0.1		WRT/TM/CC/01.17:2022 <sup>(*)</sup>
8	Tro không tan trong HCl /HCl insoluble ash	%	Không phát hiện/ Not detected	0.02		WRT/TM/CC/01.28:2022 (Ref. AOAC 920.46) <sup>(*)</sup>
9	Chì (Pb) /Lead	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected	0.15	0.5	WRT/TM/CC/01.05:2022 (Ref. TCVN 10916:2015 (AOAC 985.35)) <sup>(*)</sup>

LOP/13/F01 [01/10/2021]

Trang/Page 2/3

• TENTAMUS VIETNAM LIMITED LIABILITY COMPANY - Testing Center:  
Lot A39-26, Nguyen Van Cu street, My Phuoc hamlet, My Khanh village,  
Phong Dien district, Can Tho city, Viet Nam  
Tel: +84-292 391 8840 Fax: +84-292 391 8846  
Email: hello.vn@tentamus.com

• HO CHI MINH City Branch - Testing Center:  
Van Dat Building, Lot II-1, street 1, Tan Binh Industrial Park, Tay Thanh ward,  
Tan Phu district, Ho Chi Minh city, Viet Nam

• CA MAU Representative Office:  
45 Au Co, hamlet 5, ward 7, Ca Mau city, Viet Nam



VILAS 686

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

Bảo cáo số/Report No.: 2404004331-1

Ngày/Date: 16/04/2024

STT/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	LOQ	Phương pháp/ Analysis method
10	Asen (As) /Arsenic	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected	0.01	0.03	WRT/TM/CC/01.23:2022 (Ref. AOAC 986.15) <sup>(*)</sup>
11	Aflatoxin B1 /Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.5	WRT/TM/LC/01.13:2019 (*)
12	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 (*)
13	Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C) /Total Plate Count (30°C)	CFU/g	9.9x10 <sup>3</sup>			ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 <sup>(*)</sup>
14	Coliforms /Coliforms	CFU/g	< 10			ISO 4832:2006 <sup>(*)</sup>
15	Escherichia coli /Escherichia coli	MPN/g	0			ISO 7251:2005 <sup>(*)</sup>
16	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc /Total spores of yeast & mold	CFU/g	9.0x10 <sup>1</sup>			FDA/BAM CHAPTER 18:2001
17	Bacillus cereus giả định /Presumptive Bacillus cereus	CFU/g	< 10			ISO 7932:2004/Amd 1:2020
18	Clostridium perfringens /Clostridium perfringens	CFU/g	< 10			ISO 7937:2004 <sup>(*)</sup>

Tổng số chỉ tiêu/Total testing parameters: 18

[Bảo cáo kết thúc/End of report]