

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 82/Đại Phát/2018

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm:**

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**

Địa chỉ: Số 32, đường số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thị xã Dĩ An, tỉnh Bình Dương.

Điện thoại: 0274 3790540 Fax: 0274 3790542 E-mail: hlinh@daiphathfood.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 3700341674

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 71/2018/NNPTNT-BDG Ngày Cấp/Nơi cấp:  
18/09/2018 Chi cục quản lý chất lượng nông, lâm sản và thủy sản Bình Dương.

**II. Thông tin về sản phẩm:**

1. Tên sản phẩm: **HẠT ĐIỀU VỊ MẶN**

2. Thành phần: Hạt điều (95%), Dầu thực vật, Muối (0.6%), Tinh bột bắp, Đường tinh luyện, Bột tỏi, tiêu trắng.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.

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

Túi LLDPE: đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

Quy cách bao gói: 100 g/gói; 30 g/gói, 450 g/hộp (15 gói), 900 g/hộp (30 gói)

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):.....

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (theo bảng đính kèm)**

**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:

- Văn bản hợp nhất 02/VBHN – BYT: Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa.
- QCVN 8-1:2011/BYT: giới hạn an toàn cho phép đối với độc tố vi nấm ô nhiễm 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 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất 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./.

Bình Dương, ngày 19 tháng 11 năm 2018

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**TÙ TIÊU BÌNH**



Khối lượng tịnh: 200 g (100 g \* 2 gói)  
 Sản xuất tại Việt Nam

**034167401**  
**CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**  
 Số 10 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM

**Hạt Điều Việt Nam**  
 Thơm ngon, hạt điều (C5), dầu điều (C10) và vỏ (C15) 100% tự nhiên, không chứa chất bảo quản hay phụ gia. Đạt chuẩn quốc tế về an toàn thực phẩm.  
**Hạt Điều Việt Nam**  
 Thơm ngon, hạt điều (C5), dầu điều (C10) và vỏ (C15) 100% tự nhiên, không chứa chất bảo quản hay phụ gia. Đạt chuẩn quốc tế về an toàn thực phẩm.  
**Khối lượng tịnh: 200 g (100 g \* 2 gói)**  
**Hương vị rất đáng. Sản phẩm an toàn, đạt chuẩn quốc tế về an toàn thực phẩm.**  
**Hương vị thơm ngon. Lựa chọn hạt điều không có vỏ hoặc hương vị tự nhiên cũng rất đáng.**  
**Thơm ngon, hạt điều (C5), dầu điều (C10) và vỏ (C15) 100% tự nhiên, không chứa chất bảo quản hay phụ gia. Đạt chuẩn quốc tế về an toàn thực phẩm.**  
**Ngày sản xuất: 17 tháng 04 năm 2019**  
**Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.**  
**Địa chỉ: Số 10 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM**



Xuất xứ: Việt Nam  
 Sản xuất tại: Công ty TNHH Thực Phẩm Thương Mại Đại Phát  
 Địa chỉ: Số 10, Đường số 6, KCN Sơn Thới 2, Phường Chánh Thuận, P. Thới An, Quận Dương, Miền Nam  
 Tel: (0274) 3790 540 (41)  
 Fax: (0274) 3790 542  
 Email: csp@daiphathfood.com.vn

Tư vấn khách hàng  
**1900.555540**

KT3-01395BTP8/1

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

16/03/2018  
Page 01/02

1. Tên mẫu : HẠT ĐIỀU VỊ MẶN NSX: 01/03/2018  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*  
*Sample description* Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*As received sample is intact package and brand.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 08/03/2018  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 09/03/2018 - 16/03/2018  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT  
*Customer* Số 32 Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thị Xã Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02/02*  
*Test results*

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM**  
**HEAD OF FOOD TESTING LAB.**

Nguyễn Thành Công

**TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR**  
**TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /**  
**HEAD OF TESTING LAB.**



Phan Thành Trung



7. Kết quả thử nghiệm :  
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Độ ẩm, Moisture content	g/100 g	FAO FNP 14/7 (p.205)- 1986	-	1,4
7.2. Hàm lượng aflatoxin, Aflatoxin content	µg/kg	AOAC 2016 (991.31)		
• B <sub>1</sub>			0,24	Không phát hiện Not detected
• B <sub>2</sub>			0,10	Không phát hiện Not detected
• G <sub>1</sub>			0,24	Không phát hiện Not detected
• G <sub>2</sub>			0,10	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016	0,03	Nhỏ hơn 0,09 Less than
7.4. Hàm lượng asen tổng số, Total arsenic content	mg/kg	TCVN 8427 : 2010	0,01	Không phát hiện Not detected
7.5. Hàm lượng béo, Fat content	g/100 g	FAO FNP 14/7 (p.212) - 1986	-	51,0
7.6. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.7. Coliform,	CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.8. E. Coli,	CFU/g	ISO 16649 - 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.9. Clostridium perfringens,	CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.10. Bacillus cereus giả định, Presumptive bacillus cereus	CFU/g	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.11. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than

**Ghi chú/ Note:** (\*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.