

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ
PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM
Số 05/2022/TCCS

Tên cơ sở/tổ chức: Công ty Cổ phần truyền thông và thương mại dịch vụ Tây Bắc TV

Giấy chứng nhận đăng ký Doanh nghiệp số: 6200118497, cấp ngày 06/4/2022, cơ quan cấp: Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Lai Châu

Người đại diện: Khà Thị Hạnh, chức vụ: Giám đốc

Địa chỉ: 264 đường Trần Hưng Đạo, phường Đoàn Kết, TP Lai Châu, tỉnh Lai Châu

Điện thoại: 0378308666; Email: taybactv9999@gmail.com

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 50/2022/NNPTNT-LC do Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn cấp ngày 29/9/2022.

CÔNG BỐ

Sản phẩm: Châm chéo Tây Bắc TV

Xuất xứ: Công ty Cổ phần truyền thông và thương mại dịch vụ Tây Bắc TV

Địa chỉ sản xuất: 264 đường Trần Hưng Đạo, phường Đoàn Kết, TP Lai Châu, tỉnh Lai Châu

Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm theo

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm;
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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;
- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định mức tối đa tồn dư thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT CỦA CƠ SỞ

(Ký, họ tên, đóng dấu)

GIÁM ĐỐC
Khà Thị Hạnh

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Tên tổ chức sản xuất	Tên nhóm sản phẩm	Số: 05/2022/TCCS
Công ty Cổ phần truyền thông và thương mại dịch vụ Tây Bắc TV	Châm chéo Tây Bắc TV	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. Yêu cầu kỹ thuật

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái : Dạng sánh lỏng chứa các gia vị thành phần dạng bột
- Màu sắc : Màu sắc tự nhiên, đặc trưng của sản phẩm
- Mùi, vị : Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm

1.2. Hàm lượng kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/kg)
1. Arsen (As)	5,0
2. Thủy ngân (Hg)	0,05
3. Chì (Pb)	2,0
4. Cadimi (Cd)	1,0

1.3. Vi sinh vật

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1. TSVSVHK	CFU/g	10^4
2. Coliforms	CFU/g	10^2
3. E.coli	CFU/g	3
4. S.aureus	CFU/g	10^2
5. Salmonella	CFU/25g	Không có
6. TSBTNM-M	CFU/g	10^2

1.4. Độc tố vi nấm

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa $\mu\text{g/kg}$
1. Aflatoxin B1	5
2. Aflatoxin tổng số	10
3. Ochratoxin A	30

2. Thành phần cấu tạo

Nguyên liệu : : ớt, muối, mắc khén, hạt dổi là chính. Ngoài ra, có thêm cà tương ớt, đường, bột ngọt, lá chanh ...

3. Thời hạn sử dụng

- 06 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng ghi trên bao bì

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

- Sản phẩm sử dụng làm gia vị chấm các thực phẩm tùy theo sở thích của người dùng

- Hướng dẫn bảo quản: Để trong lọ thủy tinh, nơi thoáng mát

5. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói

- Sản phẩm đóng trong lọ thủy tinh đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

- Khối lượng tịnh: 100g, 200g, 300g

6. Quy trình sản xuất : Có phụ lục đính kèm

7. Nội dung ghi nhãn sản phẩm : Có nhãn đính kèm

8. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Tên cơ sở/tổ chức: Công ty Cổ phần truyền thông và thương mại dịch vụ Tây Bắc TV

Người đại diện: Khả Thị Hạnh, chức vụ: Giám đốc

Địa chỉ: 264 đường Trần Hưng Đạo, phường Đoàn Kết, TP Lai Châu, tỉnh Lai Châu

Điện thoại: 0378308666

ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT CỦA CƠ SỞ

(Ký, họ tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Khả Thị Hạnh

QUY TRÌNH SẢN XUẤT

Chấm chéo được coi là đặc sản đặc biệt của người Tây Bắc. Chấm chéo hay có người gọi là chấm chéo đều được Nó được ví là thứ gia vị "thần thánh" chấm gì cũng ngon.

Bước 1. Chọn nguyên liệu

- Nguyên liệu để làm bao gồm: ớt, muối, mắc khén, hạt dổi là chính. Ngoài ra, có thêm cả tương ớt, đường, bột ngọt, lá chanh ... cho mùi vị và hương thơm khác nhau.

- Ớt là ớt chỉ thiên được trồng tại Lai Châu, quả nhỏ, căng bóng và đỏ.

- Mắc khén, hạt dổi là những nguyên liệu tự nhiên được trồng tại Tân Uyên của Lai Châu. Nó mang hương vị rất thơm và đặc trưng của miền Tây Bắc nơi đây.

- Lá chanh là nguyên liệu sử dụng ít, vừa phải nhưng không thể thiếu, nó giúp tạo độ thơm nhẹ và hương chanh đặc trưng của món Chấm chéo Tây Bắc TV.

Bước 2. Sơ chế nguyên liệu

- Mắc khén, hạt dổi khi mua về đem rửa thật sạch, loại bỏ hạt nếp, lá, cọng cây rồi đem phơi khô. Qua 3 nắng, đem rang dậy mùi thơm, giã và xay nhỏ. Sau đó lọc bằng rây làm từ thép không gỉ.

- Ớt phơi khô (hoặc nướng), đem say nhỏ cho thơm và tăng độ cay.

- Muối rang đảo đều tay, khi nghe tiếng nổ tách tách, điều chỉnh lửa nhỏ, tiếp tục đảo thêm khoảng 17-20 phút, tắt bếp, để nguội. Sau đó đem giã nhuyễn thành bột.

- Lá chanh rửa sạch, loại bỏ tạp chất, lá khô, úa, để ráo nước, thái và say nhỏ. Đảm bảo lá chanh luôn giữ được màu xanh của lá, hương thơm ngọt và mùi vị đặc trưng của lá chanh.

- Các nguyên liệu trên: Hạt dổi, mắc khén, muối, lá chanh và thêm các nguyên liệu khác như tương ớt, bột ngọt, đường được trộn đều với nhau theo tỷ lệ tương ứng. Các gia vị này trộn đều tạo nên một món nước chấm thần thánh, mang hương vị đặc trưng.

Bước 3. Bảo quản và cách dùng

- Chỉ đơn giản như vậy thôi, Tây Bắc TV đã có một thứ gia vị đặc biệt. Nó được làm từ những nguyên liệu đặc trưng Tây Bắc cho một hương vị riêng mà đặc trưng. Nó sử dụng cho bữa ăn hàng ngày và mời khách phương xa.

- Chấm chéo được hầu hết người dân tộc yêu thích. Vì lẽ đó, thứ gia vị này được chấm với tất cả món ăn. Từ chấm xôi, thịt gà đến xoài, mận, cóc... đều phù hợp với khẩu vị người ăn. Rất hợp khi sử dụng dùng chấm cá nướng, măng tre, măng nứa...

- Khi sử dụng, có thể vắt thêm một chút nước chanh, tạo nên một mùi vị thơm ngon, chua, cay, vị của mắc khén, hạt dổi, hương chanh mà chỉ cần ngửi thôi ta đã cảm thấy muốn ăn.

- Cách bảo quản cực kỳ đơn giản: Để trong lọ thủy tinh, nơi thoáng mát, chấm chéo để được trong 3 tháng mà vẫn luôn giữ được mùi vị, hương thơm đặc trưng.



Mã truy xuất online

TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Form code/ Mã biểu mẫu: MKL-TT04-BM03 LBH.06

I. CLIENT INFORMATION/ THÔNG TIN KHÁCH HÀNG:

Applicant/ ref. (Khách hàng/ số yêu cầu) : CÔNG TY CỔ PHẦN TRUYỀN THÔNG VÀ THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ TÂY BẮC TV
Address (Địa chỉ) : 264 đường Trần Hưng Đạo, Phường Đoàn Kết, Thành phố Lai Châu, Tỉnh Lai Châu

II. SAMPLE INFORMATION AND TESTING REQUISITION/ THÔNG TIN MẪU VÀ YÊU CẦU:

JOB No. (Số phiếu yêu cầu phân tích) : YC112119039
Information provided by applicant (Thông tin được khách hàng cung cấp) : Chấm chéo Tây Bắc TV
Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu được chứa trong túi kín
Seal No (Số niêm) : Không niêm
Source of sample (Nguồn mẫu) : Khách hàng gửi mẫu
Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 19/09/2022
Sample tested on (Ngày phân tích) : 19/09/2022
Report date (Ngày trả kết quả) : 27/09/2022

Note / Ghi chú:

- (1) Testing parameter is sent to subcontractor accredited by MekongLAB / Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và được giám sát bởi MekongLAB.
- (1) Parameter is accredited ISO/IEC 17025 / Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025
- (2) Parameter is designated by Ministry of Agriculture and Rural Development / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn
- (3) Parameter is designated by Ministry of Industry and Trade / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Công Thương
- (4) Parameter is designated by Ministry of Health / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Y Tế
- (5) Parameter is designated by Ministry of Natural Resources and Environment / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Tài nguyên và Môi trường
- ND: Not detected/ Không phát hiện D: Detected/ Phát hiện <1;<3;<10: Not detected/g sample/ Không phát hiện/g mẫu
LOD: limit of detection/ Giới hạn phát hiện LOQ: Limit of Quantitation/ Giới hạn định lượng
- This testing result is only valid on tested sample. It is issued under our NHO Terms and Conditions./ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử. Báo cáo này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của NHO
- The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of NHO is granted/ Không được sao chép kết quả này, một phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của đại diện NHO

Authorized Technical Representative
Phụ trách kỹ thuật

Phạm Thị Hồng Trang

On behalf of NHO
Đại diện NHO

HOÀNG BÁ NGHỊ



NHONHO TECHNOLOGY COMPANY LIMITED

- Ha Noi office: Km 11, National highway 21, Thanh That district, Ha Noi city.
- HCM office 1: Van Dat tower, street 1, Tan Binh Industrial Park, Tan Phu district, HCM city.
- HCM office 2: BE 19, street 12, Phong Phu 4 KDC, Dinh Chanh district, HCM city.

- Can Tho office 1: K2 - 17, Vo Nguyen Giap street, Cai Rang district, Can Tho city.
- Can Tho office 2: Area 6, Hung Thanh ward, Cai Rang district, Can Tho city.
- Thai Nguyen office: 07 Thong Nhat street, Thai Nguyen city, Thai Nguyen province.

Hotline: +84 901 339 669

Website: www.nhovn.com

Email: info@novn.com

TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Form code/ Mã biểu mẫu: MKL-TT04-BM03 LBH.06

Code/ Mã mẫu: YC112119039/5				
Sample name/ Tên mẫu: Châm chéo Tây Bắc TV				
Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
Ochratoxin A ⁽¹⁾	MKL-HH619 Ref. TRAC-2008-393.R1	µg/kg	0.33	ND
Aflatoxin B1 ⁽¹⁾	MKL-HH619 Ref. TRAC-2008-393.R1	µg/kg	0.33	ND
Aflatoxin tổng số	MKL-HH619 Ref. TRAC-2008-393.R1	µg/kg	0.33	ND
Tổng số bào tử nấm men, mốc	TCVN 5166:1990	CFU/g	/	9.0x10 ¹
Phát hiện Salmonella spp. ⁽¹⁾	ISO 6579-1: 2017/ Amd.1:2020	Phát hiện/25g	/	ND
Staphylococcus aureus	MKL-HS 05.5 Ref.ISO 6888-1:1999 Amd.1:2003	CFU/g	/	<10
Định lượng E.coli ⁽¹⁾	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	CFU/g	/	<10
Định lượng Coliforms ⁽¹⁾	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	CFU/g	/	<10
Định lượng vi sinh vật hiếu khí (TPC) ⁽¹⁾	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)	CFU/g	/	4.6x10 ³
Cadimi (Cd) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	0.015
Chì (Pb) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	0.016	0.05
Thủy ngân (Hg) ⁽¹⁾	AOAC 971.21	mg/kg	0.01	ND
Asen (As) ⁽¹⁾	AOAC 986.15	mg/kg	0.01	0.03
Cảm quan(Vị)	MKL-HH223 Ref.TCVN 3215:1979	/	/	Mặn, chua nhẹ, cay, đặc trưng cho sản phẩm, không có vị lạ.
Cảm quan(Mùi)	MKL-HH223 Ref.TCVN 3215:1979	/	/	Thơm, đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi lạ.
Cảm quan(Màu sắc)	MKL-HH223 Ref.TCVN 3215:1979	/	/	Nâu.
Cảm quan(Trạng thái)	MKL-HH223 Ref.TCVN 3215:1979	/	/	Lông, sánh