

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 01/2022/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: 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; 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: Mật ong Tây Bắc TV

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

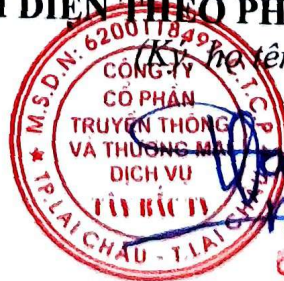
Địa chỉ sản xuất: 264 đường Trần Hưng Đạo, phường Đoàn Kết, TP Lai Châu, tỉnh Lai Châu

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 8-2:2011/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



GIÁM ĐỐC

Khả Thị Hạnh

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Tên tổ chức sản xuất	Tên nhóm sản phẩm	Số: 01/2022/TCCS
Công ty Cổ phần truyền thông và thương mại dịch vụ Tây Bắc TV	Mật ong Tây Bắc TV	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. Yêu cầu kỹ thuật

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan

Màu sắc	Mật ong có nhiều màu từ gần như không màu đến màu nâu sẫm
Mùi	Thơm đặc trưng của mật ong
Vị	Từ ngọt nhẹ đến ngọt khé
Trạng thái	Từ lỏng sánh cho đến kết tinh

1.2. Các chỉ tiêu lý hóa

TT	Tên chỉ tiêu	Mức công bố
1	Hàm lượng nước	Không lớn hơn 23 %
2	Tổng hàm lượng fructose và glucose	Không nhỏ hơn 60 g/100 g
3	Hàm lượng sucrose	không lớn hơn 5 g/100 g
4	Hàm lượng đường C-4	không lớn hơn 7%
5	Độ axit trong mật ong	Không lớn hơn 50 mili đương lượng axit/1000 g
6	Chỉ số diataza	Không nhỏ hơn 3 đơn vị Schade
7	Hàm lượng hydroxymetylfurfural	Không lớn hơn 80 mg/ kg
8	Lượng chất rắn không tan trong nước	Không lớn hơn 0,1 g/100 g

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi sinh hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10 ²
3	E.coli	CFU/g	0
4	S. aureus	CFU/g	3
5	Cl.perjringens	CFU/g	10
6	Salmonella.spp	CFU/g	0
7	V.parahaemolyticus	CFU/g	10

1.4. Hàm lượng kim loại nặng

TT	Chỉ tiêu vi sinh	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	2,0
2	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	1,0
3	Hàm lượng Cadmi (Cd)	mg/kg	1,0
4	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Dư lượng hóa chất bảo vệ

thực vật tuân theo Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định mức tối đa tồn dư thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

2. Thành phần cấu tạo

Nguyên liệu : Mật ong tự nhiên 100%

3. Thời hạn sử dụng

- 24 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

- Mật ong có thể sử dụng làm thực phẩm thông thường như pha với nước ấm để uống hoặc sử dụng ăn kèm cùng với một số thực phẩm khác. Mật ong còn có tác dụng để hỗ trợ điều trị một số bệnh như cải thiện về hệ tiêu hóa, giảm nồng độ acid có bên trong dạ dày, tăng cường hệ thống miễn dịch, điều trị cảm lạnh, tốt cho đau họng, giải độc cơ thể, làm đẹp da...

- Mật được bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi thông thoáng, khô ráo hoặc cho ngăn mát tủ lạnh để bảo quản.

5. Chất liệu bao bì và quy cách đóng chai

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

- Khối lượng tịnh: 100 ml, 150 ml, 350 ml, 500 ml

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

1. Bước 1: Nguyên liệu: Sử dụng sáp ong thu gom.

- Thông thường muốn sản xuất 1 kg sáp, ong mật phải dùng đến trên 3 kg mật và một số lượng nhỏ phấn hoa.

- Sáp ong được hình thành do con ong đi thu lượm từ nhiều loại thực vật khác nhau và mang về tổ mình. Kế tiếp chúng sẽ đưa lên miệng, hòa trộn và làm thay đổi chất này, biến nó thành dạng keo dẻo quánh rồi mang đi hàn kín tổ để sinh sống trong đó.

- Sáp ong có chứa các axit béo và este. Ở nhiệt độ 15 oC, sáp ong có khối lượng riêng là 0,95 – 0,87 g/cm³; nhiệt độ nóng chảy là 62 – 65 oC và ở thể rắn, màu vàng đến nâu thẫm.

- Ngoài ra sáp ong có chứa các chất caffein acid phenethyl ester (CAPE) và bioflavonoids. Flavonoids có đến 20 -30 loại khác nhau, trong đó quan trọng nhất là chrysin, pinocembrin và galangin. Sáp ong còn chứa các chất monosaccharide, cellulose, các axit amin, các nhóm vitamin B1, B2, pro-vitamin A, E và D, nicotinic acid, folic acid, các chất khoáng như canxi, magnesium, sắt, đồng, kẽm. Các chất đã được xác định trong sáp ong hoàn toàn giống với các thành phần có trong thực phẩm, các chất phụ gia thực phẩm và được công nhận là những chất dinh dưỡng an toàn.

2. Bước 2: Sơ chế mật

- Lấy sáp ong được đem đi kiểm tra chất lượng, vi sinh, đường, độ ẩm. Sáp ong sau khi được thu gom chứa nhiều xác ong, lá cây, vỏ cây... lẫn vào mật ong.

- Sử dụng bình lọc mật ong để loại bỏ những tạp chất trên: là loại bình bằng inox không gỉ, kháng hoá chất, axit, kiềm, chống ăn mòn và chịu được nhiệt độ. Mật ong được lọc bằng rây làm từ thép không gỉ (có mắt lưới từ 8-32 lỗ/cm²).

- Sau khi lọc mật ong trở lên trong, vàng óng, sạch. Mật ong sẽ được diệt men bằng cách đun nóng lên khoảng 70-78°C trong vài phút rồi làm lạnh thật nhanh xuống đến 25°C. Bằng cách này, men bị diệt nhưng chất lượng mật vẫn được giữ nguyên và cũng lâu bị kết tinh.

Bảo quản mật

- Để bảo quản, mật ong đã được lọc cần phải chứa trong hộp đựng thực phẩm, bồn inox và có nắp hút ẩm không khí. Bên cạnh đó, cần bảo quản mật ong ở nhiệt độ khoảng 20-25°C để chất lượng không bị giảm.

- Các dụng cụ trữ mật ong được đặt ở nơi thoáng mát (nếu bảo quản lâu phải bảo quản ở nhiệt độ dưới 10°C). Mật ong đạt tiêu chuẩn có màu sắc và hương vị đặc trưng và có độ thủy phân 21%.



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) : Mật ong 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, Thach That district, Ha Noi city.
HCM office 1: Vao Dat tower, street 1, Fan Binh Industrial Park, Tan Phu district, HCM city.
HCM office 2: BE 19, street 12, Phong Phu 4 KDC, Binh 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@nhovn.com

Page/ Trang: 1 / 2

TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

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

Code/ Mã mẫu: YC112119039/1				
Sample name/ Tên mẫu: Mật ong Tây Bắc TV				
Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
Hoạt lực Diastase ^(*)	TCVN 5268:2008	DN	/	3.70
Độ axit tự do	TCVN 12399: 2018	meq/kg	/	9.33
Đường C4 ^(*)	AOAC 998.12	/	/	Có pha trộn
Đường Saccarose	TCVN 5269:1990	%	/	2.50
Hàm lượng nước	TCVN 5263:1990	%	/	21.20
Thủy ngân (Hg)	AOAC 971.21	mg/kg	0.01	ND
Cadimi (Cd) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	ND
Asen (As)	AOAC 986.15	mg/kg	0.01	ND
Chì (Pb) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	0.016	ND
Phát hiện Salmonella spp. ⁽¹⁾	ISO 6579-1: 2017/ Amd.1:2020	Phát hiện/25g	/	ND
Clostridium perfringens ⁽¹⁾	TCVN 4991:2005 (ISO 7937: 2004)	CFU/g	/	<10
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) ở 30°C ⁽¹⁾	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)	CFU/g	/	2.1x10 ²
Cảm quan (Màu sắc)	TCVN 5262:1990	/	/	Nâu.
Vị	TCVN 5262:1990	/	/	Vị ngọt dịu, đặc trưng cho sản phẩm, không có vị lạ
Cảm quan (Mùi)	TCVN 5262:1990	/	/	Thơm, đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi lạ.
Cảm quan (Trạng thái)	TCVN 5262:1990	/	/	Lồng sánh.
5-hydroxymethylfurfural ^(*)	HD.TN.056 (Ref. J. Chrom. A 917 (2001) 95-103)	mg/kg	/	9.53
Tổng hàm lượng fructoza và glucoza	TCVN 5266:1990	%	/	69.70
Chất rắn không tan trong nước	TCVN 5264:1990	%	/	0.08
Phát hiện Vibrio parahaemolyticus	ISO 21872-1:2017	Phát hiện/25g	/	ND