

**CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM QUANG MINH**

Địa chỉ: 934D1 Đường D, Khu công nghiệp Cát Lái (cụm 2), P. Thạnh Mỹ Lợi,  
Q. 2, Tp Hồ Chí Minh

**HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ  
SỬA BẮP QAMI**

**NĂM 2018**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 06/QM/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM QUANG MINH**  
Địa chỉ: 934D1 Đường D, Khu công nghiệp Cát Lái (cụm 2), P. Thạnh Mỹ Lợi, Q. 2, Tp Hồ Chí Minh  
Điện thoại: 08 37421343 Fax: 08 37421576

E-mail: gasaco@vnn.vn

Mã số doanh nghiệp: 0301258309

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 000479/2016/ATTP-CNĐK; Ngày Cấp 29/4/2016; Nơi cấp: Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế.

**II. Thông tin về sản phẩm**

- Tên sản phẩm: **SỮA BẮP QAMI**
- Thành phần: Nước, Bắp hạt (10%), Đường cát, chất ổn định (E440), Hương bắp giống tự nhiên, chất tạo ngọt (950).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 02 năm kể từ ngày sản xuất
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:  
Bao bì: Chai thủy tinh  
Thể tích thực ở 20°C: 290 ml.  
Thể tích thực ở 20°C còn theo nhu cầu thị trường và được ghi rõ trên nhãn hàng hóa.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):  
**CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM QUANG MINH**  
Địa chỉ: 934 D1 ĐƯỜNG D, KHU CÔNG NGHIỆP CÁT LÁI (CỤM 2), PHƯỜNG THẠNH MỸ LỢI, QUẬN 2, TP. Hồ Chí Minh

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (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:

- QCVN 6-2:2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn.
- Văn bản hợp nhất Thông tư hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm số 02/VBHN-BYT.
- 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./.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 9 năm 2018



## TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

SỔ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TP. HỒ CHÍ MINH	THỰC PHẨM	SỐ: TCCS 06:2018/QM
CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM QUANG MINH	SỮA BẮP QAMI	Có hiệu lực kể từ ngày ký

(Ban hành kèm theo Quyết định số 06/2018/QĐ-TCCS ngày 05/9/2018  
của Giám đốc Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm Quang Minh)

### 1. PHẠM VI ÁP DỤNG:

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm SỮA BẮP QAMI. Sản phẩm do Công ty TNHH Chế biến Thực phẩm Quang Minh sản xuất tại địa chỉ: 934 D1 Đường D, Khu công nghiệp Cát Lái (Cụm 2), Phường Thạnh Mỹ Lợi, Quận 2, TP. Hồ Chí Minh.

### 2. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

#### 2.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

CHỈ TIÊU	YÊU CẦU
1. Trạng thái	Dung dịch lỏng sánh, đồng nhất, không đông vón, không tách lớp.
2. Màu sắc	Màu vàng đặc trưng của sữa bắp.
3. Mùi	Thơm đặc trưng của sữa bắp, không mùi lạ.
4. Vị	Vị ngọt, béo, không vị lạ.

#### 2.2 Các chỉ tiêu chất lượng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CHẤT LƯỢNG
1	Hàm lượng chất khô, không nhỏ hơn	g/100ml	9
2	Hàm lượng đường tổng theo glucose, trong khoảng	g/100ml	7 - 13
3	Hàm lượng chất béo (Lipid), trong khoảng	g/100ml	0,3 - 0,7
4	Hàm lượng Protein, trong khoảng	g/100ml	0,5 - 0,9
5	Định tính Cyclamate, Saccharin		Âm tính

#### 2.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	10 <sup>2</sup>
2	Coliforms	CFU/ml	10
3	Escherichia coli	CFU/ml	Không được có
4	Staphylococcus aureus	CFU/ml	Không được có
5	Clostridium perfringens	CFU/ml	Không được có
6	Streptococci faecal	CFU/ml	Không được có
7	Pseudomonas aeruginosa	CFU/ml	Không được có
8	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/ml	10

#### 2.4. Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 6-2:2010/BYT

TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
Chì	mg/l	0,05

#### 2.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác):

Theo các quy định hiện hành đối với nhóm sản phẩm đồ uống không cồn.



### 3. THÀNH PHẦN CẤU TẠO:

Nước, Bắp hạt (10%), Đường cát, chất ổn định (E440), Hương bắp giống tự nhiên, chất tạo ngọt (950).

### 4. THỜI HẠN SỬ DỤNG:

Thời hạn sử dụng 02 năm kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng xem trên nhãn dán trên cổ chai.

### 5. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN:

- Lắc đều trước khi sử dụng.

- Ngon hơn khi ướp lạnh.

#### 5.2 Bảo quản:

Bảo quản nơi thoáng, mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

**Thông tin cảnh báo:** Không dùng sản phẩm quá hạn sử dụng.

### 6. CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUY CÁCH BAO GÓI:

Bao bì: Chai thủy tinh.

Thể tích thực ở 20°C: 290 ml.

Thể tích thực ở 20°C còn theo nhu cầu thị trường và được ghi rõ trên nhãn hàng hóa.

Bao bì phù hợp quy định của Bộ Y tế về bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

### 7. QUY TRÌNH SẢN XUẤT: (Phụ lục đính kèm).

### 8. NỘI DUNG GHI NHÃN

Trên bao bì có ghi nhãn hàng hóa theo đúng Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa ban hành ngày 14/4/2017 (có nội dung ghi nhãn sản phẩm đính kèm).

### 9. XUẤT XỨ VÀ THƯƠNG NHÂN CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM QUANG MINH

Địa chỉ: 934 D1 ĐƯỜNG D, KHU CÔNG NGHIỆP CÁT LÁI (CỤM 2), PHƯỜNG THẠNH MỸ LỢI, QUẬN 2, TP. Hồ Chí Minh.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 9 năm 2018



LÊ MINH GIÁP



