

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 30/DaLaVi/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH DALAVI

Địa chỉ: 27/6E Yersin – Phường 10 – Thành phố Đà Lạt – Tỉnh Lâm Đồng.

Điện thoại: 02633.814.814

Hotline: 0914.107.107

E-mail: info@dalavi.vn

Mã số doanh nghiệp: 0313609600

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: ĐGR86/2021/NNPTNT-LĐ,

Ngày cấp: 14/10/2021, Nơi cấp: Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản Lâm Đồng.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: THƠM SẤY DÈO GỪNG MẬT ONG

2. Thành phần: Thơm 70%; Gừng 5%; Đu đủ 9.5%; Quả tắc 0.5%; Mật ong 10%; Đường 5%.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

+ Quy cách đóng gói: Các sản phẩm được đóng gói và hàn kín, với các khối lượng tịnh 150g, 200g, 250g, 300g và các khối lượng tịnh khác tùy theo yêu cầu của khách hàng.

+ Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói cẩn thận trong các hộp nhựa chuyên dùng trong đóng gói thực phẩm và có dính kèm nhãn.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Mẫu nhãn đính kèm

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

CÔNG TY TNHH DALAVI sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:



- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số 30/2023/DaLaVi đính kèm.
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

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./.

Lâm Đồng, ngày 16. tháng 11 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Giám Đốc

Nguyễn Thị Mến

TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT

Số: 30/2023/DaLaVi

Áp dụng cho sản phẩm: THƠM SẤY ĐÈO GỪNG MẬT ONG

YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Thơm, gừng, mật ong, đủ đủ bào sợi kết hợp đường, quả tắc sấy dẻo. Ép thành miếng vừa ăn.
2	Màu sắc	Màu vàng nâu.
3	Mùi	Mùi thơm đặc trưng của thơm, gừng.
4	Vị	Chua ngọt hài hoà.

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng tro không tan trong acid HCL, không lớn hơn	%	0,2
2	Độ ẩm, không lớn hơn	%	10
3	Hàm lượng tro tổng, không lớn hơn	%	5
4	Cacbonhydrate, không nhỏ hơn	%	10

3. Hàm lượng kim loại nặng: Áp dụng theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn tối đa ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm: QCVN 8-2:2011/BYT.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	1,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	1,0

4. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	<i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	10



- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số 30/2023/DaLaVi đính kèm.
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

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./.

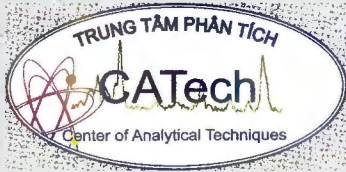
Lâm Đồng, ngày 16. tháng 11 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Giám Đốc

Nguyễn Thị Mến



VIỆN NGHIÊN CỨU HẠT NHÂN
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH

Địa chỉ: Số 01 Nguyễn Tử Lực, phường 8, TP. Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng
Tel: 0263 3552584 - Fax: 0263 3821107



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Trang: 1/1

Mã số: 27/011/2/0288

- 1 Đơn vị (người) gửi mẫu: Công Ty TNHH DaLaVi
- 2 Địa chỉ: 27/6E Yersin, P10, TP Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng
- 3 Tên/ Mã số mẫu: Thơm sấy dẻo gừng mật ong
- 4 Khối lượng mẫu: 0,25 kg
- 5 Số lượng mẫu: 01
- 6 Mã số mẫu: [blacked out]
- 7 Ngày nhận mẫu: 11/10/2023
- 8 Ngày trả kết quả: 17/10/2023
- 9 Kết quả thử nghiệm: [blacked out]

T/T	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp thử
1	Chlorpyrifos*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	QTTP-T-13 (2020) Ref: EURL-FV (2010-M4)
2	Indoxacarb*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
3	Methidathion	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
4	Permethrin*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
5	Deltamethrin*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
6	Fenpropathrin*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
7	Cypermethrin*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
8	Chlorfenapyr*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
9	Thiamethoxam	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
10	Triadimefon*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
11	Chì (Pb)*	mg/kg	KPH (LOQ=0,04)	AOAC 999-11
12	Arsen (As)*	mg/kg	KPH (LOQ=0,05)	TCVN 7770:2007
13	Độ ẩm	%	4,1	TCVN 5613:2007
14	Tro không tan acid HCl	%	<0,1	TCVN 5612:2007
15	Tro tổng	%	1,89	TCVN 5611:2007
16	Cacbonhydrate	%	81	AOAC 968-28
17	TSVK hiếu khí*	CFU/g	1,0x10 ²	TCVN 4884-1:2015
18	Total Coliforms*	CFU/g	<10	TCVN 6848:2007
19	E.coli*	CFU/g	<10	TCVN 7924-2:2008
20	Cl.perfringen	CFU/g	<10	TCVN 4991:2005
21	B.cereus	CFU/g	<10	TCVN 4992:2005
22	St.aureus	CFU/g	<10	TCVN 4830-1:2005
23	TSBT nấm men-mốc	CFU/g	<10	TCVN 8275-2:2010

Ghi chú: Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị < 10 nếu không phát hiện vi khuẩn cần phân tích trong 1g sản phẩm.

Giám đốc

Trung tâm phân tích

Nguyễn Giảng

Nguyễn Giảng

P. Viện trưởng

Viện Nghiên cứu hạt nhân



Nguyễn Tuấn Hải

Nguyễn Tuấn Hải

NHAN THOM SẤY ĐEO GỪNG MẬT ONG

Kích thước: 15x7cm



thom sấy đéo gừng mật ong
DRIED GINGER PINEAPPLE & HONEY

Thành phần: Thom 70%, Gừng 5%, Du đủ 9.5%, Quả Tắc 0.5%, Mật Ong 10%, Đường 5%.
Ingredient: 70 % Pineapple, 5% Ginger, 9.5% Papaya, 0.5% Kumquat, 10% Honey, Sugar.
Chỉ tiêu chất lượng chính: Độ ẩm ≤ 20%.
Basic quality: Moisture ≤20%.
Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay không qua chế biến. *Use without processing.*
Bảo quản: Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. *Storage: Store in cool, dry places, avoid sunlight.*
Lưu ý về vệ sinh ATP: Không sử dụng khi sản phẩm đã hết hạn sử dụng, có mùi lạ.
Do not use if the product expires or smells.

Dalavi®
Đạt chất ĐA ĐỘ

THOM SẤY ĐEO
gừng mật ong

DRIED GINGER PINEAPPLE & HONEY

Khối lượng tịnh/Net Weight
150g T

GPKD: 0313609600.
Số GCN CSDDKATTP:
DGR86/2021/NNPTNT-LD
Số công bố: 30/Dalavi/2023.
NSX:
HSD: 06 tháng.



SẢN PHẨM CỦA
CÔNG TY TNHH DALAVI
Trụ sở: 27/06 Yersin, P.10, TP. Đà Lạt, Lâm Đồng
SX tại: TDP 5, TT. Di Linh, Di Linh, Lâm Đồng
Tel: 02633.814.814 | Hotline: 0914.107.187
W: <https://deceandalav.com.vn>
E: info@dalavi.vn