

CÔNG TY CỔ PHẦN SUẤT ẨM HÀNG KHÔNG NỘI BÀI (NCS)

Địa chỉ: Sân bay quốc tế Nội Bài, xã Phú Minh, huyện Sóc Sơn, Hà Nội

Điện thoại: 0243 8886 5577

Fax: 0243 884 0199

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

TÊN SẢN PHẨM

MIẾN XÀO TÔM



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 40/NCS/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN SUẤT ĂN HÀNG KHÔNG NỘI BÀI (NCS)

Địa chỉ: Sân bay quốc tế Nội Bài, xã Phú Minh, huyện Sóc Sơn, Hà Nội

Điện thoại: 0243 8886 5577

Fax: 0243 884 0199

E-mail: marketing@noibaicatering.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0101 509 403

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: MIẾN XÀO TÔM

2. Thành phần: Miến dong, củ cải, thịt lợn, tôm, cà rốt, hành tây, dầu đậu nành, nấm hương, hành khô, bột nêm, muối tinh, dầu hào, bột năng, dầu mè, đường kính, hạt tiêu.

3. Chỉ tiêu chất lượng

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Miến trộn gia vị tươi, xốp còn nước sốt hòa quện
2	Màu sắc	Phối màu sắc của tôm và rau, thịt băm.
3	Mùi, vị	Vị ngon vừa ăn. Mùi thơm của thịt, tôm quện với rau

3.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Protein	%	$1,88 \pm 10\%$
2	Béo	%	$4,66 \pm 10\%$
3	Carbohydrates	%	$13,5 \pm 10\%$
4	Độ ẩm	%	$78,9 \pm 10\%$
5	Tro tổng	%	$1,07 \pm 10\%$
6	Năng lượng	Kcal/100g	$103 \pm 10\%$

3.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10^6
2	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2
3	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^2
4	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	10^2
5	<i>Salmonella</i>	/25g	Không phát hiện
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2
7	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2
8	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	CFU/g	10^2

3.4. Kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Cadmi (Cd)	mg/kg	Không phát hiện
2	Chì (Pb)	mg/kg	Không phát hiện
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	Không phát hiện

3.5. Độc tố vi nấm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	Không phát hiện
3	Ochratoxin	µg/kg	Không phát hiện
4	Deoxynivalenol	µg/kg	Không phát hiện
5	Zearalenone	µg/kg	Không phát hiện

3.6. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo quy định hiện hành.

4. Thời hạn sử dụng và bảo quản

- Thời hạn sử dụng: 60 ngày kể từ ngày sản xuất, NSX và HSD in trực tiếp trên nhãn sản phẩm.
- Bảo quản: Trong tủ đông lạnh $\leq -18^\circ\text{C}$

5. Hướng dẫn sử dụng và thông tin cảnh báo

- Hướng dẫn sử dụng: Rã đông bằng lò vi sóng hoặc rã đông tự nhiên (để ngăn mát tủ lạnh). Sau đó sử dụng lò vi sóng hoặc nấu trực tiếp qua xoong trong thời từ gian 3 phút – 5 phút

đến khi miến nóng đều và hòa quện là đạt. (Nếu xào bằng chảo cần cho thêm chút nước tránh cho mỳ bị khô và cháy. Ngoài ra, tùy thuộc vào khẩu vị bạn có thể nêm thêm gia vị như xì dầu, tương ớt trong quá trình sử dụng)

- Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa dầu nành, tôm. Không phù hợp với người bị dị ứng với các thành phần trên

6. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Khối lượng tịnh sản phẩm: 300gr

- Chất liệu bao bì: Sử dụng bao bì PE đảm bảo vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ y tế.

7. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

Tên nhà sản xuất: Công ty cổ phần suất ăn hàng không Nội Bài

Địa chỉ: Sân bay quốc tế Nội Bài, xã Phú Minh, huyện Sóc Sơn, Hà Nội

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Tên sản phẩm: Miến xào tôm

Thành phần: Miến dong, củ cải, thịt lợn, tôm, cà rốt, hành tây, dầu đậu nành, nấm hương, hành khô, bột nêm, muối tinh, dầu hào, bột năng, dầu mè, đường kính, hạt tiêu.

Định lượng: 300gr

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Hướng dẫn bảo quản: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Hướng dẫn sử dụng: Rã đông bằng lò vi sóng hoặc rã đông tự nhiên (để ngăn mất tủ lạnh). Sau đó sử dụng lò vi sóng hoặc nấu trực tiếp qua xoong trong thời gian 3 phút – 5 phút đến khi miến nóng đều và hòa quện là đạt. (Nếu xào bằng chảo cần cho thêm chút nước tránh cho mỳ bị khô và cháy. Ngoài ra, tùy thuộc vào khẩu vị bạn có thể nêm thêm gia vị như xì dầu, tương ớt trong quá trình sử dụng).

Sản xuất và phân phối: Công ty cổ phần Suất ăn hàng không Nội Bài – địa chỉ: Sân bay quốc tế Nội Bài, xã Phú Minh, huyện Sóc Sơn, Hà Nội - Điện thoại: 0243 8886 5577

Số tự công bố: 40/NCS/2020

Xuất xứ: Việt Nam

Cảnh báo an toàn thực phẩm: Sản phẩm có chứa dầu nành, tôm. Không phù hợp với người bị dị ứng với các thành phần trên

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quy định Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (Ban hành kèm Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ y tế).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc với thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP Về nhãn hàng hóa.

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./.

Nội Bài, ngày 26 tháng 03 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Trần Thanh Sơn

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu
Mã số kết quả

743-2020-00019193
AR-20-VD-022000-01-VI / EUVNHC-00095444



CÔNG TY CỔ PHẦN SUẤT ĂN HÀNG KHÔNG NỘI BÀI

Sân bay Quốc tế Nội Bài
Xã Phú Minh, Huyện Sóc Sơn
Thành phố Hà Nội
Việt Nam



Tên mẫu:	Miến xào tôm
Tình trạng mẫu:	Trong hộp nhựa kín. Bảo quản nhiệt độ < 0°C
Ngày nhận mẫu:	10/03/2020
Thời gian thử nghiệm:	10/03/2020 - 16/03/2020
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	17/03/2020
Mã số PO của khách hàng:	SWL2200310056-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	9.8x10 ³
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=3)
5	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
6	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
9	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	13.5
10	VD165 VD (a)(f) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	4.66
11	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	1.88
12	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	103
13	VD210 VD (a)(f) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	78.9
14	VD297 VD (a)(f) Tro tổng	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	1.07

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
15	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
16	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
17	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.004)
18	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
20	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
21	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
22	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
23	VD1YQ VD <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	cfu/g	TCVN 5648:1992 mod.	Không phát hiện (LOD=10)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vi
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vi 17/03/2020

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế