

HỘ KINH DOANH
TUYẾT NGA CENTER

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Nha Trang, ngày 5 tháng 6 năm 2020



GIẤY ĐĂNG KÝ

NỘP BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Kính gửi: Sở Công Thương tỉnh Khánh Hòa

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành 1 số điều của Luật An toàn Thực phẩm trong đó có hướng dẫn về thủ tục đăng ký bản công bố sản phẩm và Nghị định 115/2018/ND-CP ngày 4/9/2018 về quy định xử phạt hành chính về ATTP;

Nay Hộ kinh doanh Tuyết Nga Center kính đề nghị được nộp về Sở Công Thương bản Tự công bố đối với sản phẩm:

1. Bánh Trung Thu Thập Cẩm- Bào Ngư Vi Cá Yên Sào
2. Bánh Trung Thu Hạt Sen Yên Sào

Hồ sơ gồm có:

1. Bản tự công bố sản phẩm
2. Phiếu kết quả kiểm nghiệm
3. Nội dung dự thảo ghi nhãn sản phẩm


Hộ kinh doanh cam kết chịu hoàn toàn trách nhiệm đối với tính pháp lý, an toàn chất lượng đối với sản phẩm công bố.

Rất mong nhận được sự hỗ trợ!

Xin chân thành cảm ơn

Chủ Hộ Kinh doanh

(Ký tên, đóng dấu)


Nguyễn Thị Tuyết Nga

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:01/TNCenter/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: **HỘ KINH DOANH TUYẾT NGA CENTER**

Địa chỉ hộ kinh doanh: Thôn Vĩnh Châu, xã Vĩnh Hiệp, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa.

Điện thoại: 0945916357

Email:

Mã số hộ kinh doanh: 37A8036738

Số Bản cam kết bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ: 201/CKATTP-PKT.

Ngày Cấp/Nơi cấp: 11/12/2019. Nơi cấp: Phòng kinh tế thành phố Nha Trang, số 114 đường Hoàng Hoa Thám, phường Lộc Thọ, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định).

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bánh trung thu thập cẩm - Bào Ngư Vi Cá Yến Sào

- **Thành phần:** Bột mì, đường nước, đường cát, dầu đậu nành tinh luyện, bột bánh dẻo, mứt bí, mè trắng, xá xíu, lạp xưởng, hạt dưa, rượu mai quế lộ, hạt điều, yến sào (5%), mứt chanh, mứt gừng, bào ngư (2%), vi cá (2%), lòng đỏ trứng vịt muối, nước tro, mạch nha.

2. Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng ngay sau khi mở bao bì.

3. Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng chiếu trực tiếp.

4. Khối lượng tịnh: 250 g/cái hoặc khối lượng tịnh khác theo yêu cầu của khách hàng.

5. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 30 ngày kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và Hạn sử dụng: xem trên bao bì.

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

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong khay nhựa PET, bên ngoài bao bởi túi nhựa PE, túi PP, đựng bên ngoài là hộp giấy, hoặc bao bì khác theo yêu cầu của khách hàng. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

Quy cách đóng gói: 1 cái/ hộp, 2 cái/ hộp, 4 cái/ hộp hoặc quy cách đóng gói khác theo yêu cầu của khách hàng được thể hiện rõ trên nhãn sản phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm :

Sản xuất tại: **Hộ Kinh Doanh Tuyết Nga Center**

Địa chỉ : Thôn Vĩnh Châu, xã Vĩnh Hiệp, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa.

Xuất xứ: Việt Nam

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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 8-1:2011/BYT (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn độc tố vi nấm trong thực phẩm)
- QCVN 8-2:2011/BYT (về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT(quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm)
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ 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./.

Nha Trang, ngày 5 tháng 6 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Thị Tuyết Nga



**DỰ THẢO NHÃN: BÁNH TRUNG THU THẬP CẨM
BÀO NGƯ VI CÁ YẾN SÀO**

	Thông tin
Tên sản phẩm	Bánh trung thu thập cẩm - Bào Ngư Vi Cá Yến Sào
Thành phần	Thành phần: Bột mì, đường nước, đường cát, dầu đậu nành tinh luyện, bột bánh dẻo, mứt bí, mè trắng, xá xíu, Lạp xưởng, hạt dưa, rượu mai quế lộ, hạt điều, yến sào (5%), mứt chanh, mứt gừng, bào ngư (2%), vi cá (2%), lòng đỏ trứng vịt muối, nước tro, mạch nha.
Định lượng	Khối lượng tịnh: 250 g/cái
Hướng dẫn sử dụng	Sử dụng ngay sau khi mở bao bì.
Hướng dẫn bảo quản	Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng chiếu trực tiếp.
NSX HSD	NSX: xem trên bao bì HSD: 30 ngày kể từ ngày sản xuất
Xuất xứ	Việt Nam
Nơi sản xuất	Hộ Kinh Doanh Tuyệt Nga Center Địa chỉ sản xuất: Thôn Vĩnh Châu, xã Vĩnh Hiệp, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa ĐT: 0945916357
STCB	01/TNCenter/2020

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2020-00043924
Mã số kết quả	AR-20-VD-048846-01 / EUVNHC-00101936



HỘ KINH DOANH TUYẾT NGA CENTER

Thôn Vĩnh Châu, xã Vĩnh Hiệp

TP. Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa
Việt Nam

Tên mẫu:	Bánh Trung Thu Thập Cẩm- Bào Ngư Vi Cá Yến Sào
Tình trạng mẫu:	Mẫu đựng trong túi zip
Ngày nhận mẫu :	22/05/2020
Thời gian thử nghiệm:	22/05/2020 - 27/05/2020
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	29/05/2020
Mã số PO của khách hàng :	ZG4L200522328

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)	3.3x10 ²
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=0)
5	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	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)
8	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
9	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
10	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
11	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
12	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
13	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)



The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry should be supported by a valid receipt or invoice. This ensures transparency and allows for easy verification of the data.

In the second section, the author outlines the various methods used to collect and analyze the data. This includes both primary and secondary data collection techniques. The primary data was gathered through direct observation and interviews with key stakeholders. Secondary data was obtained from existing reports and databases.

The analysis phase involved using statistical software to identify trends and correlations within the data. The results show a clear upward trend in the number of transactions over the period studied. This is attributed to several factors, including increased market activity and improved operational efficiency.

Finally, the document concludes with a series of recommendations for future research and implementation. It suggests that further data collection should be conducted to monitor the long-term effects of the current findings. Additionally, it recommends the implementation of more robust data management systems to enhance the accuracy and reliability of the information.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phượng Vĩ
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Ly Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phượng Vĩ 03/06/2020

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.
 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.
 "VD": Các phép thử này 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

