

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/HNF/2020

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

Tên tổ chức: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HÀ NỘI

Địa chỉ: Số 61/33 phố Lạc Trung, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội

Điện thoại: 0243.646.1372

E-mail: hanufood@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0104267167

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP cơ sở sản xuất : 199 /2020/NNPTNT-HAN cấp ngày 23 tháng 09 năm 2020

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: MUỐI SẠCH HÀ NỘI

2. Thành phần: Muối biển tự nhiên

3. Thời hạn sử dụng :

- 24 tháng kể từ ngày sản xuất

- Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì

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

- Quy cách đóng gói: 200g, 1kg, 25kg và 50kg.

- Chất liệu bao bì : Sản phẩm được đóng gói túi PE, PP, OPP, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

Kho hàng số 1 - Công ty cổ phần thực phẩm dinh dưỡng Hà Nội

có địa chỉ tại: Tô dân phố số 21, phường Thanh Trì, quận Hoàng Mai, thành phố Hà Nội

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Xem file ảnh đính kèm

IV: Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật/ quy định an toàn thực phẩm

QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

TCVN 9639:2013 Muối tinh

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./.

Hà Nội, ngày 21 tháng 10 năm 2020

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM

DINH DƯỠNG HÀ NỘI



ĐÓNG CHỮ GIÁM ĐỐC

Lương Thị Ngọc Loan

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM
(Kèm theo bản tự công bố sản phẩm số: 03/HNF/2020)

Tên sản phẩm: MUỐI SẠCH HÀ NỘI

1. THÀNH PHẦN CẤU TẠO:

.Muối biển tự nhiên

2. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

2.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	
1	Trạng thái	Dạng hạt mịn, khô ráo, sạch, không lẫn tạp chất
2	Màu sắc	Màu trắng
3	Mùi vị	Không mùi, dung dịch 5% có vị mặn đặc trưng của muối
4	Các đặc tính khác	

2.2 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Hàm lượng Nacl	%	≥ 92
2	Độ ẩm	%	≤ 5
3	Hàm lượng tạp chất không tan trong nước	%	≤ 0.3
4	Hàm lượng Ca ²⁺	%	≤ 0.20
5	Hàm lượng Mg ²⁺	%	≤ 0.65
5	Hàm lượng SO ₄ ²⁻	%	≤ 0.7

2.4: Các hàm lượng kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	Hàm lượng Thủy Ngân (Hg)	mg/kg	0.1
2	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	0.5
3	Hàm lượng Cadimin (Cd)	mg/kg	0.5
4	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0.2

3. THỜI HẠN SỬ DỤNG :

24 tháng kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì

4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN :

- Dùng để ăn, nêm, chấm, tẩm ướp thực phẩm không có nhu cầu sử dụng iốt. Dùng để ngâm rửa rau, củ, quả và làm sạch thực phẩm trước khi chế biến
- Bảo quản nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Cảnh báo an toàn: Không chứa đựng muối vào hộp sắt, hộp nhôm,...

5. QUY CÁCH ĐÓNG GÓI VÀ CHẤT LƯỢNG BAO BÌ:

- Chất liệu bao bì : Sản phẩm được đóng gói túi PE, PP, OPP, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.
- Khối lượng tịnh: 200g, 1Kg, 25Kg, 50Kg

6. QUY TRÌNH SẢN XUẤT: xem file đính kèm

7. CÁC BIỆN PHÁP PHÂN BIỆT THẬT GIẢ: (nếu có): Không có

8. NỘI DUNG GHI NHÃN (xem file ảnh đính kèm)

9. TỔ CHỨC CÁ NHÂN CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA:

Tên doanh nghiệp: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HÀ NỘI

Địa chỉ: Số 61/33 phố Lạc Trung, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội

Hà Nội, ngày 21 tháng 10 năm 2020
**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM
DINH DƯỠNG HÀ NỘI**



PHÓ GIÁM ĐỐC

Lương Thị Ngọc Thanh

HANUFOOD®



Muối ăn

Muối ăn

Thành phần: Muối biển tự nhiên.

Hướng dẫn sử dụng & Bảo quản:

- Dùng để ăn, nêm, chấm, làm ướp thực phẩm không có nhu cầu sử dụng iốt. Dùng để ngâm rửa rau, củ, quả và làm sạch thực phẩm trước khi chế biến.
- Bảo quản nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Cảnh báo an toàn: không chứa đựng muối vào hộp sắt, nhôm, ...



NSX & HSD: xem trên bao bì

Thượng
hạng

HÀ NỘI

Khối lượng tịnh
200 g

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG / QUALITY CRITERIA	
Hàm lượng khoáng chất tính cơ trong 100 gram nước:	
NaCl	≥ 92%
Độ ẩm / Moisture	≤ 5%
Chất không tan / Foreign matter	≤ 0,3%

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HÀ NỘI
 Địa chỉ: Số 61, 63 Phố Lạc Trung, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội
 Điện thoại: 024.6461372 - Fax: 024.6461373

Sản xuất và đóng gói tại:
 Khu hàng số 1 - Công ty Cổ phần thực phẩm dinh dưỡng Hà Nội
 Tổ dân phố số 21 phường Thanh Trì, Quận Hoàng Mai, TP. Hà Nội, Việt Nam

Website: hanufood.com

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HÀ NỘI

Bản TCB số: 03/HNF/2020



H2010-11450 Túi muối 200g

K

Zx

Z

Y

W

Màu Màng

[Outline]

TK ĐÀ KIỂM TRA

KD ĐÀ KIỂM TRA

KH KÝ TÊN VÀ ĐÓNG DẤU

160mm
140

10

HANUFOOD®



Muối sạch

HÀ NỘI

Khối lượng tịnh
1 kg

SẢN PHẨM SẢN XUẤT THEO
TIÊU CHUẨN QUỐC GIA VỀ MUỐI TINH
TCVN 9639: 2013
Bản TCB Số: 03/HNF/2020

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG / QUALITY CRITERIA	
Hàm lượng khoáng chất chính có trong 100 gam muối:	
NaCl	≥ 92%
Độ ẩm / Moisture	≤ 5%
Chất không tan / Foreign matter	≤ 0,3%
Thành phần: Muối biển tự nhiên.	
Hương dẫn sử dụng & Bảo quản:	
- Dùng để ăn, nêm, chấm, tẩm ướp thực phẩm không có nhu cầu sử dụng i ốt. Dùng để ngâm rửa rau, củ, quả và làm sạch thực phẩm trước khi chế biến.	
- Bảo quản nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp.	
- Cảnh báo an toàn: không chứa đựng muối vào hộp sắt, nhôm...	

NSX & HSD: xem trên bao bì



8 938504 476255

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HÀ NỘI
Địa chỉ: Số 61/33 Phố Lạc Trung, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội
Điện thoại: 0243.6461373 - Fax: 0243.6461873
Sản xuất và đóng gói tại:
Kho hàng số 1 - Công ty Cổ phần thực phẩm dinh dưỡng Hà Nội
Tổ dân phố số 21 phường Thanh Trì, Quận Hoàng Mai, TP. Hà Nội, Việt Nam



H2010-12191 TUI MUỐI AN IOT
Cỡ: Cao: 244mm x Nhỏ: 211mm

K ZX

W

Ưu Việt

Diện

TK ĐÁ NÉM TPA

KO ĐÁ NÉM TPA

KH KÝ TÊN VÀ ĐỒNG DẤU

MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HÀ NỘI**

Địa chỉ: Số 61/33, Phố Lạc Trung, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Hà Nội

Điện thoại: 043.646.1372

Fax: 043.64.1373

Cơ sở sản xuất : **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HÀ NỘI**

Địa chỉ: Tổ dân phố 21, phường Thanh Trì, quận Hoàng Mai, thành phố Hà Nội, Việt Nam

MUỐI SẠCH HÀ NỘI

Thành phần: Muối tự nhiên

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: NaCl: $\geq 92\%$

Âm : $\leq 5,0\%$

chất không tan: $\leq 0,3\%$

Hướng dẫn sử dụng & bảo quản:

- Dùng để ăn, nêm, chấm, tẩm ướp thực phẩm không có nhu cầu sử dụng i ốt. Dùng để ngâm, rửa rau, củ, quả và làm sạch thực phẩm trước khi chế biến
- Bảo quản nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp
- Cảnh báo an toàn: Không chứa đựng muối vào hộp sắt, nhôm,...

Ngày sản xuất:.....

Hạn sử dụng:

Khối lượng tịnh:.....

Số CBCL:

NỘI DUNG GHI NHẬN

Tên sản phẩm: MUỐI SẠCH HÀ NỘI

Thành phần: Muối biển tự nhiên

HSD: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì

Hướng dẫn sử dụng & bảo quản:

- Dùng để ăn, nêm, chấm, tắm ướp thực phẩm không có nhu cầu sử dụng iốt. Dùng để ngâm rửa rau, củ, quả và làm sạch thực phẩm trước khi chế biến

- Bảo quản nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp.

- Cảnh báo an toàn: Không chứa đựng muối vào hộp sắt, nhôm,...

Khối lượng tịnh : 200G, 1Kg, 25Kg và 50Kg

sản phẩm của: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HÀ NỘI

Địa chỉ: Số 61/33 phố Lạc Trung, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội

Sản xuất tại: Kho hàng số 1 - Công ty cổ phần thực phẩm dinh dưỡng Hà Nội

có địa chỉ tại: Tổ dân phố số 21, phường Thanh Trì, quận Hoàng Mai, thành phố Hà Nội

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP cơ sở sản xuất 01: 199 /2020/NNPTNT-HAN

cấp ngày 23 tháng 09 năm 2020

Hà Nội, ngày 21 tháng 10 năm 2020

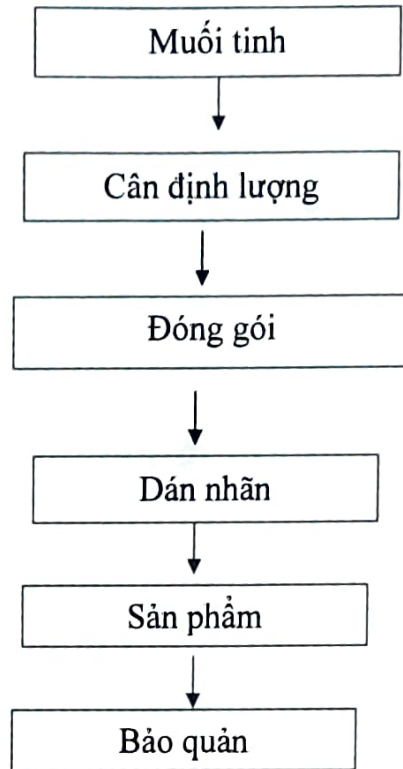
**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM
DINH DƯỠNG HÀ NỘI**



PHÓ GIÁM ĐỐC

Lương Thị Ngọc Thanh

QUY TRÌNH SẢN XUẤT



Thuyết minh chi tiết quy trình sản xuất:

Nguyên liệu: Muối biển tự nhiên được thu mua ở những cơ sở có uy tín đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn cơ sở (TCCS).

Muối biển tự nhiên được rửa thô để loại bỏ các tạp chất thô như sỏi, cát, bùn bẩn. Sau đó được nghiền rửa thủy lực, tiếp theo là rửa tinh. Sau khi li tâm loại nước muối được sấy khô rồi sau đó được đóng gói theo khối lượng tịnh đặt sẵn. Cuối cùng là bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, sạch sẽ.



VILAS 595

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

BẢN SAO
 Số/No.: 20.09.28.1559

1. Tên mẫu/Name of sample : Muối sạch Hà Nội
 2. Tên/địa chỉ khách hàng : Công ty cổ phần thực phẩm dinh dưỡng Hà Nội
 Name/Address of customer
 3. Mô tả mẫu/Sample description : Sản phẩm khô đóng túi.
 4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 28/09/2020
 5. Người lấy/gửi mẫu/ The personnel performing/sending sample(s) : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer
 6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of testing activities : 28/09/2020-01/10/2020
 7. Kết quả thử nghiệm/Test results :

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Cảm quan Sensory properties	TCVN 5604:1991	/	Màu sắc tự nhiên, không có mùi lạ	TCVN 9639:2013
2	Muối ăn (NaCl)/Khối lượng chất khô Salt (NaCl)/Dry matter	TCVN 3974:2007	%	99,5	TCVN 9639:2013 ≥ 99,0
3	Ẩm/Humidity	ISO 2483:1973	%	0,08	TCVN 9639:2013 ≤ 5,0
4	Ion Ca ⁺² /Khối lượng chất khô Ca ⁺² /Dried matter	ISO 2482:1973	%	0,17	TCVN 9639:2013 ≤ 0,2
5	Ion Mg ⁺² /Khối lượng chất khô Mg ⁺² /Dried matter	ISO 2482:1973	%	0,21	TCVN 9639:2013 ≤ 0,25
6	Ion SO ₄ ⁻² /Khối lượng chất khô SO ₄ ⁻² /Dried matter	ISO 2480:1972	%	0,68	TCVN 9639:2013 ≤ 0,8
7	Chất không tan trong nước/Khối lượng chất khô Insoluble in water/Dried matter	ISO 2479:1972	%	0,05	TCVN 9639:2013 ≤ 0,2
8	Asen/Arsenic (As)	SOP.KXN.KT.HTP.48	mg/kg	Không phát hiện (<0,1)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,5
9	Cadimi/Cadmium (Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (<0,1)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,5
10	Chì/Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (<0,1)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 2,0
11	Thủy ngân/Mercury (Hg)	TCVN 7604:2007	mg/kg	Không phát hiện (<0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,1
12	Đồng/Copper (Cu)	TCVN 8126:2009	mg/kg	Không phát hiện (<1,0)	QĐ 46/2007/QĐ-BYT ≤ 30,0

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HẢI BÀ TRUNG
 CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
 Ngày 04-11-2020

Hà Nội, ngày 01 tháng 10 năm 2020/Hanoi, October 01, 2020

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
 LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM

CHIẾN ĐOÀN HÌNH ẢNH, THĂM ĐO CHỨC NĂNG
 DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

TRUNG TÂM KIỂM SOÁT BỆNH TẬT
 HANOI CENTER FOR DISEASE CONTROL

PHÓ GIÁM ĐỐC

Trương Quang Việt

ThS. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội/
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội/
- The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/
- Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/
- This test result is printed in 02 copies. 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.

