

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 01/VISACO/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN VISACO

Địa chỉ trụ sở: Khu C, Khu công nghiệp Lê Môn, xã Quảng Hưng, thành phố Thanh Hóa, tỉnh Thanh Hóa, Việt Nam.

Địa chỉ sản xuất: Khu C, Khu công nghiệp Lê Môn, xã Quảng Hưng, thành phố Thanh Hóa, tỉnh Thanh Hóa.

Điện thoại: 02373.950.744

Fax: 02373.951.013

E-mail: visaco68@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2800115370, do Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Thanh Hóa cấp thay đổi lần thứ 1 ngày 11/7/2016

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (theo Điểm k Điều 12 Nghị định số: 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ).

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: MUỐI ĂN VISACO

2. Thành phần: Muối biển tự nhiên ($\geq 97\%$), Kali Iodat - KIO_3 (20-40 mg/kg).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất in trên bao bì.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng được ghi trên bao bì.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chế biến thực phẩm, dùng làm gia vị chế biến thức ăn.

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

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

5.1. Chất liệu bao bì: Bao bì sử dụng để bao gói sản phẩm được làm từ chất liệu BOPP hoặc PE, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

5.2. Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói trong các túi có khối lượng tịnh: 200g/túi, 250g/túi, 400g/túi, 450g/túi, 500g/túi.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (có 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:

4.1. Chỉ tiêu kim loại nặng: theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, QCVN 9-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với muối Iod.

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa
1	Hàm lượng Asen (As), mg/kg	0,5
2	Hàm lượng Chì (Pb), mg/kg	2,0
3	Hàm lượng Cadimi (Cd), mg/kg	0,5
4	Hàm lượng Thủy ngân (Hg), mg/kg	0,1
5	Hàm lượng Đồng (Cu), mg/kg	2,0

4.2. Các chỉ tiêu khác: theo QCVN 9-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với muối Iod.

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa
1	Hàm lượng NaCl, tính theo % khối lượng chất khô	≥ 97
2	Hàm lượng Iod, mg/kg	20-40
3	Hàm lượng chất không tan trong nước, tính theo % khối lượng chất khô	≤ 0,3

4.3. Một số chỉ tiêu do nhà sản xuất tự công bố

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa/yêu cầu
1	Màu sắc	Trắng trong hoặc trắng
2	Mùi vị	Không mùi, dung dịch muối 5% có vị mặn thuần khiết, không có vị lạ
3	Trạng thái	Khô rời, không vón cục
4	Hàm lượng SO_4^{2-} (Sunphat), tính theo % khối lượng	≤ 1,2
5	Hàm lượng Mg^{2+} (Magie), tính theo % khối lượng	≤ 0,6
6	Hàm lượng Ca^{2+} (Canxi), tính theo % khối lượng	≤ 0,4
7	Độ ẩm, tính theo % khối lượng	≤ 3,0
8	Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường	Không có

11537

IGT
PHẢ
SAC

ĐAT

Mẫu số 01, Nghị định 15/2018/NĐ-CP

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./.

Thanh Hóa, ngày 25 tháng 01 năm 2019

CÔNG TY CỔ PHẦN VIASCO



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Các Lưu



CÔNG TY CỔ PHẦN VISACO

Địa chỉ: Khu C, Khu công nghiệp Lê Môn, xã Quảng Hưng, thành phố Thanh Hóa, tỉnh Thanh Hóa, Việt Nam

MẪU NHÃN SẢN PHẨM

MUỐI ĂN VISACO

VISACO

MUỐI ĂN

16

ISACO

100% MUỐI BIỂN TỰ NHIÊN

Khối lượng tịnh/ Net weight:
250g

ĐƯỢC GIẢI THƯỞNG KHCV VỀ SẢN XUẤT MUỐI SẠCH 2003

VISACO

Đi quyền lợi và sức khỏe người tiêu dùng

VIFOTEC

GIẢI THƯỞNG KHCV 2003
Sản phẩm và công nghệ sản xuất muối sạch

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG	
Mức độ, khoảng phải định có trong 100g	
NaCl	99,5%
Ca ⁺⁺	0,12%
Mg ⁺⁺	0,05%
Fe ⁺⁺	0,01%
Độ ẩm	0,05%
Chất không tan	0,01%
Độ pH	2,5 - 4,0

Truyền phân:
Mức độ độ ẩm: 0,01% - 0,02%

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng để chế biến thực phẩm, dùng làm gia vị chế biến thực phẩm.

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

SẢN XUẤT THEO TCCS SỐ: 01-2018/VISACO

WPK & HSO. Xem như bao bì.

VISACO còn nhiều tính năng đặc biệt hữu dụng
Xin quý khách tìm hiểu trên trang Website: <http://visaco.com.vn>

8 19 35 00 2 8 0 0 4 4 5

CÔNG TY CỔ PHẦN VISACO
Nơi sản xuất: NHÀ MÁY CHẾ BIẾN MUỐI & THỰC PHẨM XUẤT KHẨU
Khu Công Nghiệp Lê Môn - Thành phố Thanh Hóa
VP Hà Nội: Tòa nhà COS số 81/03 Lạc Trung, Hai Bà Trưng, Hà Nội * Website: thainutfood.vn
Điện thoại: 037.3950744 - 04.36461372
Product of Vietnam

CÔNG TY CỔ PHẦN VISACO



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Tác Lưu

CHI CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG THANH HÓA



Thanh Hoa Branch of Standardisation - Metrology and Quality

TRUNG TÂM DỊCH VỤ KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

Thanh Hoa Technical service Centre for Standards and Quality

Địa chỉ: Đường tránh quốc lộ 1A, xã Quảng Thịnh, Thành phố Thanh Hóa Add: Highway 1A, Quang Thinh commune, Thanh Hoa city
Tel: (037) 3712264 - 3720704 Fax: (037) 3712264 E-mail: tedlcl.th@hn.vnn.vn

VILAS 142

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

THE TEST RESULTS

Số (N^o): 66 - TNH(S)/2019

MUỐI ĂN VISACO

Tên mẫu thử:

(Object):

Ký hiệu:

(Notation):

Khách hàng:

(Customer name):

Cơ sở:

(Establishments):

Ngày nhận mẫu:

(date of receipt):

MG

Số lượng: 01 mẫu.

(Number of)

Công ty cô phân Visaco.

Lô C Khu công nghiệp Lê Môn, thành phố Thanh Hóa, tỉnh Thanh Hóa

15/01/2019

TT Order (1)	Tên chỉ tiêu Items (2)	Phương pháp thử Test method (3)	Đơn vị tính Unit (4)	Kết quả thử Results (5)
				MI
1	Hàm lượng NaCl tính theo chất khô	TCVN 3973-84	%	98,70
2	Độ ẩm	TCVN 3973-84	%	0,15
3	Hàm lượng Ca ⁺² tính theo chất khô	TCVN 3973-84	%	0,026
4	Hàm lượng SO ₄ ⁻² tính theo chất khô	TCVN 3973-84	%	0,041
5	Hàm lượng Mg ⁺² tính theo chất khô	TCVN 3973-84	%	0,032
6	Hàm lượng Asen	TCVN 7601-07	mg/kg	KPH
7	Hàm lượng Pb	TCVN 7602-07	mg/kg	KPH
8	Hàm lượng Cd	TCVN 7603-07	mg/kg	KPH
9	Hàm lượng Hg	TCVN 7604-07	mg/kg	KPH
10	Hàm lượng Cu	TCVN 6193-96	mg/kg	KPH
11	Hàm lượng Iod	TCVN 9699-13	mg/kg	31,2
12	Hàm lượng tạp chất không tan trong nước tính theo chất khô	TCVN 3973-84	%	0,01

Cảm quan: - Màu sắc: Màu trắng.

- Mùi: Không mùi.

- Vị: Dung dịch muối 5% có vị mặn, thuần khiết, không vị lạ.

- Trạng thái: Khô rời, không vón cục

- Tạp chất nhìn bằng mắt thường: Không có

Ghi chú: -KPH: Không phát hiện.

VINCERT 170

Thanh Hóa, ngày 21 tháng 01 năm 2019

THỬ NGHIỆM VIÊN
Tester



Nguyễn Thị Hảo

TỔ TRƯỞNG
Team Leader



Lê Thị Lan Anh



GIÁM ĐỐC
Director
Nguyễn Mạnh Hợp

Chú ý: - Phiếu kết quả thử nghiệm không có giá trị khi sao chép từng phần nếu không được sự đồng ý của Vilas 142.
- Kết quả chỉ có giá trị đối với mẫu thử.
- Những chỉ tiêu có dấu (*) trong phạm vi
- Tên mẫu, tên khách hàng và tên cơ sở đo khách hàng cung cấp.

BM - 10 - 07 - 02

Trang 2/2
(N^o of pages)