

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT VINH PHÚC
CHI CỤC QLCL NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN



PHIẾU TIẾP NHẬN HỒ SƠ

Loại hồ sơ: BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Cơ sở tự công bố sản phẩm: CÔNG TY CỔ PHẦN ONG TAM ĐẢO

Loại sản phẩm: Ong Mật Tam Đảo

Người nộp hồ sơ: Nguyễn Thị Huệ.

Địa chỉ: Hưởng Lộc, Đạo Đức, Bình Xuyên, Vĩnh Phúc

Điện thoại: 0211 3871 369

Hồ sơ gồm có:

- Bản tự công bố sản phẩm
- Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến
- Bản tiêu chuẩn sản phẩm
- Phiếu kết quả kiểm nghiệm.

Ngày nhận: 28/08/2019

Ghi chú: Hồ sơ tự công bố được đăng tải trên cổng thông tin điện tử Sở Nông nghiệp và PTNT Vĩnh Phúc. Địa chỉ truy cập: snnptnt.vinhphuc.gov.vn

Người nộp

Người nhận

Nguyễn Thị Huệ

Nguyễn Tự Cường

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/HONECO/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân:

Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo

Địa chỉ: Hương Lộc, Đạo Đức, Bình Xuyên, Vĩnh Phúc.

Điện thoại: 0211. 3871. 369

Mã số doanh nghiệp: 2500214564

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Ong mật Tam Đảo**

2. Thành phần: Mật ong tự nhiên 100% được thu hoạch từ đàn ong mật tại núi Tam Đảo

Hàm lượng

- Glucoza; Fructoza: $\geq 60\%$
- Độ ẩm: $\leq 21\%$

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 03 năm kể từ ngày sản xuất (*Ngày sản xuất, hạn sử dụng được in trên nắp hoặc trên nhãn sản phẩm.*)

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

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong hũ thủy tinh hoặc hũ nhựa, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

Quy cách đóng gói: 600 ml, 750 ml, 900ml, 500 g, 600 g, 820g, 1000 g, 1250 g ...hoặc các bao bì khác theo yêu cầu khách hàng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Sử dụng thùng carton để đựng sản phẩm và vận chuyển

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

Sản xuất tại nhà máy: Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo

Địa chỉ: Hương Lộc, Đạo Đức, Bình Xuyên, Vĩnh Phúc.

III. Mẫu nhãn sản phẩm

-Nhãn dự kiến:Đính kèm hồ sơ

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

- Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất đăng ký:

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 02/2019, ngày tháng năm 2019 (có bản tiêu chuẩn sản phẩm đính kèm)

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./.

Vĩnh Phúc, ngày 26 tháng 08 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC
Lê Thị Nga



THÀNH PHẦN

Mật ong tự nhiên 100% được thu hoạch từ đàn ong mật tại núi Tam Đảo
 Hàm lượng:
 Glucoza; Fructoza: ≥ 60%
 Độ ẩm: ≤ 21%

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Mỗi lần lấy 2-3 thìa (20g-25g) ăn trực tiếp hoặc pha với nước ấm uống vào buổi sáng trước khi ăn và tối trước khi đi ngủ.
 Thay đường để pha chế trà, coffe, nước giải khát, đặc biệt dùng trong nấu ăn tẩm ướp gà, vịt, heo quay... tốt cho sức khỏe.
 Dùng trong sản xuất Đông dược...

BẢO QUẢN

Để ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

CẢNH BÁO AN TOÀN THỰC PHẨM

Sản phẩm có thể kết tinh khi thay đổi nhiệt độ, không ảnh hưởng hay làm giảm chất lượng sản phẩm.
 Ngâm sản phẩm vào nước nóng 60-80°C cho tan ra và sử dụng bình thường.

KHỐI LƯỢNG TÍNH V 860 g

Sản xuất tại nhà máy:

CÔNG TY CỔ PHẦN ONG TAM ĐẢO

📍 Hương Lộc, Đạo Đức, Bình Xuyên, Vĩnh Phúc.
 🌐 ongtamdao.vn/honeco

Phân phối bởi hệ thống:

CÔNG TY CỔ PHẦN EUFOOD SÀI GÒN

📍 Toà nhà EUFOOD 116 - 118 Đồng Văn Cống,
 P. Thành Mỹ Lợi, Quận 2, TP. Hồ Chí Minh
 ☎ 028.375.19193
 📧 eufood.cskh@gmail.com

CB số: 02/HONECO/2019



NGÀY SX VÀ HSD IN TRÊN HẤP CHAI

BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

1. Sản phẩm: **Ong mật Tam Đảo**

2. Sản xuất tại nhà máy :

Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo

Địa chỉ: Hương Lộc, Đạo Đức, Bình Xuyên, Vĩnh Phúc.

3. Trạng thái sản phẩm:

Dạng bào chế: dạng lỏng của mật ong

Màu sắc: Màu vàng sáng đến màu vàng thẫm

4. Thành phần cấu tạo: Mật ong tự nhiên 100% được thu hoạch từ đàn ong mật tại núi Tam Đảo

Hàm lượng

- Glucoza; Fructoza: $\geq 60\%$
- Độ ẩm: $\leq 21\%$

5. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: TCVN 5267-1:2008

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng nước	%	≤ 21
2	Hàm lượng fructoza và glucoza	g/100g	≥ 60
3	Hàm lượng sacaroza	g/100g	≤ 10
4	Hàm lượng chất rắn không tan trong nước	g/100g	$\leq 0,5$

6. Giới hạn an toàn của sản phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức quy định	Mức công bố
1	TSVKHK	CFU/g	TCVN: 5375:1991	≤ 15.000
2	E.Coli	CFU/g	TCVN: 5375:1991	0
3	Vi khuẩn kỵ khí sinh H ₂ S	CFU/g	TCVN: 5375:1991	0
4	Salmonella	CFU/25g	TCVN: 5375:1991	0
5	S.aureus	CFU/g	TCVN: 5375:1991	0
6	Nấm mốc	CFU/g	TCVN: 5375:1991	0
7	Nấm men	CFU/g	TCVN: 5375:1991	≤ 1000
8	Arsen (As)	ppm	QCVN 8-2:2011/BYT	≤ 1
9	Thủy ngân (Hg)	ppm	QCVN 8-2:2011/BYT	$\leq 0,05$

10	Chì (Pb)	ppm	QCVN 8-2:2011/BYT	≤ 2
11	Cadimi (Cd)	ppm	QCVN 8-2:2011/BYT	≤ 1
12	Aflatoxin B ₁	μg/kg	Số 46/2007/QĐ-BYT	≤ 5
13	Aflatoxin B ₁ B ₂ G ₁ G ₂	μg/kg	Số 46/2007/QĐ-BYT	≤ 15

7. Hướng dẫn sử dụng:

Mỗi lần lấy 2-3 thìa (20g-25g) ăn trực tiếp hoặc pha với nước ấm uống vào buổi sáng trước khi ăn và tối trước khi đi ngủ.

Thay đường để pha chế trà, coffe, nước giải khát, đặc biệt dùng trong nấu ăn tẩm ướp gà, vịt, heo quay... tốt cho sức khỏe.

Dùng trong sản xuất đông dược...

8. Cảnh báo:

Sản phẩm có thể kết tinh khi thay đổi nhiệt độ, không ảnh hưởng hay làm giảm chất lượng sản phẩm.

Ngâm sản phẩm vào nước nóng 60-80oC cho tan ra và sử dụng bình thường.

9. Chất liệu bao bì, quy cách đóng gói:

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong hũ thủy tinh hoặc hũ nhựa, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

Quy cách đóng gói: 600 ml, 750 ml, 900ml, 500 g, 600 g, 820g, 1000 g, 1250 g ...hoặc các bao bì khác theo yêu cầu khách hàng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Sử dụng thùng carton để đựng sản phẩm và vận chuyển

10. Thời hạn sử dụng: 03 năm kể từ ngày sản xuất (ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên nắp hoặc trên nhãn sản phẩm.)

11. Hướng dẫn bảo quản:

Đề ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Vĩnh Phúc, ngày 26 tháng 08 năm 2019

TỔ CHỨC, CÁ NHÂN BAN HÀNH KÝ TÊN, ĐÓNG DẤU



TỔNG GIÁM ĐỐC
Lê Thị Nga



SỞ Y TẾ VINH PHÚC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM
THUỐC, MỸ PHẨM, THỰC PHẨM

37 Chu Văn An - Liên Bảo - Vinh Yên - Vinh Phúc
ĐT/Fax: 0211.3861 376



PHIẾU PHÂN TÍCH

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu đem thử)

Số : 198

Mẫu kiểm nghiệm: ONG MẶT TAM ĐẢO

Số đăng kí: Không có

Nơi sản xuất: Công ty CP Ong Tam Đảo

Số kiểm soát: Không có

Hạn dùng: Không có

Nơi gửi mẫu: Công ty CP Ong Tam Đảo - Km 19 Quốc lộ 2 - Xã Đạo Đức - Bình Xuyên - T. Vinh Phúc

Người gửi mẫu: Nguyễn Thị Huệ

Ngày nhận mẫu: 14/8/2019

Số đăng kí KN:

19MGTP 198

Yêu cầu KN: Kiểm tra chất lượng

Tiêu chuẩn:

Tình trạng mẫu khi nhận: Mẫu kiểm nghiệm đựng trong lọ thủy tinh đậy nắp kín.

Kết quả kiểm nghiệm:

1. Chỉ tiêu Hóa lý:				
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
1.1**	Asen	ppm	TQKT	KPH
1.2**	Chì	ppm	TQKT	0,44
1.3**	Thủy ngân	ppm	TQKT	0,049
1.4**	Cadimi	ppm	TQKT	KPH
1.5**	Độ ẩm	%	TQKT	17,9
1.6**	Hàm lượng đường khử	g/100g	TQKT	65,8
1.7**	Hàm lượng đường Sacarosa	g/100g	TQKT	3,5
1.8**	Tổng chất rắn không tan trong nước	g/100g	TCVN 5264:1990	0,5

Ghi chú:- Tên mẫu, nơi sản xuất và nơi gửi mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng

- Các kết quả thử nghiệm và kết luận ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi tới
- Các bản trích, sao kết quả này sẽ không có giá trị nếu không có sự đồng ý của Trung tâm kiểm nghiệm Vinh Phúc
- Chỉ tiêu đánh dấu * là chỉ tiêu được thực hiện bởi Nhà thầu phụ
- Chỉ tiêu đánh dấu ** là chỉ tiêu chưa được công nhận VILAS

1.9*	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	Viện KN ATVSTP Quốc gia	KPH (LOD: 0,5µg/kg)
1.10*	Hàm lượng Aflatoxin B1, B2, G1, G2	µg/kg	Viện KN ATVSTP Quốc gia	KPH (LOD: 0,5µg/kg)
2. Chỉ tiêu Vi sinh				
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
2.1**	Nấm men	Bào tử/g	TCVN 8275:2010	0
2.2**	E. Coli	CFU/g	TCVN 6846:2007	0
2.3**	Salmonella	CFU/25g	TCVN 4829:2005	0
2.4**	Nấm mốc	Bào tử/g	TCVN 8275:2010	0
2.5**	Vi khuẩn kỵ khí sinh H ₂ S	CFU/g	TCVN 4991:2005	0
2.6**	S. aureus	CFU/g	TCVN 4830:2005	0
2.7**	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2005	5x10 ¹

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử - LOD).

Vĩnh Phúc, ngày 23 tháng 8 năm 2019

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Phạm Đình Thảo

- Ghi chú: - Tên mẫu, nơi sản xuất và nơi gửi mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng
 - Các kết quả thử nghiệm và kết luận ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi tới
 - Các bản trích, sao kết quả này sẽ không có giá trị nếu không có sự đồng ý của Trung tâm kiểm nghiệm Vĩnh Phúc
 - Chỉ tiêu đánh dấu * là chỉ tiêu được thực hiện bởi Nhà thầu phụ
 - Chỉ tiêu đánh dấu ** là chỉ tiêu chưa được công nhận VILAS