

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm : DẦU MÈ ĐEN ÉP LẠNH

Ngày công bố : 10/09/2018

Công bố online số TT 51:

<http://soyte.quangnam.gov.vn/Portals/0/NVD/TuCongBoATTP/t%E1%BB%B1%20c%C3%B4ng%20b%E1%BB%91%20n%C4%83m%202018.pdf>

Hồ sơ gồm có:

- Giấy phép kinh doanh
- Bản tự công bố sản phẩm
- Phiếu kết quả kiểm nghiệm
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Thương nhân chịu trách nhiệm
Công ty TNHH Thực Phẩm Noom



Đài Thị Hồng Thu

Mẫu số 02

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

BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/Công Ty TNHH Thực Phẩm Noom/ năm 2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, Huyện Thăng Bình, Tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

Điện thoại: 01688279426

E-mail: lisa@2kleagues.com

Mã số doanh nghiệp: 4001074770

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 11/GCNATTP-SCT Ngày Cấp: 10/07/2018 /Nơi cấp: Sở Công Thương tỉnh Quảng Nam

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Dầu mè đen ép lạnh
2. Thành phần: 100% từ hạt mè đen thuần chủng
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Sử dụng tốt nhất trước: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

NSX và HSD được ghi trên bao bì

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

- Thể tích thực: 350 ml, 600ml và theo yêu cầu khách hàng được ghi rõ trên nhãn sản phẩm
- Chất liệu bao bì: Chai thủy tinh hoặc chai nhựa theo yêu cầu khách hàng

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Công ty TNHH Thực Phẩm Noom

Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, Huyện Thăng Bình, Tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

III. Mẫu nhãn sản phẩm : nhãn sản phẩm đính kèm

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm



Công Ty TNHH Thực Phẩm Noom kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. QCVN 8-1:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
2. QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
3. Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
4. Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 – Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.
5. Quyết định 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

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 và chỉ đưa sản phẩm vào sản xuất, kinh doanh khi đã được cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm./.

Quảng Nam, ngày 10 tháng 09 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Bùi Thị Hồng Thu



Ép lạnh là phương pháp có kỹ thuật ép cơ học và đồng thời trong quy trình không gia nhiệt ở bất kì công đoạn nào.



DẦU MÈ ĐEN ÉP LẠNH

Virgin Black Sesame Oil

Mechanical cold pressed,
unrefined, none chemical used in
cultivation & manufacture



350ml

SẢN XUẤT TẠI: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

Địa chỉ: Tổ 17, thôn Bình Túy,
Xã Bình Giang, huyện Thăng Bình,
tỉnh Quảng Nam, Việt Nam
Website: noomfood.com
Điện thoại: 0905948158/0388279426

THÀNH PHẦN:

100% dầu ép lạnh từ mè đen
trồng tại farm noom

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Dùng để uống ăn trực tiếp, trộn salad,
kho, làm bánh, nấu ăn dặm...
Tham khảo thêm tại: noomfood.com

CHÚ Ý BẢO QUẢN:

Để nơi tối, lạnh, vặn chặt nắp sau khi
sử dụng, mở nắp tốt nhất trữ tủ lạnh.

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
Ngày sản xuất:

“ Là dầu nền nhẹ chứa
nhiều zinc có tính
dương và ấm ”

