

BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM
Số: 06:2022/CBTC – CTYTNHHTHUCPHAMNOOM



Doanh nghiệp: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM**

Địa chỉ trụ sở: Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam.

Điện thoại : 0985.948.158

Fax:

Email : buihonggoanh@gmail.com

Website: <http://www.noomfood.com>

CÔNG BỐ



Tiêu chuẩn cơ sở : **TCCS 06:2022/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM**

Áp dụng cho sản phẩm : **BỘT GẠO THOM RẰNG THƠM (OFF WHITE RICE CAKE FLOUR)**

Chúng tôi cam kết sản xuất, kinh doanh sản phẩm theo đúng tiêu chuẩn cơ sở đã công bố trên đây và chịu hoàn toàn trách nhiệm trước người tiêu dùng và cơ quan quản lý nhà nước về những vi phạm đối với những tiêu chuẩn chất lượng đã công bố.

Quảng Nam, ngày 14 tháng 11 năm 2022

GIÁM ĐỐC



GIÁM ĐỐC
Bùi Thị Hồng Thu

Số: 06/2022/QĐ-CBTCCS

Quảng Nam, ngày 14 tháng 11 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH
Về việc Công bố Tiêu chuẩn cơ sở

GIÁM ĐỐC CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29/6/2006;
- **Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa năm 2007;**
- Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ngày 29/6/2006;
- Căn cứ Thông tư 11/2021/TT-BKHCN ngày 18 tháng 11 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc Quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”;
- Căn cứ nhu cầu sản xuất và kinh doanh của công ty, nay công ty quyết định ban hành Tiêu chuẩn cơ sở đối với sản phẩm **BỘT GẠO THƠM RẮNG THƠM (OFF WHITE RICE CAKE FLOUR)**.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở: **TCCS 06:2022/CTYTNNHHTHUCPHAMNOOM** – Áp dụng cho sản phẩm **BỘT GẠO THƠM RẮNG THƠM (OFF WHITE RICE CAKE FLOUR)**.

Điều 2: Các bộ phận liên quan của Công ty chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký

Nơi nhận:

- Như Điều 2;
- Lưu HC.

GIÁM ĐỐC



GIÁM ĐỐC
Bùi Thị Hồng Thu

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 06:2022/CTY TNHH THỰC PHẨM NOOM

Áp dụng cho sản phẩm: BỘT GẠO THƠM RẺNG THƠM

OFF WHITE RICE CAKE FLOUR

Quảng Nam, 2022



LỜI NÓI ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở **TCCS 06:2022/CTYTNHHTHUCPHAMNOOM** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom công bố để áp dụng cho sản phẩm **BỘT GẠO THƠM RẮNG THƠM (OFF WHITE RICE CAKE FLOUR)** do Công ty sản xuất và lưu hành tại Việt Nam.



1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về chất lượng, an toàn vệ sinh và bao gói sản phẩm **BỘT GẠO THƠM RẺNG THƠM (OFF WHITE RICE CAKE FLOUR)** do Công ty TNHH Thực phẩm Noom sản xuất và lưu hành tại Việt Nam.

2. Tài liệu viện dẫn:

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

- TS-KT-HCB-164:2020 – Phương pháp xác định Cảm quan;
- TS-KT-HCB-005:2018 – Phương pháp xác định hàm lượng ẩm;
- TS-KT-QP-27:2021 – Phương pháp xác định hàm lượng Arsen (As), Cadimi (Cd), Chì (Pb);
- TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) – Phương pháp xác định Tổng số vi sinh vật hiếu khí;
- TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) – Phương pháp xác định *Coliforms*;
- TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) – Phương pháp xác định *Escherichia coli*;
- AOAC 975.55 – Phương pháp xác định *Staphylococcus aureus*;
- TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004) – Phương pháp xác định *Clostridium perfringens*;
- AOAC 980.31 – Phương pháp xác định *Bacillus cereus*;
- Ref. TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) – Phương pháp xác định Tổng số bào tử nấm - men nấm mốc;
- TS-KT-SK-42:2018 (Ref. BS EN 15792:2009) – Phương pháp xác định Zearalenone;
- TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014) – Phương pháp xác định Aflatoxin;
- TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN-2009) – Phương pháp xác định Ochratoxin A;
- TS-KT-SK045:2018 (Ref. AOAC 986.17) – Phương pháp xác định Deoxynivalenol.

3. Yêu cầu về kỹ thuật

3.1. Chỉ tiêu cảm quan

Yêu cầu về cảm quan sản phẩm được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1: Các chỉ tiêu cảm quan của sản phẩm

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng bột
2	Màu sắc	Sản phẩm có màu trắng
3	Mùi vị	Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm. Không có mùi lạ, vị lạ

3.2. Các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm

Yêu cầu về các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm được quy định trong Bảng 2



Bảng 2: Các chỉ tiêu an toàn của sản phẩm

STT	Chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử
1	Arsen (As)	mg/kg	1,0	TS-KT-QP-27:2021
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,4	
3	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	
4	Ochratoxin A	µg/kg	3	TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN – 2009)
5	Zearalenone	µg/kg	75	TS-KT-SK-42:2018 (Ref. BS EN 1579:2009)
6	Aflatoxin B ₁	µg/kg	5	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
7	Aflatoxin tổng (B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂)	µg/kg	10	
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁶	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
9	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ³	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
10	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10 ²	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
11	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²	AOAC 975.55
12	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10 ²	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
13	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 ²	AOAC 980.31



14	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ³	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
15	Deoxynivalenol	µg/kg	500	TS-KT-SK045:2018 (Ref. AOAC 986.17)
16	Độ ẩm	%	10	TS-KT-HCB-005:2018

4. Nguyên liệu: 100% từ gạo thuần chủng bản địa.

5. Đóng gói, ghi nhãn, bảo quản:

5.1. Quy cách bao gói:

- Sản phẩm được đóng vào túi giấy, PE/PET hoặc theo yêu cầu của khách hàng;
- Quy cách đóng gói: 500 g, 1 kg, 1,5 kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

5.2. Ghi nhãn: Việc ghi nhãn sản phẩm được thực hiện theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa, Nghị định 111/2021/NĐ-CP về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

5.3. Hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

5.4. Chú ý bảo quản: Bảo quản nhiệt độ phòng. Cột chặt bao sau khi sử dụng, tránh ẩm. Trữ ngăn mát tủ lạnh nếu ít dùng. Ngưng sử dụng khi sản phẩm có dấu hiệu bị hư hỏng hoặc không phù hợp.

6. Hướng dẫn sử dụng: Dùng để làm bánh Tây và bánh truyền thống Việt Nam, tạo độ sánh, dùng làm bột chiên.

Quảng Nam, ngày 14 tháng 11 năm 2022

GIÁM ĐỐC



GIÁM ĐỐC
Bùi Thị Hồng Thu

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/CTYTNNHHTHUCPHAMNOOM/2022

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự 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: 0388.279.426

Fax:

E-mail: buihonggoanh@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4001074770

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 12/2021/GCNATTP-SCT do Sở Công thương tỉnh Quảng Nam cấp ngày 12/07/2021 hiệu lực đến ngày 12/07/2024.



II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BỘT GẠO THƠM RẮNG THƠM (OFF WHITE RICE CAKE FLOUR)**
2. Thành phần: 100% từ gạo thuần chủng bản địa.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất. Sau khi mở, cho gói bột vào hũ, cột chặt để ở nhiệt độ phòng 2 tháng, trữ tủ lạnh 6 tháng.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: 500 g, 1 kg, 1,5 kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng;
 - Chất liệu bao bì: túi giấy, PE/PET hoặc bao gói khác theo yêu cầu của khách hàng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

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:

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”;
- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 06:2022/CTYTNNHHTHUCPHAMNOOM 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./.

Quảng Nam, ngày 21 tháng 11 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Bùi Thị Hồng Thu



BỘT GẠO THƠM RẰNG THƠM
OFF WHITE RICE CAKE FLOUR

Số tiêu chuẩn công bố: TCCS 06:2022/CTYTNNHHTHUCPHAMNOOM

Số tự công bố: 06/CTYTNNHHTHUCPHAMNOOM/2022

Khối lượng tịnh:

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Chú ý bảo quản: Bảo quản nhiệt độ phòng. Cột chặt bao sau khi sử dụng, tránh ẩm. Trữ ngăn mát tủ lạnh nếu ít dùng. Ngưng sử dụng khi sản phẩm có dấu hiệu bị hư hỏng hoặc không phù hợp.

Thành phần: 100% từ gạo thuần chủng bản địa

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để làm bánh Tây và bánh truyền thống Việt Nam, tạo độ sánh, dùng làm bột chiên.

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: 0985.948.158

Website: <http://www.noomfood.com>



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL1221100904-1

Trang/ Page No: 1/2

- Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NOOM
- Địa chỉ/ Client's Address : Tổ 17, thôn Bình Túy, xã Bình Giang, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam.
- Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) : 10/11/2022
received
- Ngày phân tích mẫu/ Date of : 10/11/2022
Performance of Test
- Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 15/11/2022
- Thông tin mẫu/ Name of Sample : BỘT GẠO THƠM RÀNG THƠM (OFF WHITE RICE CAKE FLOUR)
- Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi nhựa
- Ghi chú/ Note :
- Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	LS Độ ẩm (*) / Moisture (*)	8.24	%	-	TS-KT-HCB-005:2018
2	LS Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	4.8x10 ³	CFU/g	-	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
3	LS Coliforms (*) / Coliforms (*)	4.2x10 ²	CFU/g	-	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
4	LS Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
5	LS Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 975.55
6	LS Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
7	LS Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 980.31
8	LS Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	Ref. TCVN 8275-2 : 2010 (ISO 21527-2 : 2008)
9	LS Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	0.248	mg/kg	-	TS-KT-QP-27:2021
10	LS Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	0.192	mg/kg	-	TS-KT-QP-27:2021
11	LS Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
12	LS Aflatoxin B ₁ (*) / Aflatoxin B ₁ (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
13	LS Aflatoxin (tổng B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂) (*) / Aflatoxin (sum of B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.

2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL / This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL1221100904-1

Trang/ Page No: 2/2

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
14	LS Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.3	TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN – 2009)
15	LS Zearalenone (*) / Zearalenone (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	5	TS-KT-SK-42:2018 (Ref. BS EN 15792:2009)
16	LS Deoxynivalenol (*) / Deoxynivalenol (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	21	TS-KT-SK-45:2018 (Ref. AOAC 986.17)

Chú thích/ Remarks:

- 1.(*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- 2.(**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (**): Items are tested by subcontractor.
- 3.LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- 4.LS,LH,LC: Ký hiệu mã chi nhánh/ Branch code: LS – CN HCM, LH – CN Hà Nội, LC – CN Cà Mau.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER



NGUYỄN HỮU TRUYỀN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



HỒ THỊ THANH PHƯƠNG

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.

2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04