

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 01/HKD-HHN/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Cơ Sở Hoàng Hải Nam

Địa chỉ: 45, Tổ 7, phường Nam Thanh, thành phố Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên

Điện thoại: 0888.396.988

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 62A8019036, Đăng ký lần đầu ngày 12 tháng 09 năm 2023 tại Phòng Tài chính Kế hoạch UBND thành phố Điện Biên Phủ.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 30/2023/CM/QLCL-ĐB; Ngày Cấp: 17/10/2023; Nơi cấp: Chi cục Quản lý Chất lượng và Phát triển Thị trường Nông sản tỉnh Điện Biên

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bánh Khúc Nam Ngân

2. Thành phần: Gạo nếp nướng 65%, rau khúc 18%, đỗ xanh 13%, thịt lợn 5%, bột canh 0,5%, hành khô 0,5%, màu tự nhiên từ (lá tím, hoa bó phón, gấc, hoa đậu biếc) 0,5%

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ NSX

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

- Quy cách đóng gói: Khối lượng 1 kilogam và theo yêu cầu khách hàng.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói bằng bao bì PE/PA đảm bảo an toàn, không thôi nhiễm các chất độc hại từ bao bì gây ảnh hưởng đến ATTP trong suốt quá trình vận chuyển và bảo quản theo theo Bộ y tế.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Hộ kinh doanh Cơ Sở Hoàng Hải Nam sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1-2011-BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi nấm trong thực phẩm;

- QCVN 8-2-2011-BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;

- TCVN 7049:2020: Tiêu chuẩn quốc gia về Thịt chế biến đã qua xử lý nhiệt.

- TCCS 01:2024/HKD-HHN Tiêu chuẩn cơ sở sản phẩm Bánh Khúc Nam Ngân.

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./.

Nam Thanh, ngày.....thángnăm 2024

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ



HOÀNG HẢI NAM

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
(Kèm theo Bản tự công bố số: 01/HKD-HHN /2024)

Tên sản phẩm: Bánh Khúc Nam Ngân

Thành phần: Gạo nếp nướng (65%), rau khúc (18%), đỗ xanh (13%), thịt lợn (5%), bột canh (0,5%), hành khô (0,5%), màu tự nhiên từ (lá tím, hoa bó phón, gấc, hoa đậu biếc (0,5%))

Hướng dẫn sử dụng:

- Cho bánh vào nồi hấp 30 phút đến khi bánh dẻo ngon. Ngon hơn khi chấm cùng muối vừng

Bảo quản: Bảo quản ở ngăn đá tủ lạnh, nhiệt độ <-18°C

Thông tin cảnh báo an toàn: Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc hết HSD (ghi trên nhãn)

NSX: Được in trên bao bì

LSX: Được in trên bao bì

HSD: 06 tháng kể từ NSX.

Chỉ tiêu chất lượng:

- Năng lượng/Calories: 338 kcal

- Carbohydrate: 64,9%

- Protein/Đạm: 11.5%

- Lipid/Chất béo: 3.6%

- Đường: 2.9%

- Sodium/Natri (Na): 146 mg

Khối lượng tịnh: Được in trên bao bì

TCB: 01/HKD-HHN /2024

TCCS 01:2024/HKD-HHN

Sản phẩm của: Hộ Kinh Doanh Cơ Sở Hoàng Hải Nam

Địa chỉ: 45, Tổ 7, phường Nam Thanh, thành phố Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên.

Xuất xứ: Việt Nam

Điện thoại: 0965.988.885

HỘ KINH DOANH CƠ SỞ
HOÀNG HẢI NAM

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

Số: 01/2024/QĐ-TCCS

Nam Thanh, ngày ... tháng năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành và công bố áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở

HỘ KINH DOANH CƠ SỞ HOÀNG HẢI NAM

Căn cứ Luật số 68/2006/QH11 ngày 29 tháng 06 năm 2006 của Quốc hội: Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày ngày 01 tháng 8 năm 2017 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ 11/2021/TT-BKHCN ngày 18 tháng 11 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc Quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ vào nhu cầu sản xuất và kinh doanh của Hộ Kinh Doanh Cơ Sở Hoàng Hải Nam.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành Tiêu chuẩn cơ sở số hiệu:

- TCCS 01:2024/HKD-HHN áp dụng cho sản phẩm Bánh Khúc Nam Ngân

Điều 2. Các cá nhân và đơn vị có liên quan có trách nhiệm thực hiện, đảm bảo sản phẩm do Hộ Kinh Doanh Cơ Sở Hoàng Hải Nam sản xuất phù hợp với yêu cầu quy định trong TCCS nói trên.

Điều 3. Bộ phận kiểm soát chất lượng chịu trách nhiệm phổ biến, hướng dẫn, theo dõi, cập nhật trong quá trình áp dụng những TCCS này.

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Như điều 2;

- Lưu: VT.

Đính kèm:

Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 01:2024/HKD-HHN

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký và ghi rõ họ tên)

HOÀNG HẢI NAM

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Số: TCCS 01:2024/HKD-HHN

Tên cơ sở: Hộ Kinh Doanh Cơ Sở Hoàng Hải Nam

Địa chỉ: 45, Tổ 7, phường Nam Thanh, thành phố Điện Biên Phủ, tỉnh Điện

Biên

Điện thoại: 0888.396.988

CÔNG BỐ:

Tên tiêu chuẩn cơ sở: Bánh Khúc Nam Ngân

Số hiệu tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 01:2024/HKD-HHN

Áp dụng cho sản phẩm, hàng hóa: Bánh Khúc Nam Ngân

Hộ Kinh Doanh Cơ Sở Hoàng Hải Nam cam kết sản xuất, kinh doanh sản phẩm, hàng hoá theo đúng tiêu chuẩn công bố nêu trên.

Nam Thanh, ngày 28. Tháng 11 năm 2024

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký và ghi rõ họ tên)

HOÀNG HẢI NAM

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 01:2024/HKD-HHN do Hộ Kinh Doanh Cơ Sở Hoàng Hải Nam phê duyệt ban hành theo Quyết định Số: 01/2024/QĐ-TCCS ngày 28 tháng 11 năm 2024.

Trong quá trình áp dụng, Tiêu chuẩn này có thể được sửa đổi, bổ sung, thu hồi, huỷ bỏ cho phù hợp với thực tế và quy định của Pháp luật.

Việc sửa đổi, bổ sung, thu hồi, huỷ bỏ phải tuân thủ quy định về kiểm soát tài liệu của cơ sở.

Mục lục

1. Phạm vi áp dụng
2. Thuật ngữ, định nghĩa và từ viết tắt
3. Tài liệu viện dẫn
4. Yêu cầu kỹ thuật
5. Ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển
6. Quy trình sản xuất
7. Các biện pháp phân biệt thật, giả
8. Nội dung ghi nhãn
9. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các chỉ tiêu chất lượng cho sản phẩm Bánh Khúc Nam Ngân do Hộ Kinh Doanh Cơ Sở Hoàng Hải Nam sản xuất.

2. Thuật ngữ, định nghĩa và từ viết tắt:

- TCCS: tiêu chuẩn cơ sở

3. Tài liệu:

3.1. Tài liệu viện dẫn:

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP: Nghị định của Chính phủ về Nhãn hàng hóa ban hành ngày 14 tháng 04 năm 2017;

- Nghị định 111/2021/NĐ-CP: Nghị định của Chính Phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của chính phủ về nhãn hàng hóa;

- Thông tư số 11/2021/TT-BKHCN ngày 18/11/2021 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

- Báo cáo kết quả thử nghiệm sản phẩm Bánh Khúc Nam Ngân (BKHN.01) số CT241116.04.01 ngày 21/11/2024 của Trung tâm kiểm nghiệm FAO Cần Thơ trực thuộc Công ty cổ phần Chứng nhận và Kiểm nghiệm FAO.

3.2. Tài liệu tham khảo:

- QCVN 8-1-2011-BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi nấm trong thực phẩm;

- QCVN 8-2-2011-BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;

- TCVN 7049:2020: Tiêu chuẩn quốc gia về Thịt chế biến đã qua xử lý nhiệt.

4. Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Chỉ tiêu cảm quan

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
01	Màu sắc	Màu sắc đặc trưng của sản phẩm
02	Mùi	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
03	Vị	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ
04	Trạng thái	

4.2 Chỉ tiêu lý hóa

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	Mức công bố
01	Hàm lượng amoniac	mg/100g	≤ 40
02	Trị số Peroxit	mep/kg	≤ 40

4.3 Chỉ tiêu kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
01	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,2$
02	Cadimi (Cd)	mg/kg	$\leq 0,2$

4.4 Chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
01	E.Coli	CFU/g	$\leq 5 \times 10^1$
02	Salmonella	CFU/kg	Không phát hiện
03	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/kg	$\leq 5 \times 10^5$

4.5 Chỉ tiêu vi nấm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
01	Aflatoxin B1	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 2,0$
02	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 4,0$
03	Ochratoxin A	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 3,0$

5. Hướng dẫn sử dụng, bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

5.1 Hướng dẫn sử dụng

- Cho bánh vào nồi hấp 30 phút đến khi bánh dẻo ngon. Ngon hơn khi chấm cùng muối vừng

5.2 Bao gói

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói bằng bao bì PE/PA đảm bảo an toàn, không thôi nhiễm các chất độc hại từ bao bì gây ảnh hưởng đến ATTP trong suốt quá trình vận chuyển và bảo quản theo theo Bộ y tế.

- Quy cách đóng gói: Khối lượng 1 kilogram và theo yêu cầu khách hàng.

5.3 Ghi nhãn

- Nhãn được in trên bao bì màu sắc chi tiết theo phụ lục

- Nội dung ghi trên nhãn:

+ Tên nhà sản xuất: Hộ Kinh Doanh Cơ Sở Hoàng Hải Nam

+ Tên sản phẩm: Bánh Khúc Nam Ngân

+ Địa chỉ sản xuất: 45, Tổ 7, phường Nam Thanh, thành phố Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên.

+ Thông tin liên hệ:

SĐT: 0965.988.885

Website:

Thành phần: Gạo nếp nướng (65%), rau khúc (18%), đỗ xanh (13%), thịt lợn (5%), bột canh (0,5%), hành khô (0,5%), màu tự nhiên từ (lá tím, hoa bó phón, gấc, hoa đậu biếc (0,5%))

Hướng dẫn sử dụng: Cho bánh vào nồi hấp 30 phút đến khi bánh dẻo ngon. Ngon hơn khi chấm cùng muối vừng

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc hết HSD (ghi trên nhãn)

Xuất xứ: Việt Nam

+ TCB: 01/HKD-HHN /2024

+ TCCS 01:2024/ HKD-HHN

+ Khối lượng tịnh: Được in trên bao bì

+ NSX: Được in trên bao bì

+ LSX: Được in trên bao bì

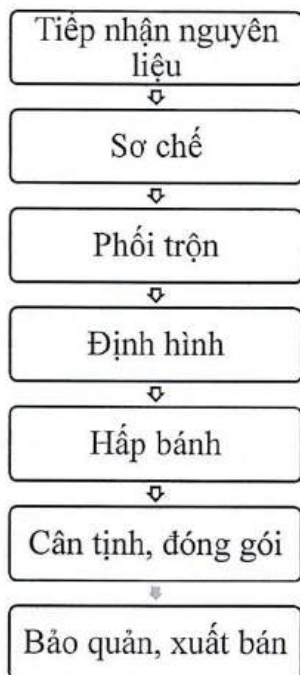
+ HSD: 06 tháng kể từ NSX

5.4 Bảo quản

Bảo quản ở ngăn đá tủ lạnh, nhiệt độ <-18°C

6. Quy trình sản xuất:

6.1. Sơ đồ quy trình sản xuất



6.2. Thuyết minh quy trình:

TT	Công đoạn	Mô tả	Yêu cầu
1	Tiếp nhận nguyên liệu	<p>Nguyên liệu đầu vào bao gồm rau khúc, gạo nếp nương Điện Biên, đỗ xanh, thịt lợn và các loại gia vị . Khi nhập hàng, tất cả nguyên liệu được kiểm tra kỹ lưỡng về chất lượng, bảo quản và nguồn gốc trước khi đưa vào khu vực chế biến.</p> <p>Tại đây các công nhân kiểm tra về chất lượng của nguyên liệu có đạt yêu cầu và các chứng từ chứng minh nguồn gốc về chất lượng. Kiểm tra số lượng và khối lượng thực tế. Nếu lô nào không đạt chất lượng thì không nhập vào. Khi sản phẩm về đến nhà xưởng có thể đưa vào sơ chế làm sạch ngay.</p>	<p>Chỉ thu mua và tiếp nhận các lô nguyên liệu của nhà cung cấp có tên trong danh sách có cam kết, không chứa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật và phải đảm bảo các điều kiện sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Rau khúc: Phải đảm bảo tươi, sạch, không lẫn tạp chất hoặc dư lượng thuốc bảo vệ thực vật. + Gạo nếp nương Điện Biên: Là nguyên liệu chính, phải có mùi thơm đặc trưng, không lẫn hạt gạo kém chất lượng hoặc tạp chất.

TT	Công đoạn	Mô tả	Yêu cầu
			<p>+ Đỗ xanh: Phải chọn loại đỗ nguyên hạt, chắc mẩy, không có dấu hiệu mối mọt hoặc ẩm mốc.</p> <p>+ Thịt lợn: Phải tươi mới, có chứng nhận kiểm dịch rõ ràng và đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>+ Gia vị: Phải đảm bảo nguồn gốc rõ ràng, không hết hạn sử dụng.</p>
2	Sơ chế	<p>Sau khi tiếp nhận nguyên liệu, các nguyên liệu sẽ được đưa vào công đoạn sơ chế tại đây công nhận sẽ tiến hành phân loại nguyên liệu ra sắp xếp sơ chế theo từng thành phần khác nhau, mục đích của quá trình này nhằm trách sự nhiễm chéo giữa các nguyên liệu.</p> <p>+ Rau khúc: Rửa sạch nhiều lần, loại bỏ tạp chất và phơi khô.</p> <p>+ Đỗ xanh: Ngâm trong nước sạch khoảng 8 tiếng để mềm, sau đó hấp chín và nghiền nhuyễn.</p> <p>+ Thịt lợn: Thái miếng nhỏ, rửa sạch với nước muối loãng để loại bỏ mùi hôi và sẵn sàng cho giai đoạn ướp gia vị.</p>	<p>Rau khúc phơi khô: Giúp bảo quản dễ dàng và giữ được hương vị đặc trưng khi xay nhuyễn.</p> <p>Ngâm đỗ xanh: Giúp hạt đỗ nở đều, giảm thời gian nấu và giữ được độ mịn khi nghiền.</p> <p>Thịt lợn sơ chế: Làm sạch giúp đảm bảo vệ sinh và chuẩn bị cho việc tẩm ướp gia vị.</p>
3	Phối trộn	<p>Sau khi tất cả các nguyên liệu được sơ chế sẽ tiếp hành đưa vào công đoạn phối trộn nguyên liệu. Tại công công nhân sẽ tiến hành chia làm 2 phần để phối trộn nguyên: phối trộn</p>	<p>Phối trộn nguyên liệu nhằm mục đích giúp tăng hương vị sản phẩm làm cho sản phẩm thơm ngon và hấp dẫn hơn.</p>

TT	Công đoạn	Mô tả	Yêu cầu
		<p>nguyên liệu gạo nếp nung với rau khúc và phối trộn gia vị đối với nguyên liệu thịt trong khoảng thời gian 3 tiếng đến gia vị có thể thấm vào trong thịt. Hai công đoạn này sẽ được phối trộn ở ở khu vực riêng biệt nhằm trách nhiệm sự chéo giữa các nguyên liệu</p>	<p>Đối với việc phối trộn bột nếp và rau khúc sự kết hợp này tạo thành lớp vỏ bánh mềm dẻo, hương thơm tự nhiên của rau khúc. Thịt lợn khi ướp gia vị giúp nhân bánh đặm đà, phù hợp với khẩu vị của người nhiều.+Số lượng, chủng loại: Đảm bảo theo yêu cầu khách hàng.</p> <p>+ Điều kiện bảo quản: Thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp</p> <p>+ Điều kiện vận chuyển: Sản phẩm được vận chuyển trên xe chuyên dụng, đảm bảo điều kiện vệ sinh</p>
4	Định hình	<p>Sau khi nguyên liệu được phối trộn và đạt các yêu cầu đã đề ra, nguyên liệu sẽ được đưa vào công đoạn định hình sản phẩm. Tại đây, công nhân sẽ tiến hành nặn thành vỏ và nhân bánh thành các viên có hình tròn đồng đều nha:</p> <p>Vỏ bánh: được chia thành từng phần đều nhau, thường được cân bằng dụng cụ đo lường để đảm bảo trọng lượng đồng đều. Nhân bánh: được vo viên tròn trước.</p> <p>Bánh sau khi định hình phải đảm bảo hình tròn đều, không có chỗ nào quá mỏng hoặc lộ nhân ra ngoài.</p>	<p>Đảm bảo bánh có kích thước và trọng lượng đồng nhất, tạo sự đồng đều về chất lượng sản phẩm. Bọc nhân kín đảm bảo nhân không bị lộ ra ngoài khi hấp, giúp bánh giữ được độ mềm dẻo và đẹp mắt. Định hình bánh, quy trình này không chỉ tạo hình dáng thẩm mỹ mà còn đảm bảo khi hấp, bánh không bị biến dạng hoặc vỡ.</p>
5	Hấp bánh	<p>Sau khi nguyên liệu được định hình sẽ được mang vào công đoạn hấp bánh. Sản phẩm sẽ được hấp ở nhiệt độ thích hợp và thời gian cố định,</p>	<p>Sắp xếp bánh: Đảm bảo bánh không dính vào nhau khi hấp, giúp hơi nước thấm đều.</p>

TT	Công đoạn	Mô tả	Yêu cầu
		<p>mục đích cho sản phẩm chín phù hợp và đồng nhất.</p> <p>Lưu ý: Bánh sau khi định hình được xếp ngay ngắn vào khay hấp hoặc xửng hấp, đảm bảo khoảng cách giữa các bánh đủ để hơi nước lưu thông.</p> <p>Nồi hấp được đun sôi trước, nước trong nồi được duy trì ở nhiệt độ sôi liên tục (khoảng 100°C) để tạo hơi nước đều.</p> <p>Bánh được hấp trong thời gian 30-40 phút, tùy thuộc vào kích thước bánh, để đảm bảo bánh chín đều từ trong ra ngoài.</p> <p>Trong quá trình hấp, nhiệt độ phải được kiểm soát chặt chẽ, đảm bảo hơi nước đủ để làm chín bánh mà không làm bề mặt bánh bị khô hoặc nhão.</p>	<p>Kiểm soát nhiệt độ: Nhiệt độ hơi nước cần đủ cao để làm chín bánh đều mà không làm biến đổi hình dáng bánh.</p> <p>Thời gian hấp: Nếu hấp quá ngắn, bánh sẽ chưa chín hoàn toàn; hấp quá lâu có thể làm bánh bị nhão, mất kết cấu dẻo dai.</p>
6	Đóng gói, bảo quản	Thành phẩm sau khi được sơ chế loại bỏ tạp chất, bụi bẩn bám trên nguyên liệu sẽ được chuyển vào khu vực đóng gói và bảo quản. Quá trình này giúp bảo quản những trái ổi được sạch sẽ và tăng thời gian bảo quản.	Thành phẩm hoàn thiện được đem trưng bày, bán hoặc nhập kho tùy thuộc vào các hợp đồng, tình hình thực tế tại cơ sở.
7	Thành phẩm	Thành phẩm sau khi đóng gói sẽ được chuyển vào khu vực bảo quản, chuẩn bị cho công đoạn xuất bán.	Thành phẩm hoàn thiện được đem trưng bày, bán hoặc nhập kho tùy thuộc vào các hợp đồng, tình hình thực tế tại cơ sở.

7. Các biện pháp phân biệt thật, giả: Không có.

8. Nội dung ghi nhãn:

Phù hợp với Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 về nhãn hiệu hàng hóa; Nghị định số 111/2021/NĐ-CP, ngày 09/12/2021 của Chính Phủ, về sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP, ngày 14/4/2017 của Chính Phủ, quy định về nhãn hàng hóa.

9. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

9.1. Xuất xứ: Việt Nam

9.2. Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng và phân phối:

Sản xuất tại: Hộ kinh doanh Cơ Sỡ Hoàng Hải Nam

Địa chỉ: 45, Tổ 7, phường Nam Thanh, thành phố Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên.

Điện thoại: 0965.988.885

Chúng tôi cam kết sản xuất và 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./.

Nam Thanh, ngày 28 tháng 11 năm 2024

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ



HOÀNG HẢI NAM

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ HỘ KINH DOANH

Mã số hộ kinh doanh: 8565182897-001

Mã số đăng ký hộ kinh doanh: 62A8019036

Đăng ký lần đầu: ngày 12 tháng 09 năm 2023

1. Tên hộ kinh doanh: HỘ KINH DOANH CƠ SỞ HOÀNG HẢI NAM

2. Địa chỉ trụ sở hộ kinh doanh: 45 tổ 7, Phường Nam Thanh, Thành phố Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên, Việt Nam

Điện thoại:

Fax:

Email:

Website:

3. Ngành, nghề kinh doanh:

STT	Tên ngành	Mã ngành
1	Bán lẻ đồ uống trong các cửa hàng chuyên doanh	4723 (Chính)
2	Bán lẻ thực phẩm trong các cửa hàng chuyên doanh	4722
3	Sản xuất các loại bánh từ bột (sản xuất sơ chế, chế biến các loại bánh và nông sản)	1071

4. Vốn kinh doanh:

Vốn kinh doanh (Bằng số): 100.000.000 đồng

Vốn kinh doanh (Bằng chữ): Một trăm triệu đồng.

5. Chủ thể thành lập hộ kinh doanh: Cá nhân

6. Thông tin về chủ hộ kinh doanh:

Họ và tên: HOÀNG HẢI NAM

Giới tính: Nam

Sinh ngày: 02/08/1995 Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Số căn cước công dân/chứng minh nhân dân: 011095000642

Ngày cấp: 26/04/2022 Nơi cấp: Cục QLHC về TTXH

Địa chỉ thường trú: 45 tổ 7, Phường Nam Thanh, Thành phố Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: 45 tổ 7, Phường Nam Thanh, Thành phố Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên, Việt Nam



PHÓ TRƯỞNG PHÒNG



Nguyễn Cẩm Nhung

PHÓ CHỦ TỊCH UBND P. NAM THANH

Bùi Thị Ngọc

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN SAO

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
Certificate

of compliance with food safety regulations

CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG NÔNG SẢN
Quality management department and growth of agricultural product market

CHỨNG NHẬN
Certifies

Cơ sở/ Establishment : Hoàng Hải Nam

Mã số/ Approval number :

Địa chỉ/ Address: Số nhà 45, tổ 7, phường Nam Thanh, thành phố Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên

Điện thoại/ Tel: 0888796668

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định

Comforms to food safety regulations

Sơ chế, chế biến các loại bánh và nông sản (bánh khúc, xôi, vừng lạc,...)

Preliminary processing, processing sticky rice product (Banh khuc, sticky rice, sesame, peanut,...)

Số cấp/ Number : 30/2023/CM/QLCL-ĐB

Có hiệu lực đến: ngày 17 tháng 10 năm 2026

Valid until (date/month/year): 17/10/2026

CHỨNG THỰC
BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Ngày: 25-12-2024

Điện Biên, ngày 17 Tháng 10 năm 2023
Số CT: 0943-... Quyển số: ... Điện Biên, Oct 17th year 2023

CHI CỤC TRƯỞNG



PHÓ CHỦ TỊCH UBND P. NAM THANH

Bùi Thị Ngọc

Nguyễn Thị Dương



SAO Y BẢN CHÍNH

*Trụ sở chính:
E4-2, Lê Văn Lương, Khu dân cư 586, Phường Phú Thứ, Quận Cái Răng, Thành phố Cần Thơ, Việt Nam
+84-969 444 096 Email: info.kiemnghiemchatluong@gmail.com
*Headquarters:
E4-2, Le Van Tuong, 586 Residential Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Viet Nam
+84-969 444 096 Email: info.kiemnghiemchatluong@gmail.com

*Chi nhánh Hà Nội:
A15, Quốc lộ 21, Phường Phú Lương, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
+84-931 098 444 Email: info.kiemnghiemchatluong@gmail.com
*Hà Nội Branch:
A15, Highway 21, Phu Luong Ward, Ha Dong District, Ha Noi City, Viet Nam
+84-931 098 444 Email: info.kiemnghiemchatluong@gmail.com

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT

Số/No: CT241120.05.01

Tên khách hàng / Customer's name : CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP HỮU CƠ ĐIỆN BIÊN
Địa chỉ / Address : Số Nhà 270, Tổ Dân Phố 2, Phường Thanh Bình, Thành Phố Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên
Tên mẫu / Sample's name : Ngô Nếp Nương Thái Hà (NNNTH.01)
Mô tả mẫu / Sample description : Phương pháp bảo quản mẫu: sản phẩm được đựng trong bao bì PE, không niêm phong
Ngày nhận mẫu / Sample received on : 20/11/2024
Ngày phân tích / Sample tested on : 20/11/2024
Ngày trả kết quả / Date of Issue : 23/11/2024



GIÁM ĐỐC
Trần Như Ý

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING RESULT

STT No.	Chi tiêu Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp thử nghiệm Testing Method
1.	Lead/ Chì (Pb)	ND	mg/kg	0.05	CFT-WI03-11(*)
2.	Cadmium/ Cadimi (Cd)	ND	mg/kg	0.005	CFT-WI03-06(*)
3.	Organochlorine pesticide BVTV nhóm Clo hữu cơ	ND	mg/kg	0.003	CFT-WI05-82(*)
4.	Organophosphorous pesticides BVTV nhóm Lân hữu cơ	ND	mg/kg	0.003	CFT-WI05-82(*)
5.	Pyrethroid pesticides BVTV nhóm Cúc	ND	mg/kg	0.003	CFT-WI05-82(*)
6.	Carbamate pesticides BVTV nhóm Carbamate	ND	mg/kg	0.003	CFT-WI05-83(*)
7.	Năng lượng/Calories	444	kcal/100g	-	CFT-WI02-43
8.	Protein/ Đạm	3.6	%	-	CFT-WI02-11(*)
9.	Carbohydrate	75.1	%	-	CFT-WI02-10(*)
10.	Lipid / Chất béo	14.3	%	-	CFT-WI02-06(*)
11.	Sugar/ Đường	5.5	%	-	CFT-WI02-149(*)
12.	Aflatoxin B1	ND	µg/kg	1	CFT-WI05-01(*)
13.	Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)/ Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	ND	µg/kg	4	CFT-WI05-01(*)
14.	Ochratoxin A	ND	µg/kg	1	CFT-WI05-06(*)



CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN VÀ KIỂM NGHIỆM FAO
FAO CERTIFICATION AND TESTING JOINT STOCK COMPANY
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO CẦN THƠ
CẦN THƠ FAO TESTING CENTER



•Trụ sở chính:
 E4-2, Lê Văn Tương, Khu dân cư 586, Phường Phú Thứ, Quận Cái Răng, Thành phố Cần Thơ, Việt Nam
 +84-969 444 096 Email: info.kiemnghiemchatluong@gmail.com
 •Headquarters:
 E4-2, Le Van Tuong, 586 Residential Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Viet Nam
 +84-969 444 096 Email: info.kiemnghiemchatluong@gmail.com

•Chi nhánh Hà Nội:
 A15, Quốc lộ 21, Phường Phú Lương, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
 +84-931 098 444 Email: info.kiemnghiemchatluong@gmail.com
 •Hà Nội Branch:
 A15, Highway 21, Phu Luong Ward, Ha Dong District, Ha Noi City, Viet Nam
 +84-931 098 444 Email: info.kiemnghiemchatluong@gmail.com

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT

Số/No: CT241120.05.01

15.	Màu sắc/Color	Màu sắc đặc trưng của sản phẩm	-	-	Cảm quan
16.	Mùi/Odor	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ	-	-	Cảm quan
17.	Vị/Taste	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ	-	-	Cảm quan
18.	Trạng thái/Characteristic	Đặc trưng của sản phẩm	-	-	Cảm quan
19.	Sodium/ Natri (Na)	430	mg/100g	-	WRT/TM/ EN/01.02:2019 (Ref: AOAC 969.23)(**)
20.	Deoxynivalenol	ND	µg/kg	50	WRT/TM/LC/01.20:2019(**)
21.	Zearalenone	ND	µg/kg	20	WRT/TM/LC/01.20:2019(**)

Phòng Thí Nghiệm / Laboratory

Lê Dữ Ninh



Giám đốc / Director

Trần Như Ý

Ghi chú/Note:

- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử / This testing result is only valid on tested sample.
- Không được sao chép một phần hay toàn bộ báo cáo này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm kiểm nghiệm FAO Cần Thơ / This report may not be reproduced in whole or in part without the prior written consent of Can Tho FAO Testing Center.
- Thông tin mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Sample and customer's information is written as customer's request.
- (*) : Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Parameter is accredited according to ISO/IEC 17025:2017.
- (**): Chỉ tiêu được thử nghiệm bởi nhà thầu phụ / Parameter is tested by subcontractor.
- (+): Chỉ tiêu được thực hiện trên mẫu thử theo yêu cầu khách hàng/ Parameter is tested on the sample sampled according to customer's request.
- Mẫu thử nghiệm được phân tích tại Trung Tâm Kiểm Nghiệm FAO Cần Thơ / The test sample was analyzed at the Can Tho FAO testing Center.
 KPH; <10; <3; <1: Không phát hiện/ Not detected ND/KPH: Not detected/ Không phát hiện D: Detected/ Phát hiện LOD: limit of detection/ Giới hạn phát hiện LOQ: Limit of Quantitation/ Giới hạn định lượng



CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN VÀ KIỂM NGHIỆM FAO
FAO CERTIFICATION AND TESTING JOINT STOCK COMPANY
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO CẦN THƠ
CẦN THƠ FAO TESTING CENTER



•Trụ sở chính:
 E4-2, Lê Văn Tường, Khu dân cư 586, Phường Phú Thứ, Quận Cái Răng, Thành phố Cần Thơ, Việt Nam
 +84-969 444 096 Email: info.kiemnghiemchattuong@gmail.com
 •Headquarters:
 E4-2, Le Van Tuong, 586 Residential Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Viet Nam
 +84-969 444 096 Email: info.kiemnghiemchattuong@gmail.com

•Chi nhánh Hà Nội:
 A15, Quốc lộ 21, Phường Phú Lương, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
 +84-931 098 444 Email: info.kiemnghiemchattuong@gmail.com
 •Hà Nội Branch:
 A15, Highway 21, Phu Luong Ward, Ha Dong District, Ha Noi City, Viet Nam
 +84-931 098 444 Email: info.kiemnghiemchattuong@gmail.com

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT

Số/No: CT241120.05.01

PHỤ LỤC DANH SÁCH THUỐC BVTV / ANNEX (LIST OF PESTICIDES):

LOD = Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection

Đơn vị/Unit: mg/kg

STT No	Chất phân tích Name	LOD
A. Pyrethroid pesticides		
1	Bifenthrin	0.003
2	Fenpropathrin	0.003
3	Phenothrin	0.003
4	Cyhalothrin	0.003
5	Permethrin	0.003
6	Cyfluthrin	0.003
7	Cypermethrin	0.003
8	Etofenprox	0.003
9	Fenvalerate	0.003
10	Detamethrin	0.003
B. Organophosphorous pesticides		
11	Chlorfenvinphos	0.003
12	Chlorpyrifos	0.003
13	Chlorpyrifos-methyl	0.003
14	Dichlorvos	0.003
15	Dimethoate	0.003
16	Disufoton	0.003
17	EPN	0.003
18	Ethion	0.003
19	Ethoprophos	0.003
20	Famfur	0.003
21	Fenitrothion	0.003

STT No	Chất phân tích Name	LOD
C. Carbamate pesticides		
33	Aldicarb sulfoxide	0.003
34	Oxamyl	0.003
35	Aldicarb sulfone	0.003
36	Methomyl	0.003
37	Carbofuran-3-hydroxy	0.003
38	Aldicarb	0.003
39	Propoxur	0.003
40	Carbofuran	0.003
41	Carbaryl	0.003
42	Isoprocarb	0.003
43	Methiocarb	0.003
44	Fenobucarb	0.003
D. Organochlorine pesticide		
45	4,4'-DDD	0.003
46	4,4'-DDE	0.003
47	4,4'-DDT	0.003
48	a-Endosulfan	0.003
49	Aldrin	0.003
50	Alpha BHC	0.003
51	b- Endosulfan	0.003
52	Beta BHC	0.003
53	cis-Chlordane	0.003



CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN VÀ KIỂM NGHIỆM FAO
FAO CERTIFICATION AND TESTING JOINT STOCK COMPANY
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO CẦN THƠ
CẦN THƠ FAO TESTING CENTER



• **Try sở chính:**
 E4-2, Lê Văn Tường, Khu dân cư 586, Phường Phú Thứ, Quận Cái Răng, Thành phố Cần Thơ, Việt Nam
 +84-969 444 096 Email: info.kiemnghiemchatluong@gmail.com
 • **Headquarters:**
 E4-2, Lê Văn Tường, 586 Residential Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Viet Nam
 +84-969 444 096 Email: info.kiemnghiemchatluong@gmail.com

• **Chi nhánh Hà Nội:**
 A15, Quốc lộ 21, Phường Phú Lương, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
 +84-931 098 444 Email: info.kiemnghiemchatluong@gmail.com
 • **Hà Nội Branch:**
 A15, Highway 21, Phu Luong Ward, Ha Dong District, Ha Noi City, Viet Nam
 +84-931 098 444 Email: info.kiemnghiemchatluong@gmail.com

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT

Số/No: CT241120.05.01

22	Fenthion	0.003
23	Methamidophos	0.003
24	Methyl parathion	0.003
25	O, O, O-Triethylphosphorothioate	0.003
26	Parathion	0.003
27	Phenthoate	0.003
28	Phorate	0.003
29	Pirimiphos-ethyl	0.003
30	Pirimiphos-methyl	0.003
31	Sulfotep	0.003
32	Thionazin	0.003

54	Delta BHC	0.003
55	Dieldrin	0.003
56	Endosulfan Sunfat	0.003
57	Endrin	0.003
58	Endrin aldehyde	0.003
59	Endrin ketone	0.003
60	Gamma BHC	0.003
61	Heptachlor	0.003
62	Heptachlor exo-epoxide	0.003
63	Methoxychlor	0.003
64	trans-Chlordane	0.003

