

**HỢP TÁC XÃ
TÂM VIỆT DŨNG**

Số: 06 /HTX - TVD

Về việc: Đề nghị tiếp nhận hồ sơ
tự công bố sản phẩm

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

Thị trấn Bố Hạt, ngày 25 tháng 9 năm 2023

Kính gửi: Phòng Kinh tế và Hạ tầng huyện Yên Thế

Căn cứ điểm a, khoản 2, Điều 05 Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều luật của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ kết quả thử nghiệm của Viện nghiên cứu và phát triển sản phẩm thiên nhiên, địa chỉ: 176 Phường Khoan, Nam Từ Niêm - Hà Nội đối với sản phẩm: Chè lam Việt Dũng của HTX Tâm Việt Dũng ngày 25/9/2023.

Hợp tác xã Tâm Việt Dũng gửi Phòng Kinh tế và Hạ tầng huyện Yên Thế hồ sơ tự công bố sản phẩm thực phẩm của Hợp tác và đề nghị Quý cơ quan tiếp nhận và công bố công khai theo quy định, cụ thể:

Chè lam Việt Dũng (có hồ sơ tự công bố sản phẩm đính kèm).

Rất mong được sự quan tâm giúp đỡ của phòng Kinh tế và Hạ tầng huyện Yên Thế./.



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 05/HTXTAMVIETDUNG/2023

Sản phẩm: Chè lam Việt Dũng

Tên doanh nghiệp: Hợp tác xã Tâm Việt Dũng

**Địa chỉ : Tổ dân phố Hòa Bình, thị trấn Bố Hạ
Huyện Yên Thế - tỉnh Bắc Giang**

Điện thoại : 0366 420 997

Yên Thế, năm 2023

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

BẢN TƯ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 05/HTXTAMVIETDUNG/2023

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên doanh nghiệp: **HỢP TÁC XÃ TÂM VIỆT DŨNG**

Viết tắt: **HTX TÂM VIỆT DŨNG**

Địa chỉ: Tổ dân phố Hòa Bình, thị trấn Bố Hạ, Yên Thế, Bắc Giang.

Điện thoại: 0366 420 997

E-mail: tamvietdungbh@gmail.com; Veb:htxtamvietdung.com.

Mã doanh nghiệp: 2400870763, cấp ngày 03/6/2019.

Nơi cấp: Phòng Tài chính - Kế hoạch huyện Yên Thế.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 400/2020 GCNSTTP-KTHT ngày 22/10/2020, nơi cấp: Phòng Kinh tế và Hạ tầng huyện Yên Thế.

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Chè lam Việt Dũng

2. Thành phần: Bột nếp cái hoa vàng, đường vàng, mạch nha, lạc, vừng, gừng tươi.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm chưa mở bao bì bảo quản ở nhiệt độ thường.

4. Quy cách đóng gói, chất liệu bao bì

- Chất liệu bao bì: Chè lam thành phẩm đựng trong hộp nhựa PE, túi giấy chuyên dùng cho thực phẩm đã được kiểm định, đảm bảo yêu cầu vệ sinh ATTP, không phân tán chất độc hại vào thành phẩm, không làm thay đổi chất lượng sản phẩm.

- Quy cách đóng gói:

+ Chè lam thành phẩm được đóng gói trong gói đựng trong hộp giấy, có trọng lượng: 200gram, 250 gram; 380 gram; 500gram, đã được tiệt trùng trước khi đóng gói.

+ Yêu cầu thành phẩm: Phải đảm bảo kín, không rách, đầy đủ nhãn hàng hóa trước khi lưu thông trên thị trường.

+ Bao bì vận chuyển: Thùng carton 5 lớp đảm bảo khô, sạch, yêu cầu đảm bảo chắc chắn không bị tác động vật lý ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm; để vận chuyển thành phẩm có 04 loại: 12 hộp/thùng; 24 hộp/thùng; 36 hộp/thùng; 50 hộp/thùng.

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

- Tên cơ sở: HTX Tâm Việt Dũng.

- Địa chỉ sản xuất: Tổ dân phố Hòa Bình, thị trấn Bố Hạ, huyện Yên Thế, tỉnh Bắc Giang.

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

CHÈ LAM VIỆT DŨNG

- **Thành phần:** Bột nếp cái hoa vàng, lạc đỏ, đường, mạch nha, vừng, gừng tươi.

- **Định lượng:** 200 gram; 250 gram; 380 gram; 500 gram;

- **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng trực tiếp.

- **Hướng dẫn bảo quản:** Nơi khô ráo, thoáng mát.

Ngày sản xuất.....HSD: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm khi quá hạn hoặc có dấu hiệu nấm mốc.

Số TCB: 05/HTX TAM VIET DUNG/2023

Tiêu chuẩn: TCCS.

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

- Hợp tác xã Tâm Việt Dũng sản xuất chè lam đạt yêu cầu về ATTP.

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- QCVN 8-2:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- QCVN 9-2:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về bổ sung vi chất dinh dưỡng.

- Các quy định hiện hành về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế.

1. Các chỉ tiêu cảm quan

TT	Tên chỉ tiêu	Mức công bố	Văn bản/tham khảo/áp dụng
1	Màu sắc	- Màu vàng của đường	
2	Mùi, vị	- Mùi thơm đặc trưng của vừng lạc, bột nếp cái hoa vàng - Vị ngọt.	Do cơ sở tự công bố
3	Trạng thái	- Mềm, dẻo, đóng từng chiếc - Sạch, không dính tạp chất.	

2. Các chỉ tiêu lý hóa

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Khối lượng	g	Khối lượng ghi trên nhãn

3. Các chỉ tiêu vi sinh

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	E.coli	CFU/g	KPH
2	Coliforms	CFU/g	≤ 10
3	Cl.Perfingens	CFU/g	≤ 10
4	S.aureus	CFU/g	≤ 10
5	B.cereus	CFU/g	≤ 10
6	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	≤ 10 ⁴
7	Tổng số bào tử nấm mốc - mốc		≤ 10 ²

4. Hàm lượng kim loại nặng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Chi (Pb)	mg/kg	KPH

5. Độc tố nấm

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	ug/kg	≤ 15

Chúng tôi xin cam kết và 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 tự công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Yên Thế, ngày 10 tháng 9 năm 2023

ĐẠI DIỆN HỘP TÁC XÃ

* TÂM VIỆT DŨNG *

H. YÊN THẾ - TÁC XÃ

GIÁM ĐỐC
Vũ Thị Dung

2. Các chỉ tiêu lý hóa

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Khối lượng	g	Khối lượng ghi trên nhãn

3. Các chỉ tiêu vi sinh

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	E.coli	CFU/g	KPH
2	Coliforms	CFU/g	≤ 10
3	Cl.Perfingens	CFU/g	≤ 10
4	S.aureus	CFU/g	≤ 10
5	B.cereus	CFU/g	≤ 10
6	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^4$
7	Tổng số bào tử nấm mốc mềm - mốc		$\leq 10^2$

4. Hàm lượng kim loại nặng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Chi (Pb)	mg/kg	KPH

5. Độc tố nấm

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	ug/kg	≤ 15

Chúng tôi xin cam kết và 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 tự công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Yên Thế, ngày 10 tháng 9 năm 2023

ĐẠI DIỆN HỘP TÁC XÃ

* TÂM VIỆT DŨNG

H. YÊN THẾ - T. SẮC

GIÁM ĐỐC
Vũ Thị Dung

2. Thời hạn sử dụng

- 06 tháng kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm chưa mở bao bì bảo quản ở nhiệt độ thường.

- Vị trí ghi trên nhãn: Nằm ở góc dưới phía bên trái, mặt sau của nhãn sản phẩm.

3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

- Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp.

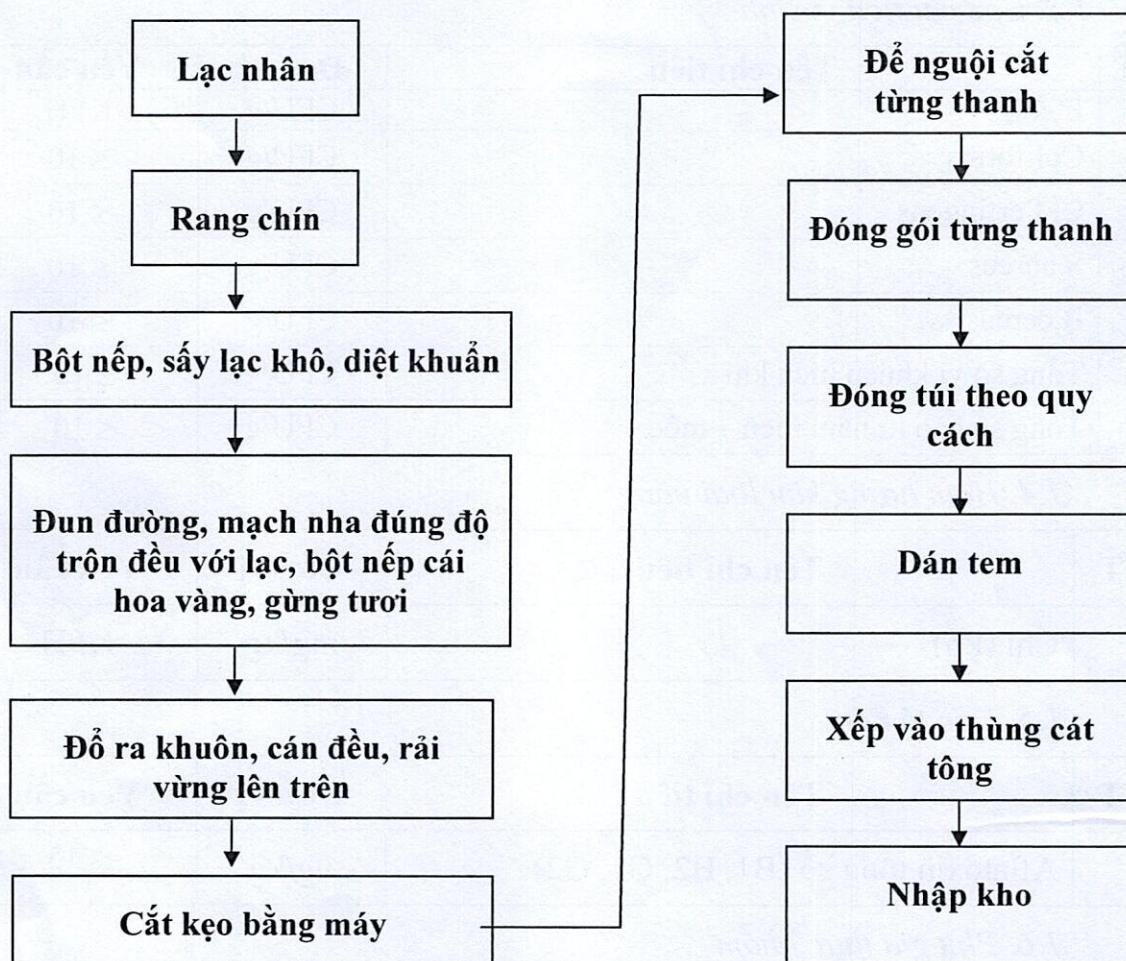
- Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát tránh ánh sáng mặt trời.

4. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói

- Chất liệu bao bì: Chè lam thành phẩm đựng trong túi nhựa PE, túi giấy chuyên dùng cho thực phẩm đã được kiểm định, đảm bảo yêu cầu vệ sinh ATTP, không phân tán chất độc hại vào thành phẩm, không làm thay đổi chất lượng sản phẩm.

- Quy cách đóng gói: Chè lam thành phẩm được đóng trong gói có trọng lượng: 200gram; 250gram; 380gram; 500gram.

6. Quy trình sản xuất



QUY TRÌNH SẢN XUẤT CHÈ LAM VIỆT DŨNG

- Thuyết minh quy trình sản xuất

- Lạc được tuyển chọn đạt yêu cầu (lạc nhân): Loại lạc đỏ, sạch sau đó cho vào lò rang chín. Sau đó để nguội, sát vỏ, làm sạch, loại bỏ tạp chất và những hạt lạc không đủ tiêu chuẩn.
- Sau khi làm sạch và loại bỏ tạp chất, lạc nguyên liệu được sấy khô để diệt khuẩn.
- Gạo nếp cái hoa vàng loại tốt, nở thành bông, nghiền bột.
- Đun đường và mạch nha đến độ, sau đó đổ lạc vào trộn đều tạo thành một hỗn hợp gồm: Lạc, mạch nha, đường, vừng, gừng tươi, bột nếp cái hoa vàng.
- Rải vừng ra khuôn đã chuẩn bị sẵn, sau đó đổ hỗn hợp lên trên cán đều rồi rải tiếp một lớp vừng lên trên bề mặt.
- Để nguội, sau đó cắt rời từng thanh.
- Đóng gói từng thanh bằng túi PE, sau đó đóng hộp theo quy cách, dán tem, xếp vào thùng rồi nhập kho.

7. Các biện pháp phân biệt thật, giả

- Quét mã vạch.
- Xem tem truy xuất nguồn gốc.

8. Nội dung ghi nhãn

CHÈ LAM VIỆT DŨNG

Sản xuất tại: HTX Tâm Việt Dũng.

Địa chỉ: TDP Hòa Bình, thị trấn Bố Hạ, huyện Yên Thế, tỉnh Bắc Giang.

Điện thoại: 0366 420 997 Fax.....

Thành phần: Lạc đỏ, vừng, đường vàng, mạch nha, gừng tươi, bột nếp cái hoa vàng.

Khối lượng tịnh: 200g, 250g, 380g, 500g.

Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp.

NSX:

HSD: 06 tháng kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm chưa mở gói được bảo quản ở nhiệt độ thường.

Bảo quản: Để nơi khô ráo, thoáng mát tránh ánh sáng mặt trời

Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm khi quá HSD hoặc có dấu hiệu mốc.

Số TCB: 05/HTXTAMVIETDUNG/2023

Tiêu chuẩn: TCCS

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

9.1. Xuất xứ

- Xuất xứ: HTX Tâm Việt Dũng.

- Địa chỉ: Tô dân phố Hòa Bình, thị trấn Bố Hạ, huyện Yên Thế, tỉnh Bắc Giang.

- Điện thoại: 0366 420 997 Fax.....

9.2. Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm và phân phối: Vũ Thị Dung

- Địa chỉ: Tô dân phố Hòa Bình, thị trấn Bố Hạ, huyện Yên Thế, tỉnh Bắc Giang.

- Điện thoại: 0366 420 997 Fax.....

Yên Thế, ngày 20 tháng 9 năm 2023

GIÁM ĐỐC

HỢP TÁC XÃ
* TÂM VIỆT DŨNG *



Vũ Thị Dung

**HỢP TÁC XÃ
TÂM VIỆT DŨNG**

Số: 05 /QĐ-HTX

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

Thị trấn Bố Hạ, ngày 10 tháng 9 năm 2023

**QUYẾT ĐỊNH
Ban hành Tiêu chuẩn cơ sở**

Căn cứ Luật Hợp tác xã số 23/2012/QH13 ngày 20/11/2012 của Quốc hội và Hướng dẫn thi hành;

Căn cứ Điều lệ Hợp tác xã Tâm Việt Dũng;

Căn cứ yêu cầu hoạt động sản xuất kinh doanh;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành 01 bản tiêu chuẩn cơ sở (TCCS) đối với:

- Sản phẩm: Chè lam Việt Dũng
- Mã hiệu TCCS số: 05/HTX/2023.
- Phương thức xây dựng: Soát xét, đối chiếu.

(Có bản TTCS số 05 /HTX/2023 kèm theo)

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký

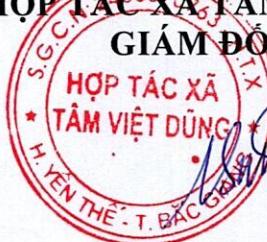
Điều 3. Các cá nhân, bộ phận sản xuất liên quan trong Hợp tác xã Tâm Việt Dũng chịu trách nhiệm áp dụng nghiêm túc TCCS nêu trên./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu VP.

TM. HỢP TÁC XÃ TÂM VIỆT DŨNG

GIÁM ĐỐC



Vũ Thị Dung



VIỆN NGHIÊN CỨU & PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM THIÊN NHIÊN

PHÒNG PHÂN TÍCH - KIỂM NGHIỆM

DC: 176 Phùng Khoang – Nam Từ Liêm – Hà Nội ĐT: 02435535353



PHIẾU PHÂN TÍCH

(Kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu đem thử)

Số: 1101/TM-IRDOP

1. Nơi gửi mẫu/người gửi mẫu: Hợp tác xã Tân Việt Dũng

Địa chỉ: TDP Hòa Bình, Thị trấn Bố Hạ, Huyện Yên Thế, Tỉnh Bắc Giang, Việt Nam

2. Tên mẫu: Chè Lam Việt Dũng

Tên cơ sở sản xuất/người sản xuất: Hợp tác xã Tân Việt Dũng

Địa chỉ: TDP Hòa Bình, Thị trấn Bố Hạ, Huyện Yên Thế, Tỉnh Bắc Giang, Việt Nam

3. Mô tả mẫu: Mẫu dạng rắn, bên ngoài phủ một lớp bột màu trắng, đựng trong túi nilon.

Số lô: ; NSX: ; HSD: ; Không có mẫu lưu

4. Ngày nhận mẫu: 18/09/2023

5. Kết quả thử nghiệm:

STT	Chỉ tiêu	Phương pháp thử	Đơn vị tính	Kết quả
1.	Hg	HDPP223-KN*	mg/kg	KPH (LOD:0.01)
2.	Pb	HDPP034-KN*	mg/kg	KPH (LOD:0.01)
3.	Đường tổng	TCVN 4074:2009*	%	46.75
4.	Protein	HDPP095-KN*	%	4.71
5.	Lipid	HDPP033-KN*	%	1.68
6.	E.coli	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	KPH (LOD:10)
7.	S.aureus	TCVN 4830-1:2005	CFU/g	KPH (LOD:10)
8.	Cl.perfrimhems	TCVN 4991 :2005	CFU/g	KPH (LOD:10)
9.	Tổng số bào tử nấm men-mốc	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	1.0×10^2
10.	Aflatoxin B1	WRT/TM/LC/01.13: 2019**	μg/kg	KPH (LOD:0.5)

KPH: Không phát hiện

Hà Nội, ngày 25 tháng 9 năm 2023

KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

Nguyễn Hữu Nghị

Nguyễn Bá Xuân Trường

PHÒNG PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM /PHÒNG
KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

(*) Chỉ tiêu không trong danh mục phép thử ISO/IEC 17025:2017; (**) Chỉ tiêu sử dụng nhà thầu phụ thử nghiệm

55 mm

113 mm

55 mm

113 mm

55 mm

183 mm

55 mm

KT BĂNG VỚI KT HỘP BÁNH ĐẬU XANH: 180 x 55 x 113 MM

Royal CÔNG TY CP IN VÀ TRUYỀN THÔNG ROYAL VIỆT NAM Nhà máy: Số 35, Khu 82, Phu Viên, Bồ Đề, Long Biên, Hà Nội Tel: 024 - 3677 8866 Fax: 024 - 3677 8867 www.royalprintgroup.com.vn www.royalprintgroup.com		NGƯỜI CHỊU TRACH NHIỆM Thiết kế/ Chế biến: Trần Văn Dài Mrs Dung Khách hàng: Mrs Dung Thiết kế/ Chế biến: Trần Văn Dài Trần Văn Dài Trần Văn Dài Trần Văn Dài Thiết kế/ Chế biến: Trần Văn Dài Trần Văn Dài Trần Văn Dài Trần Văn Dài LƯU Ý: QUÝ KHÁCH VUI LÒNG KIỂM TRA KỸ MAQUETTE	
NHÀ SẢN XUẤT TÊM NHANH BÁO BÌ A VỎ HỘP CHUYÊN NGHIỆP KHACH HANG : MS DUNG - HTX VIET DUNG SẢN PHẨM : HỘP BÁNH CHÈ LẠM CHẤT LIỆU : GIẤY ? KÍCH THUỐC : 183 X 55 X 113 MM		SỐ MÀU (4) : C M Y K <input checked="" type="checkbox"/> Mát hàng mới <input type="checkbox"/> Đã in/ Thay đổi nội dung <input type="checkbox"/> Đã in/ Thay đổi Lời Date <input checked="" type="checkbox"/> Cán mờ <input type="checkbox"/> Mẫu sắc theo file <input type="checkbox"/> Mẫu sắc theo mẫu đã in <input type="checkbox"/> Mẫu sắc theo mẫu định kèm <input type="checkbox"/> Cán bóng <input type="checkbox"/> Thủ nổi <input type="checkbox"/> Ép nhũ <input type="checkbox"/> Dán Mica <input type="checkbox"/> Phủ UV Kiểm tra : Kiểm tra 1 Thiết kế/ Chế biến: Trần Văn Dài Kiểm tra của các bộ phận: Bình bàn Kiểm tra : Kiểm tra 2 Thiết kế/ Chế biến: Trần Văn Dài In: OC Kiểm tra : Kiểm tra 3 Thiết kế/ Chế biến: Trần Văn Dài Dán: OC	
QUY CÁCH THEO ĐƠN		Đường dẫn: Z:\inhoanggia\Kinh doanh 3\MS DUNG - HTX VIET DUNG\HỘP BÁNH CHÈ LẠM_183X55X113MM.ai	
LƯU Ý: QUÝ KHÁCH VUI LÒNG KIỂM TRA KỸ MAQUETTE <ul style="list-style-type: none"> Nếu cần chỉnh sửa thì chúng tôi sửa đến lần thứ 3 tính cả thiết kế lần 1. Sau khi Quý khách đã kiểm tra và chốt duyệt maquette thiết kế mà không may có sai sót thì chúng tôi không chịu trách nhiệm. Khi maquette đã được duyệt thi Quý khách trả lời "MAQUETTE ĐÃ OK". Vé màu sắc so với maquette thiết kế hoặc so với mẫu đạt khoảng 90% trở lên. Trước khi in Quý khách có thể đến duyệt màu trực tiếp. <p>RẤT HÂN HẠNH ĐƯỢC HỢP TÁC VÀ TRÂN TRỌNG CẢM ƠN QUÝ KHÁCH!</p>			

- * **LƯU Ý SẢN XUẤT:**
- Thiết kế dựng khuôn chỉ là tương đối
 - Bên khuôn xử lý lại cho chuẩn để SX

