

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 15/ANSHAN/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH An Shan Quốc Tế

Địa chỉ: Số 51, ngõ 444, Đội Cấn, P. Công Vị, Q. Ba Đình, Hà Nội

Điện thoại: 02462598414

E-mail: info@anshan.vn

Mã số doanh nghiệp: 0107575628

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Nui xoắn - Paprichi

2. Thành phần: Bột hạt lúa mì cứng, nước.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Quy cách đóng gói: túi 500g

- Chất liệu bao bì: Túi PE, bên ngoài là thùng carton. Bao bì sử dụng đảm bảo an toàn thực phẩm

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

- “MaKoPr” Pjsc, 15a, đại lộ Nezhegolskoe, thành phố Shebekino, tỉnh Belgorod, Liên Bang Nga, 309292

- “Nhà máy sản xuất lúa mì Tula” JSC-54, đường Komsomolskaya, tp. Tula, tỉnh Tula, Liên Bang Nga – 300002,

- “McProm” Ltd, 10, đường Prigorodnaya, thành phố Balashov, Tỉnh Caratov, Liên Bang Nga - 412304

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

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:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 (Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)
- QCVN 8-1:2011/BYT (Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm)
- QCVN 8-2:2011/BYT (Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)
- Nghị định số 43/2017/NĐ – CP (Nghị định về ghi nhãn hàng hóa)
- Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT (Thông tư liên tịch 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)

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./.

Hà Nội, ngày 12 tháng 04 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Phạm Vũ Đông

Núi xoắn - Paprichi

(Sản phẩm chất lượng cao)

Mì Paprichi được ưa chuộng bởi độ dẻo, dai, mềm do nối tiếp truyền thống nông nghiệp lâu đời của người Nga. Bông lúa mì trên những cánh đồng bao la, với điều kiện thiên nhiên ưu đãi đã mang đến cho mì Paprichi hương vị thơm ngọt tự nhiên, đậm đà. Sản phẩm sạch và giàu chất dinh dưỡng thích hợp cho bữa ăn hàng ngày, phù hợp mọi lứa tuổi.

Thành phần: Bột hạt lúa mì cứng, nước. Sản phẩm được sản xuất từ nguyên liệu lúa mì.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (TRUNG BÌNH) TRÊN 100 G SẢN PHẨM:

protein - 10,5 g | chất béo - 1 g | carbohydrates - 71 g

Giá trị năng lượng (hàm lượng calo) - 1420 kJ / 340 kcal.

HSD: 24 tháng.

HĐ bảo quản: bảo quản trong hộp kín, ở nơi sạch sẽ, khô ráo, thoáng mát, ở độ ẩm không khí không quá 70% và nhiệt độ không quá +35° C. Không bảo quản sản phẩm cùng với các loại thực phẩm có mùi đặc trưng.

Xuất xứ: Liên Bang Nga. SẢN XUẤT VÀ ĐÓNG GÓI CHO: Sostra Ltd, số 21, phố Tsentranaya, phường Buzharovo, vùng Istrinsky, tỉnh Moscow, Liên Bang Nga - 143314, tel.: +7(495) 108-32-88; www.sostra.ru.

Nhà SX: tương ứng với mã sản xuất - in trên bao bì):

1. "MaKoPp" Pjsc 15x, đại lộ Nuzhegolskoe, thành phố Shebekino, Tỉnh Belgorod, Liên Bang Nga 309292.

2. "Nhà máy sản xuất mì Tuła" JSC - 54, đường Komsomolskaya, tp Tuła, tỉnh Tuła, Liên Bang Nga - 300002.

3. "McProm" Ltd, 10, đường Prigorodnaya, thành phố Balashov, Tỉnh Saratov, Liên Bang Nga - 412204.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Luộc mì trong nước sôi với tỉ lệ 100 g sản phẩm: 1 lít nước.

Nấu trong 9 phút ("vừa chín" - 7 phút) nhỏ lửa, khuấy đều nhẹ.

Xả nước. Chế biến theo khẩu vị.

Nhập khẩu và chịu trách nhiệm về

hàng hóa: Công ty TNHH An Shan

Quốc tế, 51 ngõ 44A, Đồi Cạn,

Phường Công Vị, Quận Bà Đình,

Thành phố Hà Nội.

Tel./Fax: +84(24)6259 8414.

Bản tự CBSP số 15/AnShan/2019



Kod izgotovitelja, brigada, data izgotovlenija:

Mã sản xuất/ Lô sản xuất/ Ngày sản xuất:



KHỐI LƯỢNG TÍNH: 500 G



МАКАРОНЫ
СПИРАЛЬКИ
Fusilli



МАКАРОНЫ
СПИРАЛЬКИ
Fusilli

Макаронные изделия группы А
высшего сорта. Спиральки.
ГОСТ 31743

СОСТАВ: мука из твердой пшеницы для макаронных изделий, вода питьевая. Содержит натуральный белок злаковых культур – глютен.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ (указан соответствующей цифрой в маркировке поля даты):

1. ПАО «МаКоПр», 309292, Россия, Белгородская обл., г. Шебекино, ул. Нежегольское ш., д. 15а.

2. АО «Тульская макаронная фабрика», 300002, Россия, Тульская обл., г. Тула, ул. Комсомольская, д. 54.

3. ООО «МакПром», 412304, Россия, Саратовская обл., г. Балашов, ул. Пригородная, д. 10.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 Г ПРОДУКТА (средние значения):

белки – 10,5 г | жиры – 1 г | углеводы – 71 г

Энергетическая ценность / калорийность – 1420 кДж / 340 ккал.

СРОК ГОДНОСТИ: 24 МЕСЯЦА.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: хранить в крытых, защищенных от воздействия атмосферных осадков, чистых, сухих, хорошо проветриваемых, не зараженных вредителями помещениях, при относительной влажности воздуха не более 70% и температурой не более +35°С. Хранение макаронных изделий вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Засыпать изделия в кипящую подсоленную воду в соотношении 100 г продукта на 1 л воды.

Варить до готовности в течение 9 минут («al dente - 7 минут») при умеренном кипении, периодически помешивая.

Слить воду.

Код изготовителя, бригаду, дату изготовления: смотри на упаковке.

МАССА НЕТТО: 500 Г



SỞ Y TẾ HÀ NỘI
HANOI DEPARTMENT OF HEALTH
TRUNG TÂM KIỂM SOÁT BỆNH TẬT
HANOI CENTER FOR DISEASE CONTROL

Địa chỉ/Address: 70 Nguyễn Chí Thanh, Đống Đa, Hà Nội
Tel: 0243.773.0178 Email: khoaxetnghiem.ytdphn@gmail.com



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 18.10.11.748

1. Tên mẫu: Nui xoắn - Paprichi
Name of sample
2. Tên/địa chỉ khách hàng: Công ty TNHH An Shan Quốc Tế
Name/Address of customer
Số 51, ngõ 444, Đội Cấn, phường Cống Vị, quận Ba Đình, thành phố Hà Nội
3. Mô tả mẫu: Trong 03 túi x 450g (không lưu mẫu)
Sample description:
4. Ngày nhận mẫu: 11/10/2018
Date of receiving sample
5. Người lấy/gửi mẫu: Khách hàng tự gửi
The personnel performing/sending sample(s)
By customer
6. Ngày thực hiện kiểm nghiệm: 11/10/2018 - 15/10/2018
The dates of testing activities
7. Kết quả thử nghiệm:
Test results

TT No.	Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Đơn vị <i>Unit</i>	Kết quả <i>Result</i>	Giới hạn tối đa cho phép <i>Regular limit</i> 46/2007/QĐ-BYT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí * <i>Total aerobic microorganisms</i>	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	2,5x10 ³	10 ⁶
2	Coliforms *	TCVN 6848:2007	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)	10 ³
3	<i>Escherichia coli</i> *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)	10 ²
4	<i>Staphylococcus aureus</i> *	TCVN 4830-1:2005	CFU/g	KPH (<10 ² CFU/g)	10 ²
5	<i>Clostridium perfringens</i>	TCVN 4991:2005	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)	10 ²
6	<i>Bacillus cereus</i> giả định *	TCVN 4992:2005	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)	10 ²
7	Tổng số bào tử nấm mốc, men <i>Total yeasts and moulds</i>	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	KPH (<10 ² CFU/g)	10 ³

Nhận xét: Mẫu trên đạt tiêu chuẩn vệ sinh về phương diện vi sinh vật đối với ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc có xử lý nhiệt trước khi sử dụng (theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT).
This sample complies with the standard on not-ready-to-eat cereal and cereal products in term of microbiology (according to 46/2007/QĐ-BYT)

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

ThS. Nguyễn Thành Đông

Hà Nội, ngày 15 tháng 10 năm 2018/Hanoi, October 15, 2018

KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THẨM ĐÒ CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

BS. Phùng Hoàng Yến

KT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Kiều Anh

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- KPH: Không phát hiện/ Not detected
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thẩm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 18.10.11.748

1. Tên mẫu/Name of sample : Nui xoắn - Paprichi
2. Tên/địa chỉ khách hàng : Công ty TNHH An Shan Quốc Tế
Name/Address of customer Số 51, ngõ 444, Đội Cấn, phường Cống Vị, quận Ba Đình, thành phố Hà Nội.
3. Mô tả mẫu/Sample description : Sản phẩm dạng sống, khô, đóng túi.
4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 11/10/2018
5. Người lấy/gửi mẫu/ The personnel : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer
performing/sending sample(s)
6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of : 11/10/2018 - 18/10/2018
testing activities
7. Kết quả thử nghiệm/Test results :

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Cảm quan Sensory properties	TCVN 5604:1991	/	Màu sắc tự nhiên, không có mùi lạ.	TCCS/GMP
2	Lipit/Lipid	TCVN 6555:2011	%	0,87	TCCS/GMP
3	Gluxit/Carbohydrates	KNVSATTP 91/BYT	%	83,4	TCCS/GMP
4	Ẩm/Humidity	KNVSATTP 91/BYT	%	6,0	TCCS/GMP
5	Aflatoxin tổng số Total aflatoxin	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (< 1,0)	QCVN 8-1:2011/BYT ≤ 4,0
6	Cadimi/Cadmium(Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,1
7	Chì/Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,2

Hà Nội, ngày 18 tháng 10 năm 2018/Hanoi, October 18, 2018

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM ĐO CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

KT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

ThS. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều Anh

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội/
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.