

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/DaLaVi/2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH DALAVI

Địa chỉ: 27/6E Yersin – Phường 10 – Thành phố Đà Lạt – Tỉnh Lâm Đồng

Điện thoại: 02633.814.814

Hotline: 0914.107.107

E-mail: info@dalavi.vn

Website: <https://dacsandalat.com.vn>

Mã số doanh nghiệp: 0313609600

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: ĐGR86/2021/NNPTNT-LĐ, Ngày cấp: 14/10/2021, Nơi cấp: Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản Lâm Đồng.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: HỒNG TREO GIÓ CÔNG NGHỆ NHẬT BẢN

2. Thành phần: 100% quả hồng.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Quy cách đóng gói: Các sản phẩm được đóng gói và hàn kín, với các khối lượng tịnh 200g, 250g, 500g và các khối lượng tịnh khác tùy theo yêu cầu của khách hàng.
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói cẩn thận trong các túi PE chuyên dùng trong bao gói thực phẩm và đựng trong hộp giấy.

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

CÔNG TY TNHH DALAVI sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất.
- QĐ 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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.

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 ./.

Đà Lạt, ngày 21 tháng 11 năm 2021
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Giám Đốc
Nguyễn Thị Mến

TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT ĐÍNH KÈM

Tên sản phẩm: HỒNG TREO GIÓ CÔNG NGHỆ NHẬT BẢN

YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Nguyên quả hồng, treo gió theo công nghệ Nhật Bản
2	Màu sắc	Màu cánh gián
3	Mùi	Mùi thơm đặc trưng của hồng treo gió
4	Vị	Ngọt

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng tro không tan trong acid HCl, không lớn hơn	%	0,5
2	Độ chua, không lớn hơn	%	1
3	Hàm lượng đường tổng, không nhỏ hơn	%	30
4	Độ ẩm, không lớn hơn	%	30

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Áp dụng theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	10
3	<i>St. aureus</i>	CFU/g	10
4	<i>E. coli</i>	CFU/g	3
5	<i>B. cereus</i>	CFU/g	10
6	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men – mốc	CFU/g	10 ²

4. Hàm lượng kim loại nặng: Áp dụng theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn tối đa ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm: QCVN 8-2:2011/BYT.

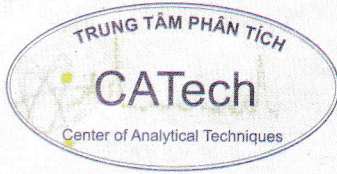
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	1,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	2,0

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 ./.

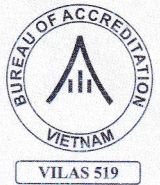
Đà Lạt, ngày 21 tháng 11 năm 2021
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



Giám Đốc
Nguyễn Thị Mên



VIỆN NGHIÊN CỨU HẠT NHÂN
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH
 Địa chỉ: Số 01, Nguyễn Tử Lực, P.8, TP. Đà Lạt
 Tel: 0263 3552584; Fax: 0263 3821107



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
 Mã số : 211027/0586-19

Trang: 1/1

- | | | | |
|--------------------------|------------------------------------|---------------------|------------|
| 1 Đơn vị (người) gửi mẫu | Công Ty TNHH DaLaVi | | |
| 2 Địa chỉ | 27/6E Yersin, Phường 10, TP Đà Lạt | | |
| 3 Tên mẫu/kí hiệu mẫu | Hồng treo gió | | |
| 4 Khối lượng mẫu | 0,25 kg | 5.Số lượng mẫu | 01 |
| 6 Mô tả mẫu | | | |
| 7 Ngày nhận mẫu | 27/10/2021 | 8. Ngày trả kết quả | 05/11/2021 |
| 9 Kết quả thử nghiệm | | | |

T/T	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp thử
1	Arsen (As)*	mg/kg	KPH(LOQ=0,05)	TCVN 7770:2007
2	Chì (Pb)*	mg/kg	KPH(LOQ=0,04)	AOAC 999.11
3	Độ chua (acid acetic)	%	0,37	TCVN 4073:2009
4	Hàm lượng đường tổng	%	32,2	TCVN 4075-85
5	Độ ẩm	%	28,5	TCVN 5613:2007
6	Tro không tan acid HCl	%	0,2	TCVN 5612:2007
7	TSVK hiếu khí*	CFU/g	<10	TCVN 4884-1:2015
8	Cl.perfringen	CFU/g	<10	TCVN 4991:2005
9	St.aureus	CFU/g	<10	TCVN 4830-1:2005
10	E.coli*	CFU/g	<10	TCVN 7924-2:2008
11	B.cereus	CFU/g	<10	TCVN 4992:2005
12	Coliforms*	CFU/g	<10	TCVN 6848:2007
13	TSBT nấm men-mốc	CFU/g	<10	TCVN 8275-2:2010

Ghi chú: Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị <10 gfu không phát hiện vi khuẩn cần phân tích trong 1g sản phẩm.

Giám đốc
 Trung tâm phân tích

Nguyễn Giảng

Nguyễn Giảng

P. Viện trưởng
 Viện Nghiên cứu hạt nhân



Cao Đông Vũ

SẢN PHẨM CỦA:
CÔNG TY TNHH DALAVI
Địa chỉ: 27/6E Yersin, phường 10,
Thành phố Đà Lạt, Lâm Đồng.
Điện thoại: 02633.814.814
Website: www.hongdalat.com

Email: info@dalavi.vn
Fanpage: facebook.com/dalavi.vn
Số: GCN CSDBKATT.P:
DGR86/2021/NNPTNT-LD
Số công bố: 01/Dalavi/2021



DALAVI®
Đặc sản Đà Lạt

DALAVI®
Đặc sản Đà Lạt

**HỒNG
TRÈO
GIÒ**

**紅桃
桃乾**

Hoshigaki
干柿



KHỐI LƯỢNG TÍNH
250 g

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

- Dùng trực tiếp không qua chế biến.
- Nên dùng ngay khi đã mở bao bì.
- Đóng kín bao bì sau mỗi lần sử dụng và bảo quản lạnh.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- LƯU Ý VỀ VỆ SINH**
AN TOÀN THỰC PHẨM
- Sau một thời gian hong lên men tự nhiên tạo nên một lớp đường màu trắng trên bề mặt (không phải nấm mốc).
 - Không sử dụng sản phẩm khi có mùi chua hoặc mùi lạ.
 - Không sử dụng sản phẩm khi đói.

