

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 14/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: MÚT DẦU TÂY

2. Thành phần: Dầu tây, đường cát, mạch nha.

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 hộp và hàn kín, với các khối lượng 200g, 250g, 500g và các khối lượng khác tùy theo yêu cầu của khách hàng.
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng hộp cẩn thận trong các hộp nhựa chuyên dùng trong ngành hàng thực phẩm và có dính kèm nhãn.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Mẫu nhãn 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:

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- 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.
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất 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./.

Đà Lạt, ngày 11 tháng 11 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Giám Đốc
Nguyễn Thị Mến

TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT ĐÍNH KÈM

Tên sản phẩm: MỨT DẦU TÂY

YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Nguyên quả dâu tây nấu thành mứt
2	Màu sắc	Màu đỏ tự nhiên
3	Mùi	Mùi thơm đặc trưng của dâu tây
4	Vị	Vị chua ngọt hài hòa

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	%	2
3	Hàm lượng đường tổng	%	65-75
4	Độ ẩm, không lớn hơn	%	20
5	Phẩm màu	Định danh	Tự nhiên

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>	MPN/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	Chì (Pb)	mg/kg	1,0

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 11 tháng 11 năm 2021

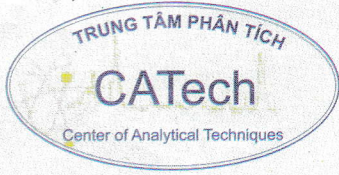
ĐẠI DIỆN TỐ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Giám Đốc

Nguyễn Thị Mên



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



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Trang: 1/1

Mã số : 211027/2/0586-11

- 1 Đơn vị (người) gửi mẫu **Công Ty TNHH DaLaVi**
 2 Địa chỉ **27/6E Yersin, Phường 10, TP Đà Lạt**
 3 Tên/ Mã số mẫu **Mứt dâu tây**
 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	TSVK hiệu khí*	CFU/g	<10	TCVN 4884-1:2015
2	Total Coliforms	CFU/g	<10	TCVN 6848:2007
3	E.coli*	CFU/g	<10	TCVN 7924-2:2008
4	Cl.perfringen	CFU/g	<10	TCVN 4991:2005
5	B.cereus	CFU/g	<10	TCVN 4992-2005
6	TSBT nấm men-mốc	CFU/g	<10	TCVN 8275-2:2010
7	St.aureus	CFU/g	<10	TCVN 4830-1:2005
8	Tro không tan trong acid	%	0,19	TCVN 5612:2007
9	Độ ẩm	%	17,3	TCVN 5613:2007
10	Độ chua (acid acetic)	%	1,32	TCVN 4073:2009
11	Chì (Pb)*	mg/kg	0,048	AOAC 999.11
12	Hàm lượng đường tổng	%	69,5	TCVN 4074-85
13	Chlorpyrifos*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	QTTTPT-13 (2020) Ref.EURL-FV (2010-M4)
14	Endosulfan	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
15	Methidathion	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
16	Permethrin*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
17	Deltamethrin*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
18	Fenpropathrin*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
19	Cypermethrin*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
20	Indoxacarb*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
21	Thiamethoxam	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
22	Triadimefon*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
23	Difenoconazole*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	
24	Profenofos*	mg/kg	KPH (LOQ=0,01)	

Ghi chú: Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị <10 chỉ 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

Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
 KPH – không phát hiện, LOQ: giới hạn định lượng; (*) Các chỉ tiêu được VILAS công nhận ISO 17025:2017
 BM 7.8.01- phiếu kết quả thử nghiệm – ban hành lần 1



CHI CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG
CHẤT LƯỢNG LÂM ĐỒNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT
TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG



VILAS 245

Trụ sở chính: 230 Hoàng Văn Thụ, F1, TP. Bảo Lộc
Chi nhánh : 18 Trần Phú, F3, TP. Đà Lạt

ĐT: 0263 3833159 - 3753999
Fax: 0263.3533159 - 3742222

Số: 877/TT-TĐC

Ngày phát hành: 02/11/2021

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

1. Tên mẫu: **MỨT DẦU TÂY**
 2. Ký hiệu mẫu: **262-7/HL-ĐL**
 3. Thời gian gửi mẫu: **27 - 10 - 2021**
 4. Phương pháp:
 5. Tên, địa chỉ khách hàng: **CÔNG TY TNHH DaLaVi**
27/6E Yersin, Phường 10, TP Đà Lạt.
 6. Kết quả:

Stt	Chỉ tiêu, đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp
1	Định danh Phẩm màu*	Màu tự nhiên	TCVN 5517:1991

PHỤ TRÁCH LABO

Nguyễn Văn Trường



Nguyễn Thị Hải

- Kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử.
- Không được trích, sao kết quả này nếu không có sự đồng ý của Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng.
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu.
- (*) Chỉ tiêu chưa xin VILAS công nhận ISO/IEC 17025:2005; (**) Chỉ tiêu do phòng thí nghiệm nhà thầu phụ thực hiện.
- KPH: Không phát hiện; LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp; LOQ: Giới hạn xác định của phương pháp.

DaLaVi[®]

Đặc sản Đà Lạt

MỨT DÂU TÂY



Khối lượng: 500 gr

Thành phần

Dâu tây tươi, đường cát,
mạch nha

Hướng dẫn sử dụng

Dùng ăn ngay không qua
chế biến. Đậy kín nắp sau
mỗi lần sử dụng.

Bảo quản

Nơi khô mát, tránh ánh
nắng trực tiếp, giữ lạnh
sau khi mở nắp.

Số GCN ATTP

ĐGR86/2021/NNPTNT-LĐ

Ngày sản xuất

Số CB: 14/DaLaVi/2021

Hạn sử dụng
12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của

Công ty TNHH DaLaVi

Trụ sở: 27/6E Yersin, P. 10, TP. Đà Lạt
Tel: 02633.814.814 - Hotline: 0914.107.107

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

E: info@dalavi.vn

Sản xuất tại:

36B Hùng Vương, P.9, Đà Lạt