

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 4/2020/0107361584-CBPH

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Xuất nhập khẩu Thương mại Thực phẩm Nam Thắng

Địa chỉ: Số 39T Phố Yên Phụ, Phường Yên Phụ, Quận Tây Hồ, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 02437152733/0913257440

Fax:

E-mail: ngocsang39t@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0107361584

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

Ngày Cấp ; Nơi cấp:

(Đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị: Monosodium Glutamate**

2. Thành phần: Monosodium L-glutamate (INS621) ($\geq 99,0\%$)

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

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

+ Khối lượng tịnh: 25kg/ bao PE, PP

+ Chất liệu bao bì đóng gói: Sản phẩm đựng trong bao nhỰc PE, PP phù hợp với tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

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

Hulunbeier Northeast Fufeng Biotechnologies Co.ltd; Địa chỉ sản xuất: Kaichuang street, Zanolantun, Lingdong Industrial Development Zone (Zhalantun), Hulunbeier City, inner Mongolia, China

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

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:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số: QCVN 4-1: 2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất điều vị

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 23 tháng 09 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

Bùi Thị Lăng

58.
T
H
P K
THUC
HANG
TP. V

NHÃN PHỤ DỰ KIẾN

Sản phẩm: Phụ gia thực phẩm – Chất điều vị: Monosodium Glutamate

Thành phần: Mononatri L – Glutamate (INS 621) $\geq 99,0\%$

Hạn sử dụng: 3 năm

Khối lượng tịnh: 25kg/bao

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm. hàm lượng sử dụng tùy loại sản phẩm cụ thể theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT của Bộ trưởng Bộ y tế ngày 30/08/2019: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Bảo quản: nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Thông tin, cảnh báo: Luôn giữ sản phẩm trong bao bì kín

Xuất xứ: Trung Quốc

Nhà sản xuất: Hulunbeier Northeast Fufeng Biotechnologies Co., Ltd;

Địa chỉ: Kaichuang street, Lingdong Industrial Development Zone (Zhalantun), Hulunbeier City, inner Mongolia, China

Nhập khẩu và tự công bố: CÔNG TY TNHH XNK THƯƠNG MẠI THỰC PHẨM NAM THẮNG

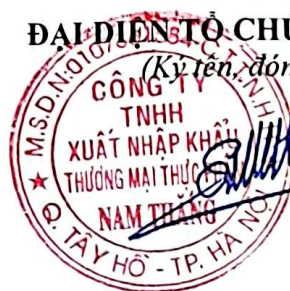
Địa chỉ: Số 39T Phố Yên Phụ, Phường Yên Phụ, Quận Tây Hồ, Thành Phố Hà Nội.

Số tự công bố: 4/2020/0107361584- CBPH

Hà Nội, ngày 17 tháng 9 năm 2020

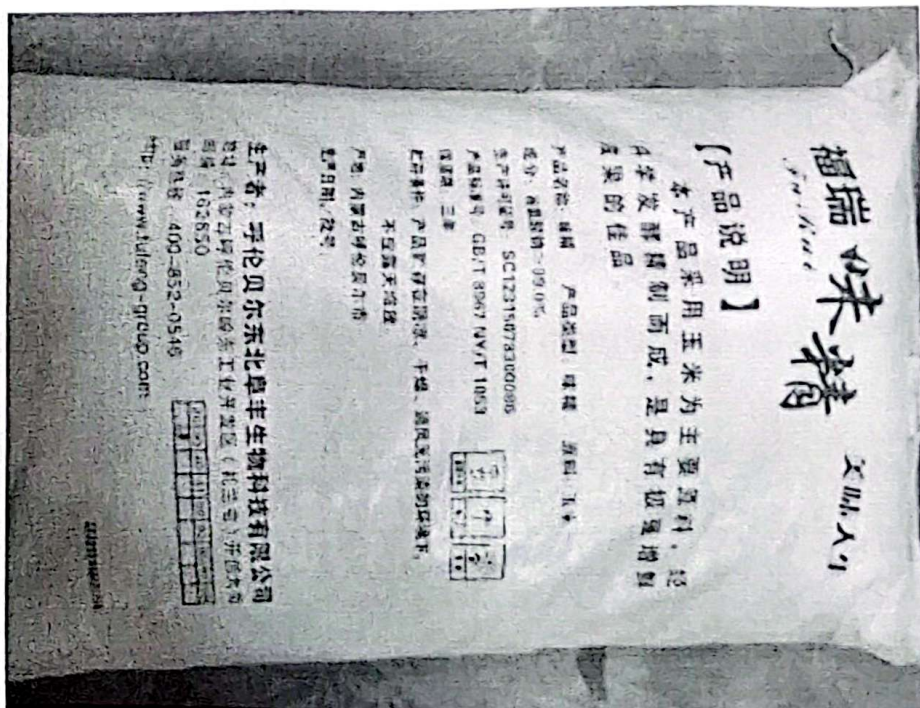
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Bùi Thị Sảng





Số: 99389/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Phụ Gia Thực Phẩm Chất Điều Vị - Monosodium Glutamate
2. Mã số mẫu: 122415177/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon buộc nút, 300 g/túi. Số lượng: 1.
NSX: Không có - HSD: Không có
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 13/12/2024
7. Thời gian thử nghiệm: 13/12/2024 - 20/12/2024
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU THƯƠNG MẠI THỰC PHẨM NAM THẮNG
Địa chỉ: Số 39T, Phố Yên Phụ, Phường Yên Phụ, Quận Tây Hồ, Thành phố Hà Nội.
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1	Định tính Natri	-	JECFA monograph 1-Vol.4	Có phản ứng đặc trưng của Natri
9.2*	Hàm lượng Chì	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,010)
9.3*	Hàm lượng Clorid	%	NIFC.03.M.52	KPH (LOD: 0,0015)
9.4*	Hàm lượng Natri glutamat (tính trên chất khô)	%	NIFC.05.M.103	99,4
9.5	Cảm quan	-	NIFC.05.M.199	Dạng tinh thể, màu trắng, không mùi
9.6*	Định tính Glutamat	-	TCVN 6469:2010	Có phản ứng đặc trưng của glutamat
9.7*	Độ tan	-	TCVN 6469-2010	Dễ tan trong nước, ít tan trong ethanol, thực tế không tan trong ether
9.8*	Giảm khối lượng khi làm khô (Sấy tại 98 °C trong 5 giờ)	%	TCVN 8900-2:2012	0,27
9.9*	Góc quay cực riêng (α , 20, D) (Dung dịch mẫu thử 10% trong HCl 2N)	°	TCVN 6469-2010	+25,0
9.10*	pH (Dung dịch 1/50)	-	NIFC.05.M.196	7,04

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 20 tháng 12 năm 2024

KT. VIÊN TRƯỞNG
PHÓ VIÊN TRƯỞNG

PGS. TS. Trần Cao Sơn

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.