

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 014/MAGISEA/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty TNHH Magisea**

Địa chỉ: 716/32 Trường Chinh, Phường Tân Hưng Thuận, Quận 12, Tp. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 0902 915 465

Fax:

E-mail: barismate@magisea.com

Mã số doanh nghiệp: 0313513874

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: TRÂN CHÂU 3Q NGUYỄN VỊ SUMI

2. Thành phần: Nước, đường tinh luyện, chất làm dày (407, 425, 440), chất điều chỉnh độ acid (330, 296, 331(iii)), chất bảo quản (211, 202), chất tạo hương đường tổng hợp, chất tạo ngọt tổng hợp Acesulfam Kali (950).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. NSX và HSD xem trên bao bì sản phẩm. (ngày/ tháng/ năm).

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

- Sản phẩm được đựng trong túi PA, đảm bảo an toàn vệ sinh và phù hợp quy định hiện hành về bao bì thực phẩm.
- Quy cách đóng gói: 1 kg, 2 kg hoặc theo nhu cầu của thị trường và được ghi rõ trên nhãn hàng hóa.

5. Tên cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản xuất tại: Chi Nhánh Công ty TNHH Magisea

Địa chỉ: 38 Bình Mỹ, Xã Bình Mỹ, Huyện Củ Chi, thành phố Hồ Chí Minh

Công Ty đã được chứng nhận hệ thống quản lý An toàn thực phẩm ISO 22000 và HACCP (có hiệu lực từ ngày 18.08.2021 đến 17.08.2024).

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 **Tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm** (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./.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 23 Tháng 08 Năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



HUỖNH ĐỖ ĐĂNG KHOA

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: TRÂN CHÂU 3Q NGUYỄN VỊ SUMI

Số công bố sản phẩm: 014/MAGISEA/2023

Ngày ban hành: 23/08/2023

1. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Đường tổng	%	16-24

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo QĐ 46/2007/QĐ-BYT

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Cfu/g	10^4
2	<i>Coliforms</i>	Cfu/g	10
3	<i>E.coli</i>	Cfu/g	3
4	<i>S.aureus</i>	Cfu/g	10
5	<i>Cl. Perfringens</i>	Cfu/g	10
6	<i>B.cereus</i>	Cfu/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men - mốc	Cfu/g	10^2

3. Chỉ tiêu kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	ppm	0.2
2	Cadimi (Cd)	ppm	0.1

4. Hàm lượng độc tố vi nấm, hóa chất không mong muốn (thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất khác):
Theo QĐ 46/2007/QĐ-BYT
5. Nghị định 43/2017/NĐ-CP quy định nội dung trên nhãn hàng hóa, cách ghi nhãn hàng hóa lưu thông tại Việt Nam và hàng hóa nhập khẩu, cách ghi xuất xứ, định lượng, thông tin cảnh báo trên nhãn hàng hóa. (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)
6. Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm nguyên liệu trong pha chế đồ uống.
7. Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. NSX và HSD xem trên bao bì sản phẩm. (ngày/tháng/ năm).
8. Hướng dẫn bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, nhiệt độ dưới 30⁰C, tránh ánh nắng trực tiếp.
Sau khi mở túi, sản phẩm chưa qua dùng hết, đóng lại miệng túi, bảo quản trong ngăn mát nhiệt độ từ 5-10⁰C.
Lưu ý: Sản phẩm chỉ dùng trong 7 ngày sau khi mở túi
9. Thông tin cảnh báo: không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 23 Tháng 08 Năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



HUỲNH ĐỖ ĐĂNG KHOA



TRÂN CHÂU 3Q SUMI

THƯƠNG THỨC HƯƠNG VỊ THƠM NGON

Dai

Ngon

Mát

Giòn



KHỐI LƯỢNG TỊNH: 2 kg



Hùng Đỗ Đăng Khoa

TRÂN CHÂU 3Q

NGUYÊN VỊ SUMI

Thành phần: Nước, đường tinh luyện, chất làm dày (407, 425, 440), chất điều chỉnh độ acid (330, 296, 331 (E)), chất bảo quản (211, 202), chất tạo hương đường tổng hợp, chất tạo ngọt tổng hợp Acesulfam Kali (950)
Số TCB: 014/MAGISEA/2023



Ngày sản xuất: In trên bao bì
Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
Bảo quản: Để nơi khô ráo, thoáng mát, nhiệt độ dưới 30°C, tránh ánh nắng trực tiếp.
Sau khi mở túi, sản phẩm chưa qua dùng hết, đóng lại miệng túi, bảo quản trong ngăn mát nhiệt độ từ 5-10°C.
Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm nguyên liệu để pha chế đồ uống.
Lưu ý: Sản phẩm chỉ dùng trong 7 ngày sau khi mở túi.
Chỉ tiêu chất lượng: đường tổng (16-24)% khối lượng

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng khi sản phẩm đã hết hạn sử dụng.
CÔNG TY TNHH MAGISEA
Địa chỉ: 716/32 Trường Chinh, phường Tân Hưng Thuận, quận 12, thành phố Hồ Chí Minh
Sản xuất tại: Chi Nhánh Công ty TNHH Magisea 38 Bình Mỹ, xã Bình Mỹ, huyện Củ Chi, thành phố Hồ Chí Minh
Hotline: 0902 91 3485
Website: www.bansmate.com



CÔNG TY TNHH PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM VIỆT TÍN
VIET TIN TESTING CO., LTD

PTN & VP Nhận mẫu: Số 39A, Đường số 4, P.Bình Trị Đông B, Q.Bình Tân, TP. HCM
Laboratory & Office: No.39A, 4th street, Binh Tri Dong B ward, Binh Tan district, HCM city
Tel: (028) 39158936, (028) 3827 7986 Fax: (028) 3824 7013
Email: ktclviettin@gmail.com Web: kiemnghiemviettin.com



Số/ No: 10343 2308/KQ
Mã số/ Code: 4591 2308
Mã số mẫu/ Sample code: 14204 2308
Trang/ Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT

Tên khách hàng/ Client : CÔNG TY TNHH MAGISEA
Địa chỉ/ Address : 716/32 Trường Chinh, Phường Tân Hưng Thuận, Quận 12, TP. Hồ Chí Minh
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 09/08/2023 Ngày phân tích/ Date of analysis : 09/08/2023
Ngày trả kết quả/ Date of issue : 16/08/2023
Loại mẫu/ Kind of sample : Thực phẩm Số lượng mẫu/ Quantity of sample : 01 mẫu
Tên mẫu/ Name of sample : Trân châu 3Q nguyên vị Sumi
Tình trạng mẫu/ State of sample : Đóng gói kín

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	TCVN 4884 – 1: 2015; (ISO 4833 – 1: 2013/ AMD 1: 2022)	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
2	Coliforms (*)	TCVN 6848 : 2007 (ISO 4832 : 2006)	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
3	<i>Escherichia coli</i> (*)	TCVN 7924 – 3 : 2017 (ISO 16649 – 3 : 2015)	0	MPN/g
4	<i>Bacillus cereus</i> (*)	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
5	<i>Staphylococcus aureus</i> (*)	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
6	<i>Clostridium perfringens</i> (*)	TCVN 4991 : 2005 (ISO 7937 : 2004)	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
7	Tổng số nấm men nấm mốc (*)	TCVN 8275 – 1 : 2010 (ISO 21527 – 1 : 2008)	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
8	Chì (Pb) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD=0,01)	mg/kg
9	Cadimi (Cd) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD=0,0015)	mg/kg
10	Đường tổng (*)	SOP.01-122 : 2020 (Ref. TCVN 4594 : 1988)	22,6	%

Ghi chú/ Notes: Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ The results are valid only for testing sample.
Tên mẫu theo khách hàng yêu cầu/ Name of samples as the client's requirement.
Thời gian lưu mẫu: 5 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Time-limit of storage: 5 days from reporting date.
LOD: Giới hạn phát hiện / LOD: Limit of Detection.
(*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Items were accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2017).
(s/c): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (s/c): Items are tested by subcontractor

PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG
QUALITY MANAGER

ThS. Huỳnh Ngọc Trường

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



ThS. Nguyễn Văn Tâm

PTN được chỉ định bởi/ Lab. designated by: Bộ Y Tế - Cục An toàn Thực phẩm/ Ministry of Health - Agency of Food Safety; Bộ NN&PTNT - Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản/ Ministry of Agriculture - National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department, Bộ Công Thương - Ministry of Industry and Trade of The Socialist Republic of Vietnam.

No. Document: QTCL-13/BM02
Version: 09
Date of issue: 18/08/2023

SỰ KHÁC BIỆT TỪ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ VÀ CHUYÊN MÔN
MAKING DIFFERENCES FROM QUALITY OF SERVICES AND KNOWLEDGE