



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 001/VN/2024

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

Tổ chức, cá nhân: HỢP TÁC XÃ THẢO DƯỢC VIỆT NAM

Địa chỉ: 97 Nguyễn Văn Trỗi, Phường Thống Nhất, Thành phố Kon Tum, Tỉnh Kon Tum, Việt Nam.

Điện thoại: 02583899189

Mã số doanh nghiệp: 4201880143

Số giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn FSSC 22000 số: MUTU-FSSC-052. Ngày cấp/ Nơi cấp: Cấp ngày 29/01/2024, Cấp bởi PT Mutuagung Lestari JL.

II. Thông tin sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: GỪNG ĐEN

2. Thành phần: Gừng đen hữu cơ (95%) và mật ong (5%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

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

4. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói:

- **Bao bì:** Sản phẩm được đựng trong hũ thủy tinh với nắp nhôm, hũ nhựa (PE, PP, PET). Bao bì kín, sạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định.

- **Khối lượng tịnh:** 180g. Khối lượng tịnh có thể thay đổi theo yêu cầu của khách hàng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

- Xuất xứ: Việt Nam

+ Sản xuất tại: HỢP TÁC XÃ THẢO DƯỢC VIỆT NAM

+ Địa chỉ: 97 Nguyễn Văn Trỗi, Phường Thống Nhất, Thành phố Kon Tum, Tỉnh Kon Tum, Việt Nam.

+ Địa chỉ sản xuất: Thửa đất số 579, Tờ bản đồ số 12, Thôn Xuân Ngọc, Xã Vĩnh Ngọc, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Mẫu nhãn dự thảo đính kèm

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:
- QCVN 8-2:2011/BYT, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
 - Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất.

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./.

Kon Tum, ngày 22 tháng 10 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TRẦN NGỌC DIỆP

NỘI DUNG NHÃN DỰ THẢO

Tên sản phẩm: GỪNG ĐEN

Thành phần: Gừng đen hữu cơ (95%) và mật ong (5%).

Hướng dẫn sử dụng:

- 3-4 gói nhỏ 1 ngày (10 – 15g)

- Sản phẩm hoàn toàn hữu cơ, có thể ăn ngay như món ăn vặt ngon miệng hoặc hãm với trà để uống thường xuyên.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ, tránh ánh nắng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo an toàn: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

Ngày sản xuất: ...

Hạn sử dụng: ...

Khối lượng tịnh: ...

Tự công bố số: 001/VN/2024

Sản phẩm của: HỢP TÁC XÃ THẢO DƯỢC VIỆT NAM

Địa chỉ trụ sở chính: 97 Nguyễn Văn Trỗi, Phường Thống Nhất, Thành phố Kon Tum, Tỉnh Kon Tum, Việt Nam.

Điện thoại: 02583899189

Địa chỉ sản xuất: Tổ 16, Thôn Xuân Ngọc, Xã Vĩnh Ngọc, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 02583899189

Website: <https://agalic.vn/>

Email: info@vnherbal.com

Xuất xứ: Việt Nam



TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

(Đính kèm hồ sơ tự công bố số: 001/VN/2024)

Áp dụng cho sản phẩm: **GỪNG ĐEN**

Sản xuất và phân phối bởi: **HỢP TÁC XÃ THẢO DƯỢC VIỆT NAM**

Địa chỉ: 97 Nguyễn Văn Trỗi, Phường Thống Nhất, Thành phố Kon Tum, Tỉnh Kon Tum, Việt Nam.

Địa chỉ sản xuất: Thửa đất số 579, Tờ bản đồ số 12, Thôn Xuân Ngọc, Xã Vĩnh Ngọc, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Số giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn FSSC 22000 số: MUTU-FSSC-052. Ngày cấp/ Nơi cấp: Cấp ngày 29/01/2024, Cấp bởi PT Mutuagung Lestari JL.

1 Chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10^2
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i>	MPN/g	Không có
4	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	Không có
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	Không có
6	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/g	Không có
7	<i>P.aeruginosa</i>	CFU/g	Không có
8	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10

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

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

2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0
3	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	2,0
4	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

3 Chỉ tiêu độc tố vi nấm: Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	15

Kon Tum, ngày 22 tháng 10 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



[Handwritten signature]

TRẦN NGỌC DIỆP

Số/ No: 21837.2412/KQ-VTT
Mã số/ Code: KH.1908/54192409
Mã số mẫu/ Sample code: 18564 2409
Trang/ Page: 1/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TESTING REPORT

Tên khách hàng/ Client : HỢP TÁC XÃ THẢO DƯỢC VIỆT NAM
Địa chỉ/ Address : 97 Nguyễn Văn Trỗi, Phường Thống Nhất, Thành phố Kon Tum,
Tỉnh Kon Tum, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 30/09/2024 Ngày phân tích/ Date of analysis: 30/09-05/10/2024
Ngày trả kết quả/ Date of issue : 07/10/2024
Loại mẫu/ Kind of sample : Thực phẩm Số lượng mẫu/ Quantity of sample: 1 mẫu
Tên mẫu/ Name of sample : GỪNG ĐEN
Tình trạng mẫu / State of sample : Đựng trong bao nhựa

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
1	Chì (Pb) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD = 0,01)	mg/kg
2	Cadmi (Cd) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD = 0,0015)	mg/kg
3	Arsenic (As) (*)	AOAC 986.15	Không phát hiện (LOD = 0,05)	mg/kg
4	Thủy ngân (Hg) (*)	AOAC 974.14	Không phát hiện (LOD = 0,015)	mg/kg
5	Aflatoxin B1 (*)	SOP.01-362:2022 (Ref.AOAC 991.31)	Không phát hiện (LOD = 0,2)	µg/kg
6	Aflatoxin B1,B2,G1,G2 (*)	SOP.01-362:2022 (Ref.AOAC 991.31)	Không phát hiện (LOD = 0,5)	µg/kg
7	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013/ Amd1:2022)	< 10	CFU/g
8	Coliforms (*)	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	< 10	CFU/g
9	Escherichia coli (*)	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	< 10	CFU/g

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

Số/ No: 21837.2412/KQ-VTT
Mã số/ Code: KH.1908/54192409
Mã số mẫu/ Sample code: 18564 2409
Trang/ Page: 2/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TESTING REPORT

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
10	<i>Faecal streptococci</i> (*)	SOP.03-032:2018 (Ref.TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000))	< 10	CFU/g
11	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (*)	SOP.03-031: 2018; (Ref.TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2006))	< 10	CFU/g
12	<i>Clostridium perfringens</i> (*)	TCVN 4991:2005 (ISO 7937 :2004)	< 10	CFU/g
13	<i>Staphylococcus aureus</i> (*)	AOAC 975.55	< 10	CFU/g
14	Tổng số nấm men nấm mốc (*)	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	< 10	CFU/g

Ghi chú/ Notes: Bảng kết quả này được thay thế cho bảng kết quả số: 16289.2410/KQ-VTT
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/ Items are tested by subcontractor

PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG
QUALITY MANAGER

ThS. Huỳnh Ngọc Trương

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