

69 (10/3)

**CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI
XUẤT NHẬP KHẨU ĐẠI LONG**

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

**Sản phẩm: THẠCH RAU CÂU
HƯƠNG TRÁI CÂY**

Nam Định, năm 2025

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/ĐL/2025

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

Tên tổ chức: Công ty cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long

Địa chỉ: thôn Lựu Phố, xã Mỹ Phúc, thành phố Nam Định, tỉnh Nam Định, Việt Nam.

Điện thoại: 02283 819 269

Hotline: 0948.372.371

Mã số doanh nghiệp: 0601070523 do phòng Đăng ký kinh doanh - Sở Kế hoạch đầu tư tỉnh Nam Định cấp lần đầu ngày 23 tháng 06 năm 2015; đăng ký thay đổi lần thứ 4 ngày 7 tháng 10 năm 2024.

Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 32/2022/GCNATTP-SCT ngày 08/7/2022 do Sở Công thương tỉnh Nam Định cấp.



II. Thông tin về sản phẩm

1. **Tên sản phẩm:** Thạch rau câu hương trái cây
2. **Thành phần:** Đường tinh luyện, nước, bột rong biển (carrageenan), Sodium Carboxymethyl Cellulose (E466), sodium benzoate (E211), acid citric (E330), chất tạo ngọt tổng hợp (đường 100F), màu tổng hợp, hương trái cây tổng hợp.
3. **Hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - 4.1. Quy cách đóng gói:
 - 4.1.1. Bao bì trực tiếp: Lọ nhựa PET dán tem nhãn ghi đầy đủ thông tin theo quy định. Khối lượng tịnh: 1kg, 2kg, 2,5kg hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng.
 - 4.1.2. Bao bì dung lưu trữ, vận chuyển, bảo quản: Dạng thùng carton hình chữ nhật, số lượng lọ ghi rõ bên ngoài bao bì.
 - 4.2. Chất liệu bao bì
 - 4.2.1. Bao bì trực tiếp: dạng lọ, hũ, được làm từ nhựa PET có chất lượng phù hợp theo QCVN 12-1:2011/BYT ngày 30 tháng 08 năm 2011 của Bộ y tế quy định về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

4.2.2. Bao bì dùng lưu trữ, vận chuyển, bảo quản: Dạng thùng có hình chữ nhật, làm bằng carton. Bao bì này phù hợp các yêu cầu về vệ sinh, an toàn theo các quy định hiện hành đối với bao bì dùng cho thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất.

Sản xuất tại: Công ty cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long

Địa chỉ: thôn Lựu phố, xã Mỹ Phúc, thành phố Nam Định, tỉnh Nam Định, Việt Nam.

Điện thoại: 02283 819 269

Hotline: 0948.372.371

Nhà máy sản xuất: thôn Lựu phố, xã Mỹ Phúc, thành phố Nam Định, tỉnh Nam Định, Việt Nam

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm.

Công ty Cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long sản xuất, kinh doanh sản phẩm Thạch rau câu hương trái cây theo tiêu chuẩn cơ sở số TCCS 03:2025/ĐL ban hành ngày 15 tháng 02 năm 2025.

Chúng tôi 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.

Nam Định, ngày 7 tháng 3 năm 2025
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TRẦN THỊ THU HÀ

Thạch Rau Cầu

Hương trái cây

Thủy Tinh



DÀI LONG

Thành phần

Đường tinh luyện, nước,
bột rong biển (carrageenan),
Sodium Carboxymethyl Cellulose (E466),
sodium benzoate (E211), acid citric (E330),
chất tạo ngọt tổng hợp (đường 100F),
màu tổng hợp, hương trái cây tổng hợp.

Hướng dẫn sử dụng:

Sản phẩm được sử dụng luôn
không cần chế biến thêm.
Trẻ em dưới 3 tuổi ăn cần có sự
giám sát của người lớn.
Bảo quản: Nơi khô ráo, sạch sẽ,
thoáng mát.

Khi đã mở nắp phải bảo quản trong
ngăn mát tủ lạnh.
Ngày sản xuất: in trên nhãn
Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

KLT: 2.5Kg ± 5%

CAO CẤP

Mã Số: 02

Hotline
0969 799 268

MADE IN VIETNAM

Sản xuất tại: Công ty CP sản xuất và TM xuất nhập khẩu Đại Long
Địa chỉ: Lầu Phố, Mỹ Phước, TP Nam Định, tỉnh Nam Định.
Điện thoại: 0228 3819 268 - DĐ: 0946 372 371



8 938528 993134





VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thân Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, TP. Thủ Đức, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đông Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 083 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn



Số: 2285/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

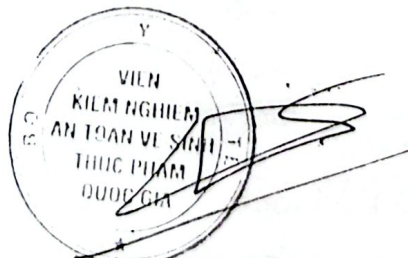
1. Tên mẫu: Thạch rau câu hương trái cây
2. Mã số mẫu: 02251565/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hộp nhựa, 200 g/hộp. Số lượng: 3.
NSX: 08/02/2025 - HSD: 08/02/2026
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 14/02/2025
7. Thời gian thử nghiệm: 14/02/2025 - 25/02/2025
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI XUẤT NHẬP KHẨU ĐẠI LONG
Địa chỉ: Thôn Lựu Phố, Xã Mỹ Phúc, Huyện Mỹ Lộc, Tỉnh Nam Định, Việt Nam
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1)
9.2*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1)
9.3*	Hàm lượng Carbohydrate (không bao gồm Chất xơ)	g/100g	AOAC 2020.07	0,75
9.4	Năng lượng	kcal/100g	NIFC.02.M.06	3,36
9.5*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,007)
9.6*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)
9.7*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,010)
9.8*	Hàm lượng Natri	mg/100g	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	113
9.9*	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)

Ghi chú: LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử
KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)
Năng lượng = carbohydrate không xơ x 4 + đạm x 4 + béo x 9

Hà Nội, ngày 25 tháng 02 năm 2025

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN 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. Viện Kiểm nghiệm An toàn Vệ sinh Thực phẩm Quốc gia không chịu trách nhiệm về kết quả thử nghiệm nếu mẫu thử không được bảo quản đúng cách/ Camaldate shall not be resolved in case the storage sample is

**CÔNG TY CP SX VÀ THƯƠNG
MẠI XNK ĐẠI LONG**

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

Nam Định, ngày 15 tháng 2 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành tiêu chuẩn cơ sở

CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI XUẤT NHẬP KHẨU ĐẠI LONG

Căn cứ Luật tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ văn bản hợp nhất số 04/VBHN-BKHCN nghị định quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Thông tư số 11/2021/TT-BKHCN Quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ nhu cầu sản xuất và kinh doanh của công ty;

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Ban hành Tiêu chuẩn cơ sở số TCCS 03:2025/ĐL, áp dụng cho sản phẩm thạch rau câu hương trái cây với các thông tin về sản phẩm như sau:

- Kiểu sản phẩm: Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn;
- Loại sản phẩm: Thực phẩm dùng để ăn liền;
- Nhãn hiệu sản phẩm: ĐL.
- Mã ký hiệu sản phẩm: 03:2025/ĐL.

Điều 2: Các phòng ban, phân xưởng sản xuất có liên quan đến việc chế biến sản phẩm tại Điều 1 của Công ty chịu trách nhiệm thực hiện quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Như điều 2;
- Lưu VT;



GIÁM ĐỐC

Trần Thị Thu Hà

MỤC LỤC

	Trang
I. Mục lục	1
II. Phần thông tin mở đầu.....	2
III. Phần cơ bản.....	3
1. Phạm vi áp dụng	3
2. Thuật ngữ và định nghĩa.....	3
3. Yêu cầu kỹ thuật	3
3.1. Thành phần nguyên liệu.....	3
3.2. Yêu cầu cảm quan	3
3.3. Yêu cầu về lý – hóa	3
3.4. Thông tin dinh dưỡng	3
4. Phụ gia thực phẩm	4
5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm	4
5.1. Giới hạn tối đa kim loại nặng.....	4
5.2. Giới hạn vi sinh vật.....	5
6. Phương pháp thử	5
7. Thời hạn sử dụng	5
8. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản	5
8.1. Bao gói	6
8.2. Ghi nhãn	6
8.3. Vận chuyển	6
8.4. Bảo quản	6
IV. Phần thông tin bổ sung	7



II. Phần thông tin mở đầu:

TCCS 03:2025/ĐL do phòng Quản lý chất lượng của Công ty Cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long biên soạn, áp dụng cho sản phẩm thạch rau câu hương trái cây

07C
NG
PH
N XI
UON
NHAF
I LO
VN

III. Phần cơ bản:

Tên sản phẩm: Thạch rau câu hương trái cây

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với sản phẩm thạch rau câu hương trái cây sản xuất tại công ty cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long – mã số doanh nghiệp: 0601070523 do phòng Đăng ký kinh doanh – Sở kế hoạch và đầu tư tỉnh Nam Định cấp đăng ký lần đầu ngày 23 tháng 06 năm 2015; đăng ký thay đổi lần thứ 4 ngày 07 tháng 10 năm 2024.

Trụ sở chính: Thôn Lữ Phố, xã Mỹ Phúc, TP. Nam Định, tỉnh Nam Định

Nhà máy sản xuất: Thôn Lữ Phố, xã Mỹ Phúc, TP. Nam Định, tỉnh Nam Định.

2. Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau:

- 2.1. Thạch rau câu hương trái cây: là sản phẩm được làm từ các nguyên liệu chính như đường, bột carageenan. Trong sản phẩm có sử dụng một số loại phụ gia thực phẩm và hương liệu thực phẩm. Sản phẩm có mùi thơm và vị ngọt đặc trưng, dùng ăn trực tiếp.
- 2.2. DL: là tên viết tắt của công ty Cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long.

3. Yêu cầu kỹ thuật.

3.1. Thành phần nguyên liệu:

Đường tinh luyện, nước, bột rong biển (carrageenan), Sodium Carboxymethyl Cellulose (E466), sodium benzoate (E211), acid citric (E330), chất tạo ngọt tổng hợp (đường 100F), màu tổng hợp, hương trái cây tổng hợp.

Chú ý: các thành phần nguyên liệu đáp ứng yêu cầu về chất lượng và an toàn để dùng làm thực phẩm.

3.2. Yêu cầu về cảm quan

Viên thạch hình khối chữ nhật, phần nước trong không có vẩn đục, tạp chất.

Màu sắc đặc trưng của sản phẩm, mùi: thơm, vị ngọt.

3.3. Thông tin dinh dưỡng (nutrition facts) *(Theo hướng dẫn tại Thông tư 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm)*

Bảng 3: Thông tin dinh dưỡng của sản phẩm

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)		
Thành phần dinh dưỡng	*Trên 100g	% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	3 kcal	0.15
Carbohydrate	0.75 g	0.23
Natri (sodium)	110mg	5.5
% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values – NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000kcal) của mỗi thành phần dinh dưỡng có trong 100g.		

Ghi chú: * Giá trị thực tế không nhỏ hơn 80% so với giá trị ghi trong bảng trên.

- 4. Phụ gia thực phẩm:** Việc sử dụng phụ gia thực phẩm đối với sản phẩm phù hợp theo Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

STT	Tên phụ gia	Mức giới hạn cho phép	Ghi chú
1	Chất điều chỉnh độ acid (INS 330)	GMP	Tham khảo nhóm 01.2.1.2
2	Chất bảo quản (INS 211)	1500mg/kg	Tham khảo nhóm 05.2
3	Màu tổng hợp (INS 102, INS 110, INS 123, INS 129, INS 140)	50mg/kg	Tham khảo nhóm 01.1.4
4	Hương trái cây tổng hợp	300mg/kg	Tham khảo nhóm 01.1.4
5	Sodium carboxymethyl cellulose	GMP	Tham khảo nhóm 01.2.1.2
6	Chất tạo ngọt tổng hợp (100F)	1739 mg/kg	Tham khảo nhóm 04.1.2.5

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

5.1. Giới hạn tối đa kim loại nặng

Yêu cầu về giới hạn tối đa kim loại nặng đối với sản phẩm được quy định trong Bảng 4 (Áp dụng theo QCVN 8-2:2011/BYT)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Ghi chú
1	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,5$	Áp dụng theo mục 3.32
2	Cadmi (Cd)	mg/kg	$\leq 1,0$	Áp dụng theo mục 2.5
3	Arsenic (As)	mg/kg	$\leq 1,0$	Áp dụng theo mục 1.5
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	$\leq 0,05$	Áp dụng theo mục 4.11

5.2. Giới hạn vi sinh vật

Yêu cầu về giới hạn vi sinh vật đối với sản phẩm được quy định trong Bảng 5 (Áp dụng theo QCVN 8-3:2012/BYT)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Ghi chú
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 5 \times 10^5$	Áp dụng theo mục 3.1
2	E.Coli	CFU/g	≤ 50	Áp dụng theo mục 3.1

6. Phương pháp thử:

Trong quá trình sản xuất và lưu hành sản phẩm, khi công ty có nhu cầu kiểm nghiệm các chỉ tiêu liên quan đến chất lượng và vệ sinh an toàn của các nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, bao bì sản phẩm,... cũng như sản phẩm trước và sau khi đưa ra lưu thông trên thị trường thì các mẫu kiểm nghiệm sẽ được gửi tới các cơ quan kiểm nghiệm có đầy đủ tư cách pháp nhân, năng lực theo quy định của pháp luật hiện hành để các cơ quan kiểm nghiệm đó tiến hành các thử nghiệm theo các phương pháp thử đã được công nhận.

7. Hạn sử dụng: sản phẩm có thời hạn sử dụng là 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

8. Bao bì, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản.

8.1. Bao gói:

8.1.1. Quy cách đóng gói:

Bao bì trực tiếp: Lọ nhựa PET dán tem nhãn ghi đầy đủ thông tin theo quy định. Khối lượng tịnh: 1kg, 2kg, 2,5kg hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng.

Bao bì dung lưu trữ, vận chuyển, bảo quản: Dạng thùng carton hình chữ nhật, số lượng lọ ghi rõ bên ngoài bao bì.

8.1.2. Chất liệu bao bì

Bao bì trực tiếp: dạng lọ, hũ, được làm từ nhựa PET có chất lượng phù hợp theo QCVN 12-1:2011/BYT ngày 30 tháng 08 năm 2011 của Bộ y tế quy định về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Bao bì dùng lưu trữ, vận chuyển, bảo quản: Dạng thùng có hình chữ nhật, làm bằng carton. Bao bì này phù hợp các yêu cầu về vệ sinh, an toàn theo các quy định hiện hành đối với bao bì dùng cho thực phẩm.

Quy cách đóng sản phẩm tuân thủ theo đúng yêu cầu tại thông tư 21/2014/TT-BKHCN ngày 15 tháng 7 năm 2014 của Bộ khoa học và Công nghệ Quy định về đo lường đối với lượng hàng đóng gói sẵn.

8.2. Ghi nhãn:

Việc ghi nhãn thực hiện theo đúng quy định tại Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của chính phủ “về nhãn hàng hóa”, nghị định 111/2019/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ về “Sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của chính phủ “về nhãn hàng hóa”.

8.3. Vận chuyển:

Sản phẩm được vận chuyển bằng các phương tiện chuyên dụng, bảo vệ được chất lượng và an toàn vệ sinh cho sản phẩm.

8.4. Bảo quản:

Sản phẩm được bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp,

IV, Phần thông tin bổ sung

Trong trường hợp các quy định pháp luật, các quy chuẩn, tiêu chuẩn được viện dẫn trong Tiêu chuẩn cơ sở này có sự sửa đổi bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo văn bản mới.

TP. QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

ppm
Trần Thị Nga

GIÁM ĐỐC CÔNG TY



GIÁM ĐỐC
Trần Thị Chu Hà