

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 24/BHS/2019

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

Tên tổ chức: CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN ĐƯỜNG TTC
BIÊN HÒA – ĐỒNG NAI

Địa chỉ: KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA I, PHƯỜNG AN BÌNH,
THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM

Điện thoại: 0251.3836199 Fax: 0251.3836213

E-mail: bhs@bhs.vn

Mã số doanh nghiệp: 3600495818

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 0071/2017/NNPTNT-ĐN, ngày cấp 23/10/2017. Nơi cấp: Chi Cục Quản lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản Đồng Nai.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **ĐƯỜNG TINH LUYỆN CAO CẤP (LOTTE)**

2. Thành phần: Đường mía

3. Thời hạn sử dụng của sản phẩm: 02 năm. Ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên bao bì.

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

- Quy cách đóng gói: túi 500g, túi 1 kg,
- Chất liệu bao gói: Sản phẩm đựng trong bao bì làm từ vật liệu màng túi OPP/PE/LDPE; PET/PE/LDPE; PA/LLDPE. đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

5.1 Thương nhân chịu trách nhiệm

Tên Công ty: CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN ĐƯỜNG TTC BIÊN HÒA – ĐỒNG NAI.

Địa chỉ: Khu Công nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

5.2 Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

Tên Công ty: CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN ĐƯỜNG TTC BIÊN HÒA – ĐỒNG NAI.

Địa chỉ: Khu Công nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.



5.3 Tên và địa chỉ nhà phân phối:

Tên Công ty: CÔNG TY CỔ PHẦN TRUNG TÂM THƯƠNG MẠI LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Số 469, Nguyễn Hữu Thọ, Phường Tân Hưng, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: đính kèm mẫu nhãn sản phẩm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo:

1. **Kim loại nặng:** QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Chì	mg/kg	0.5
2	Hàm lượng Thủy Ngân	mg/kg	0.05
3	Hàm lượng Cadimi	mg/kg	1
4	Hàm lượng Asen	mg/kg	1

2. **Vi sinh:** Phù hợp QĐ 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số VSV hiếu khí	Cfu/10g	200
2	Tổng số bào tử nấm men	Cfu/10g	10
3	Tổng số bào tử nấm mốc	Cfu/10g	10

3. **Độc tố vi nấm:** QCVN 8-1:2011/BYT Giới hạn độc tố vi nấm trong thực phẩm.

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	15

4. **Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:** Phù hợp thông tư 50/2016/TT-BYT – Thông tư quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

5. **Tiêu chuẩn của nhà sản xuất:**

5.1 Chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Tinh thể đường tương đối đồng đều, tơi khô không vón cục.
- Mùi vị: Tinh thể đường cũng như dung dịch đường trong nước cất có vị ngọt, không có mùi lạ, vị lạ.

- Màu sắc: Tinh thể đường có màu trắng óng ánh, khi pha trong nước cất, dung dịch đường trong suốt.

5.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng saccharose	%	≥ 99.8
2	Hàm lượng đường khử	%	≤ 0.03
3	Tro dẫn điện	%	≤ 0.03
4	Độ ẩm	%	≤ 0.05
5	Độ màu	ICUMSA	≤ 30

5.3 Thông tin dinh dưỡng (/100 g)

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal	≥ 399.2
2	Hàm lượng hydrat cacbon	g	≥ 99.8
3	Chất đạm	g	0
4	Chất béo	g	0

5.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

Phù hợp tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7270:2003: Đường trắng và đường tinh luyện- yêu cầu vệ sinh: Dư lượng SO₂

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng SO ₂	mg/kg	2

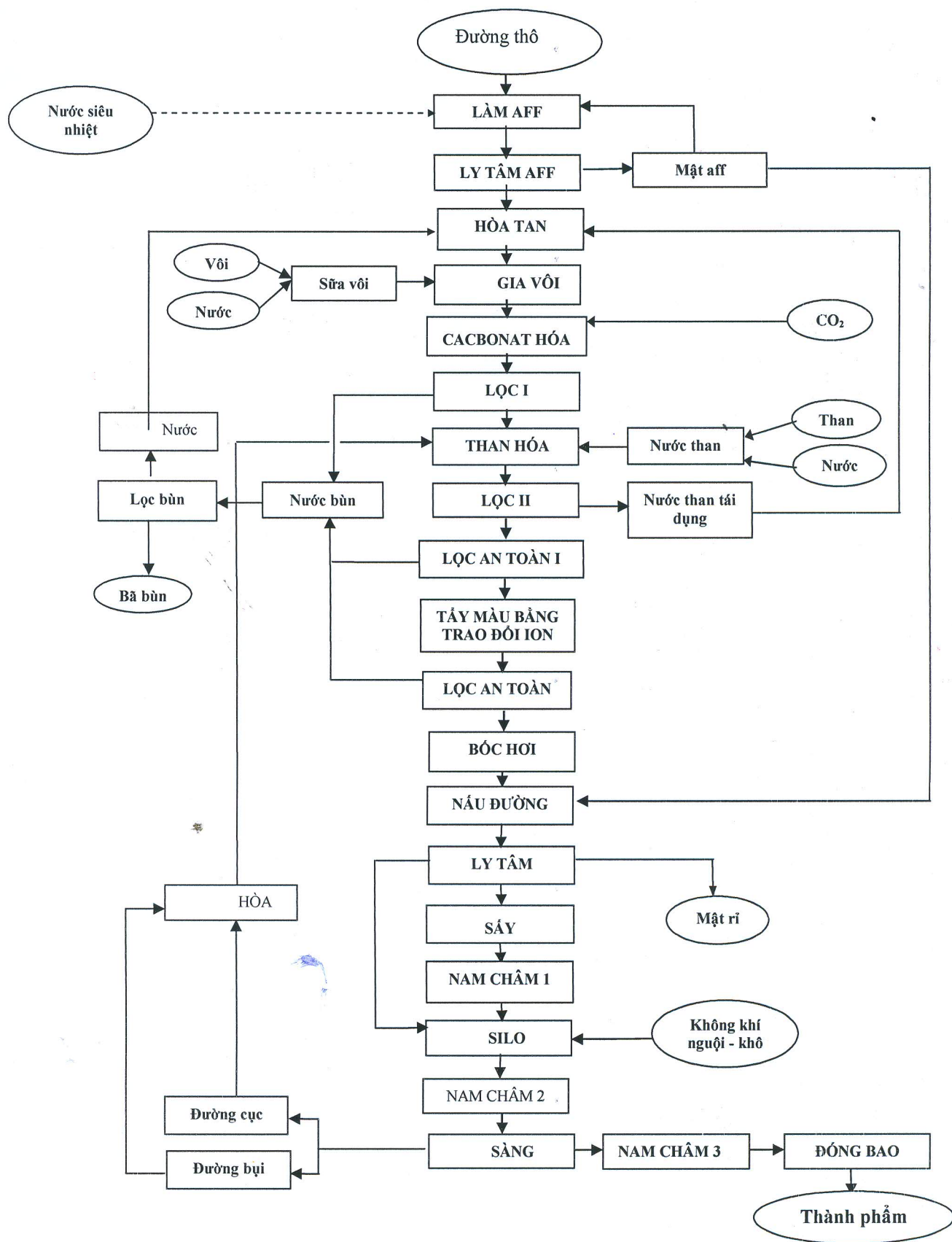
6. **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát.

7. **Hướng dẫn sử dụng:** Được sử dụng trực tiếp trong chế biến thức ăn, thức uống. Đặc biệt thích hợp cho các đồ uống như Trà, Cà phê, Cocktails và nước trái cây.

8. **Lưu ý an toàn thực phẩm:** Chỉ bảo quản trong các loại bao bì an toàn cho thực phẩm, sạch và kín,... Tránh nắng chiếu trực tiếp và nơi có nhiệt độ hay độ ẩm cao.

9. Quy trình và thuyết minh quy trình sản xuất:

9.1 Quy trình công nghệ sản xuất đường tinh luyện



9.2 Thuyết minh chi tiết quy trình sản xuất:

- Đường thô được nhập từ kho đường thô qua hệ thống cân định lượng, sau đó qua hệ thống làm Aff và ly tâm nhằm tách lớp phim mặt bên ngoài tinh thể đường.
- Đường sau khi làm Aff được đem đi hòa tan và bơm lên thiết bị gia vôi rồi đi qua các cột cacbonat hóa. Tại đây, CO_2 được tách từ khối lò qua bộ làm sạch khí, được sục vào dung dịch đường nhằm tạo thành kết tủa Cacbonat Canxi với vôi nhằm hấp phụ các tạp chất, chất mang màu trong dung dịch đường. Dung dịch đường sau đó được đưa đến lọc lần I để loại các kết tủa Cacbonat Canxi.
- Nước đường sạch sau lọc lần I được cho qua thiết bị hấp thụ bằng Than hoạt tính nhằm hấp thụ tiếp các chất mang màu, sau đó được lọc lần 2 để tách loại Than hoạt tính.
- Nước đường sau khi lọc lần 2 được đem lọc tinh 1 lần nữa để loại bỏ các tạp chất mịn hơn gọi là lọc an toàn I.
- Nước đường sau lọc an toàn I được cho qua các cột nhựa trao đổi Ion để tách loại các ion mang màu. Sau trao đổi ion nước đường được đem đi tinh lọc lần 2 (lọc an toàn II) thành nước đường tinh lọc.
- Nước đường tinh lọc được đem đi bốc hơi cô đặc sau đó đem đi kết tinh (nấu đường). Đường non thu được sau công đoạn kết tinh được đưa xuống hệ thống ly tâm tách mặt và đường tinh thể. Đường tinh thể sau ly tâm được sấy khô, làm nguội rồi qua hệ thống sàng phân loại rồi chứa vào silo trước khi đem đi đóng bao thành phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và chịu hoàn toàn 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.

Đồng Nai, ngày 12 tháng 3 năm 2019



NGUYỄN THÀNH KHIÊM

Quy trình khép kín hiện đại



Nguyễn Thành Khiêm

Địa chỉ:
469 Nguyễn Hữu Thọ, P. Tân Hưng,
Q. 7, Tp Hồ Chí Minh, Việt Nam.



