

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 08-SC/MCM/2022

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty Cổ phần Giống bò sữa Mộc Châu.**

Địa chỉ: Tiểu khu Cơ Quan, thị trấn Nông Trường Mộc Châu, huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La, Việt Nam.

Điện thoại: 02123. 866065.

Fax: 02123.866184

Email: Mocchaumilk@mcmilk.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 5500154060

II. Thông tin về sản phẩm.

1. *Tên sản phẩm:* Sữa chua * Nếp cẩm

2. *Thành phần:* Sữa tươi (53%), nếp cẩm (*) (trên 40%), đường, gelatin thực phẩm, chất ổn định (1422, 471), men *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Bifidobacterium* và *Lactobacillus acidophilus*.

(*) Nếp cẩm (nước, gạo nếp cẩm (trên 14,5%), đường, bột cốt dừa, chất ổn định (1442, 414), tinh bột khoai mì, hương dừa tự nhiên dùng cho thực phẩm).

Thông tin cảnh báo: Có chứa sữa.

3. *Thời hạn sử dụng sản phẩm:* 15 ngày kể từ ngày sản xuất (Không bao gồm ngày sản xuất).

Hạn sử dụng và ngày sản xuất: In trên hũ.

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

- Quy cách đóng gói: 160 g/hộp, 120 g/hộp.

- Chất liệu bao bì: Hộp nhựa PE hoặc HDPE, miệng hộp được dán kín bằng màng phức hợp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

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

Sản xuất tại Việt Nam bởi Công ty cổ phần Giống bò sữa Mộc Châu.

Địa chỉ: Tiểu khu Cơ Quan, thị trấn Nông Trường Mộc Châu, huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La.

III. **Mẫu nhãn sản phẩm:** Phụ lục 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:

- Theo quy định của văn bản kỹ thuật: QCVN 5-5:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa lên men.
- Theo quy định của văn bản kỹ thuật: QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Theo quy định của văn bản kỹ thuật: QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Theo quy định của văn bản kỹ thuật: QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Theo thông tư số 24/2013/TT-BYT quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm.
- Theo thông tư số 50/2016/TT-BYT quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- Quyết định 38/2008/QĐ-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa của melamin nhiễm chéo trong thực phẩm
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 08-SC/MCM/2022.

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./.

Mộc Châu, ngày 02 tháng 12 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TỔNG GIÁM ĐỐC
Phạm Hải Nam

NỘI DUNG NHÃN SẢN PHẨM



TỔNG GIÁM ĐỐC
Phạm Hải Nam

NỘI DUNG NHÃN SẢN PHẨM



TỔNG GIÁM ĐỐC
Phạm Hải Nam