

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04-SB/MCM/2025

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: Số 912 đường Thảo Nguyên, phường Thảo Nguyên, thị xã Mộc Châu, tỉnh Sơn La, Việt Nam.

Điện thoại: 02123. 866065.

Email: Mocchaumilk@mcmilk.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 5500154060

Số giấy chứng nhận đạt tiêu chuẩn FSSC 22000: VN011682 do Công ty TNHH Bureau Veritas Certification Holding SAS, chi nhánh UK chứng nhận và cấp ngày 21/02/2024.

II. Thông tin về sản phẩm.

1. Tên sản phẩm: Sữa bánh đặc sản Matcha Mộc Châu.

2. Thành phần: Đường, sữa tươi cô đặc (32%), bột kem thực vật (xirô glucoza, dầu cọ, natri caseinat, chất ổn định (340(ii), 452(i), 471, 472 (e)), chất chống đông vón (551), muối, màu tổng hợp dùng cho thực phẩm (160a(i))), bột matcha (1,0 %), hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm, lactoza.

Thông tin cảnh báo: Có chứa sữa, gluten, đậu nành.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Hạn sử dụng: Xem trên bao bì.

Ngày sản xuất: 90 ngày trước hạn sử dụng (Không bao gồm ngày sản xuất).

4. Quy cách đóng gói và chất lượng bao bì.

- Quy cách đóng gói: 180 g/hộp.

- Chất liệu bao bì: Màng nhựa 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: Số 912 đường Thảo Nguyên, phường Thảo Nguyên, thị xã Mộc Châu, tỉnh Sơn La, Việt Nam.

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 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Enterobacteriaceae	CFU/g	< 1
2	L. monocytogenes	CFU/g	≤ 100
3	Salmonella	/25g	Không phát hiện
4	Staphylococcal Enterotoxins	/25g	Không phát hiện
5	Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	≤ 100

- Theo quy định của văn bản kỹ thuật: QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Chì	mg/kg	0,02
2	Arsen	mg/kg	0,5
3	Cadmi	mg/kg	1,0
4	Thủy ngân	mg/kg	0,05

- 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.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Aflatoxin M1	µg/kg	0,5

- Thông tư số 24/2013/TT-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Benzylpenicilin/Procain benzylpenicilin	µg/kg	4
2	Clortetracyclin/Oxytetracyclin/Tetracyclin	µg/kg	100
3	Dihydrostreptomycin/Streptomycin	µg/kg	200
4	Gentamicin	µg/kg	200
5	Spiramycin	µg/kg	200

- Thông tư số 50/2016/TT-BYT: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Endosulfan	mg/kg	0,01
2	Aldrin và dieldrin	mg/kg	0,006
3	Cyfluthrin	mg/kg	0,04
4	DDT	mg/kg	0,02



- Quyết định 38/2008/QĐ-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa của melamin nhiễm chéo trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Melamin	mg/kg	2,5

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 04:2025/SB-MCM.

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 4 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TỔNG GIÁM ĐỐC
Phạm Hải Nam



THIỆT KẾ NHÃN SẢN PHẨM



TỔNG GIÁM ĐỐC
Phạm Hải Nam