

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 762./VIFON/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Kỹ Nghệ Thực Phẩm Việt Nam
Địa chỉ: 913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh
Điện thoại: Fax:
E-mail:
Mã số doanh nghiệp: 0300627384

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bột Guar Gum
2. Thành phần: 100% Guar Gum
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 25kg/ bao
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
 - Tên nhà sản xuất: RAMA GUM INDUSTRIES (INDIA) LIMITED
 - Địa chỉ: R.S.NO 125, PLOT NO. 10 TO 15 & 31 TO 36, NEAR GIDC, PANTA ROAD, DEESA - 385535, GUJARAT, INDIA

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. Công ty kinh doanh sản phẩm Bột Guar Gum đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo:
QCVN 4-21:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất làm dày
(Phụ lục 9 – yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử đối với gồm Guar)
2. Yêu cầu kỹ thuật: xem Phụ lục kèm theo

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./.

....., ngày.... tháng.... năm.....
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)

KT. TỔNG GIÁM ĐỐC
TỔNG GIÁM ĐỐC



Bùi Phương Mai



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM - SỐ 102/VIFON /2018

PHỤ LỤC: YÊU CẦU KỸ THUẬT

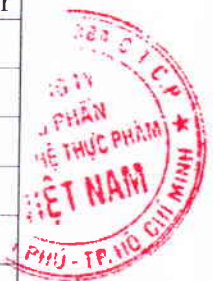
1. Mô tả sản phẩm: Guargum

2. Các chỉ tiêu cảm quan:

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Màu sắc, trạng thái	Dạng bột, màu trắng, không tạp chất lạ nhìn thấy được
2	Mùi, vị	Không có mùi vị lạ, ôi, mốc.

3. Các chỉ tiêu an toàn:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	<i>Các chỉ tiêu định tính</i>		
	- Tạo gel	-	Tạo gel trong nước
	- Độ nhớt	-	Có phản ứng đặc trưng của độ nhớt
	- Thành phần gồm	-	Có phản ứng đặc trưng của thành phần gồm
	- Kiểm tra hiện vi	-	Có chứa các tế bào đặc trưng của gồm guar
2	<i>Các chỉ tiêu vi sinh</i>		
	- Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	5000
	- Tổng số nấm men, nấm mốc		500
	- Escherichia coli	/g	Âm tính
	- Salmonella spp.	/25 g	Âm tính
3	<i>Các chỉ tiêu hóa lý</i>		
	Giảm khối lượng khi sấy khô (105°C, 5 giờ)	%	15
	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	2,0
	Hàm lượng Borat		Không phát hiện
	Hàm lượng tro toàn phần	%	1,5
	Hàm lượng protein		10
	Hàm lượng chất không tan trong axit		7
	Hàm lượng Ethanol và isopropanol		1



Số: 2832/N3.18/DG

Ngày: 13/12/2018

THÔNG BÁO KẾT QUẢ GIÁM ĐỊNH

1. Đơn vị yêu cầu : Công ty Cổ phần Kỹ nghệ Thực phẩm Việt Nam
2. Tên hàng theo khai báo : Guar gum
3. Số lượng mẫu : 01 4. Ngày nhận mẫu: 23/11/2018
5. Nội dung giám định : Thử nghiệm và đánh giá các chỉ tiêu an toàn theo yêu cầu khách hàng.
6. Căn cứ giám định : QCVN 4-21:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm - Chất làm dày (Phụ lục 9 - Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử đối với Gôm Guar).

7. KẾT QUẢ GIÁM ĐỊNH

Stt	Tên chỉ tiêu	Kết quả giám định	Mức quy định nêu tại mục 6
1	Ngoại quan	Dạng bột, màu trắng, không có mùi, vị lạ	Dạng bột, màu trắng đến trắng vàng, gần như không có mùi
2	Tạo gel	Đạt	Tạo gel trong nước
3	Độ nhớt	Đạt	Có phản ứng đặc trưng của độ nhớt
4	Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g	< 10 (*)	≤ 5000
5	E. Coli, /g	Âm tính	Âm tính
6	Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g	< 10 (*)	≤ 500
7	Salmonella spp. /25g	Âm tính	Âm tính
8	Giảm khối lượng khi sấy khô %	9,5	≤ 15,0
9	Hàm lượng Chì (Pb), mg/kg	< 0,05	≤ 2,0
10	Hàm lượng Borat, mg/kg	Không phát hiện	Không phát hiện
11	Hàm lượng tro toàn phần, %	0,9	≤ 1,5
12	Hàm lượng protein, %	4,1	≤ 10,0
13	Hàm lượng chất không tan trong axit, %	1,5	≤ 7,0
14	Hàm lượng ethanol và isopropanol, %	< 0,0025	≤ 1
15	Thành phần gôm	N/A(**)	Có phản ứng đặc trưng của thành phần gôm
16	Kiểm tra hiện vi	N/A(**)	Có chứa các tế bào đặc trưng của gôm guar

(*) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

(**) N/A- Chỉ tiêu chưa thực hiện được do chưa có hóa chất và phương pháp thử phù hợp

8. Kết luận: - Mẫu nêu trên có kết quả các chỉ tiêu thử nghiệm (Stt từ mục 7.1 đến 7.14) phù hợp với mức quy định nêu tại mục 6.

- Chỉ tiêu nêu tại mục 7.15 và 7.16 chưa thực hiện được do chưa có hóa chất và phương pháp thử phù hợp.

Ghi chú: Thông báo này chỉ có giá trị cho mẫu nêu trên.

GIÁM ĐỊNH VIÊN

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



KT3-08654AHO8/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

07/12/2018
Trang 01/02

1. Tên mẫu : **GUARGUM**
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu dạng bột, đựng trong bao nhựa.
Ký hiệu mẫu: (2832/N3.18/DG-PH)
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 26/11/2018
5. Thời gian thử nghiệm : 27/11/2018 – 05/12/2018
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM**
913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang 02/02

PHỤ TRÁCH PTN HÓA**Nguyễn Thành Bảo****TL. GIÁM ĐỐC**
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM**Phan Thành Trung**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
3. N/A: không áp dụng. / Not applicable.
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
5. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information



7. Kết quả thử nghiệm:

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Kết quả thử nghiệm	Giới hạn phát hiện
7.1. Tạo gel	QCVN 4 – 21 : 2011/ BYT Phụ lục 9	Đạt	-
7.2. Độ nhớt	QCVN 4 – 21 : 2011/ BYT Phụ lục 9	Đạt	-
7.3. Thành phần gồm	(A)	(A)	-
7.4. Kiểm tra kinh hiển vi	(B)	(B)	-
7.5. Giảm khối lượng khi làm khô ở 105 °C trong 5 giờ, % (m/m)	FAO JECFA Monographs 1 Vol 4, 2006 – Loss on drying	9,48	-
7.6. Borat	QCVN 4 – 21 : 2011/ BYT Phụ lục 9	Không phát hiện	-
7.7. Hàm lượng tro toàn phần, % (m/m)	FAO JECFA Monographs 1 Vol 4, 2006 – Total ash	0,89	-
7.8. Hàm lượng chất không tan trong axit, % (m/m)	FAO JECFA Monographs 1 Vol 4, 2006 Water-insoluble matter	1,45	-
7.9. Hàm lượng protein, % (m/m)	FAO JECFA Monographs 1 Volume 4, 2006 - Determination of Nitrogen (Method II)	4,07	-
7.10. Hàm lượng ethanol và isopropanol, mg/kg	FAO JECFA monographs 1 Vol 4, 2006 – Residual solvents	Nhỏ hơn 25	-
7.11. Hàm lượng chì (Pb), mg/kg	FAO JECFA Monographs 1 Vol 4, 2006 - Metallic Impurities - (ICP-AES) (*)	Không phát hiện	0,05
7.12. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g	ISO 4833 – 1 : 2013 (TCVN 4884 – 1 : 2015)	Nhỏ hơn 10 (✧)	-
7.13. Tổng số nấm men, nấm mốc, CFU/g	TCVN 8275 – 2 : 2010 (ISO 21527 – 2 : 2008)	Nhỏ hơn 10 (✧)	-
7.14. E.Coli/ g	ISO 16649 – 3 : 2015	Âm tính	-
7.15. Salmonella spp/ 25 g	ISO 6579 – 1 : 2017 (TCVN 10780 – 1 : 2017)	Âm tính	-

Ghi chú:

- (*) Combined compendium of food additive specifications, Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives
 (✧) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.
 (A) Không thực hiện được do chưa có hóa chất phù hợp.
 (B) Không thực hiện được do chưa có phương pháp thử phù hợp.



Số: 0885/N3.19/ĐG

Ngày: 04/05/2019

THÔNG BÁO KẾT QUẢ GIÁM ĐỊNH

1. Đơn vị yêu cầu : Công ty Cổ phần Kỹ nghệ Thực phẩm Việt Nam
2. Tên hàng theo khai báo : Phụ gia thực phẩm Guar Gum
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 19/04/2019
5. Nội dung giám định : Giám định các chỉ tiêu nêu tại mục 6 theo yêu cầu khách hàng.
6. Căn cứ giám định : QCVN 4-21:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm - Chất làm dày (Phụ lục 9 - Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử đối với gồm Guar).

7. KẾT QUẢ GIÁM ĐỊNH

Stt	Tên chỉ tiêu	Kết quả thử nghiệm	Mức quy định nêu tại mục 5
1	Ngoại quan	Bột, màu trắng	Bột, màu trắng đến trắng vàng
2	Khả năng tạo gel	Đạt	Gel được hình thành
3	Định tính borat	Không phát hiện	Không phát hiện
4	Độ nhớt	Có phản ứng đặc trưng của độ nhớt	Có phản ứng đặc trưng của độ nhớt
5	Giảm khối lượng khi sấy khô ở 105°C trong 5 giờ, %	9,5	≤ 15,0
6	Hàm lượng chất không tan trong axit, %	2,3	≤ 7,0
7	Hàm lượng tro toàn phần, %	0,8	≤ 1,5
8	Hàm lượng protein, %	4,5	≤ 10,0
9	Hàm lượng ethanol và isopropanol, %	< 0,0005	≤ 1
10	Hàm lượng chì (Pb), mg/kg	< 0,05	≤ 2,0
11	Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g	2,5 x 10 ¹	≤ 5000
12	E. Coli, /g	Âm tính	Âm tính
13	Tổng số nấm men, nấm mốc, CFU/g	< 10	≤ 500
14	Salmonella spp. /25g	Âm tính	Âm tính
15	Thành phần gồm	(*)	Có phản ứng đặc trưng
16	Kiểm tra hiện vi		Tế bào dung dịch mẫu có hình dạng đặc trưng

(*) Chỉ tiêu chưa thực hiện được tại thời điểm giám định.

8. Kết luận: Mẫu nêu trên có kết quả các chỉ tiêu thử nghiệm nêu tại mục 7 (stt1 đến stt14) phù hợp với quy định nêu tại mục 6.

Ghi chú: Thông báo này chỉ có giá trị cho mẫu nêu trên.

GIÁM ĐỊNH VIÊN

Vũ Hoàng Việt

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Mai Văn Sơn



NHÃN PHỤ NGUYÊN LIỆU GUARGUM

BỘT GUAR GUM

Khối lượng tịnh: 25 kg

Thành phần: 100% Guar Gum

Hướng dẫn sử dụng:

Mục đích sử dụng: dùng làm chất làm dày, chất nhũ hóa, chất ổn định trong sản xuất thực phẩm

Đối tượng và hàm lượng sử dụng: Nhóm thực phẩm và hàm lượng được phép sử dụng tuân theo quy định trong văn bản hợp nhất 02/VBHN-BYT ngày 15/06/2015 của Bộ Y Tế đối với các sản phẩm phụ gia có mã INS 412

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.

NSX: Xem trên bao bì.

HSD: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

Xuất xứ: Ấn Độ

Nhà sản xuất: RAMA GUM INDUSTRIES (INDIA) LIMITED

Địa chỉ: R.S. NO.125, PLOT NO.10 TO 15 & 31 TO 36, NEAR GIDC, PANTA ROAD, DEESA – 385535, GUJARAT, INDIA

Tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối:

CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM

Địa chỉ: 913 Trường Chinh, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh