

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 35/BIO-ORGANIC/2024

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN DINH DƯỠNG Y HỌC BIO ORGANIC**

Địa chỉ: Thôn Đỗ Mỹ, xã Bãi Sậy, huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0389948784.

Mã số doanh nghiệp: 0108117821

Ngày cấp: 01/11/2021, Nơi cấp: Chi Cục an toàn vệ sinh thực phẩm Tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Thực phẩm bổ sung IQ SMART COLOSTRUM XƯƠNG KHỚP (Dành cho người từ 18 tuổi trở lên)

2. Thành phần trong 100g sản phẩm:

Chất đường bột, Chất béo, Chất đạm, Chất xơ, L-Lysine HCL, Canxi, Phospho, Natri, Clorid, Vitamin A, Vitamin D3, Vitamin C, Choline, Taurin, Sữa non (Colostrum) (20000mcg), I-ốt, Vitamin B5, Vitamin B3, Vitamin B2, Vitamin B6, Vitamin B1, Acid folic, Vitamin B12.

Hương sữa và hương vani tổng hợp dùng trong thực phẩm.

3. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu tạo nên công dụng của sản phẩm (đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe).

4. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm.

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

5.1. Quy cách đóng gói

- Đóng lon: 300g/ lon, 320g/ lon, 350g/ lon, 400g/ lon, 800g/ lon, 820g/ lon, 850g/ lon, 900g/ lon.



- Đóng túi: 5g, 10g, 15g, 20g, 25g, 35g, 50g, 100g, 150g, 200g, 250g, 500g, 1000g.
- Quy cách đóng gói có thể thay đổi phụ thuộc vào nhu cầu sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp.

5.2. Chất liệu bao bì

- Sản phẩm được đóng gói trong hộp thiếc phù hợp theo QCVN 12-3:2011/BYT ngày 30/8/2011 của Bộ Y tế quy định về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
- Nắp nhựa, thìa nhựa được sản xuất từ nhựa PP (Polypropylene) phù hợp theo QCVN 12-1:2011/BYT ngày 30/8/2011 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.

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

- Sản xuất tại: CÔNG TY CỔ PHẦN DINH DƯỠNG Y HỌC BIO ORGANIC
- Địa chỉ: Thôn Đỗ Mỹ, xã Bãi Sậy, huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên.

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc Hội;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa;
- Nghị định số 111/2021/NĐ-CP Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều;
- Thông tư hợp nhất của Bộ Y tế Quy định về quản lý thực phẩm chức năng;
- Thông tư hợp nhất của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
- Theo QCVN 8-1:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Theo QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Theo: QCVN 8-3:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.



- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất số: 35/BIO-ORGANIC/2024/TCSX và các văn bản quy phạm pháp luật liên quan đến việc đảm bảo ATTP theo quy định hiện hành.

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./.

Hung Yên, ngày 04 tháng 09 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Văn Tiêu



BẢN TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT

Số: 35/BIO-ORGANIC/2024/TCSX

Tên sản phẩm: Thực phẩm bổ sung IQ SMART COLOSTRUM XƯƠNG KHỚP
(Dành cho người từ 18 tuổi trở lên)

1. Tên, địa chỉ cơ sở công bố và sản xuất sản phẩm:

Tên: CÔNG TY CỔ PHẦN DINH DƯỠNG Y HỌC BIO ORGANIC

Địa chỉ: Thôn Đỗ Mỹ, xã Bãi Sậy, huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên

2. Chỉ tiêu cảm quan:

TT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng bột, đồng nhất, không vón cục, không lẫn tạp chất lạ
2	Màu sắc	Từ màu trắng sữa đến vàng nhạt đồng đều
3	Mùi vị	Thơm ngon, đặc trưng của sản phẩm

3. Thành phần trong 100g sản phẩm:

Chất đường bột, Chất béo, Chất đạm, Chất xơ, L-Lysine HCL, Canxi, Phospho, Natri, Clorid, Vitamin A, Vitamin D3, Vitamin C, Choline, Taurin, Sữa non (Colostrum) (20000mcg), I-ốt, Vitamin B5, Vitamin B3, Vitamin B2, Vitamin B6, Vitamin B1, Acid folic, Vitamin B12. Hương sữa và hương vani tổng hợp dùng trong thực phẩm.

4. Chỉ tiêu chất lượng:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Trong 100g
Năng lượng	Kcal	417
Chất đạm	g	10,5

Năng lượng từ chất đạm	Kcal	50
Carbonhydrate	g	60
Năng lượng từ Carbonhydrate	Kcal	240
Chất béo	g	15
Năng lượng từ chất béo	Kcal	135
Lượng đường tổng số	g	28
L-Lysine HCL	mg	480
Chất xơ	g	1,2
Sữa non	mcg	20000
Choline	mg	10
Taurin	mg	10
Vitamin A	IU	1050
Vitamin D3	IU	170
Vitamin C	mg	34
Vitamin B1	mcg	170
Vitamin B2	mcg	255
Vitamin B3	mcg	1400
Vitamin B5	mcg	1250
Vitamin B6	mcg	190
Vitamin B12	mcg	1,14

Acid folic	mcg	17
Canxi	mg	380
Phospho	mg	255
Natri	mg	120
Clorid	mg	120
I-ốt	mcg	25

Hàm lượng thực tế tối thiểu đạt 80% so với giá trị được công bố.

Hàm lượng vitamin và khoáng chất không vượt quá mức cho phép của Phụ lục số 02. Ngưỡng dung nạp tối đa (Ban hành kèm theo thông tư 43/2014/TT-BYT ngày 24 tháng 11 năm 2014 của Bộ Y tế).

5. Chỉ tiêu an toàn:

5.1. Giới hạn về độc tố vi nấm.

Theo QCVN 8-1:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

5.2. Giới hạn về kim loại nặng.

Theo QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

5.3. Giới hạn về vi sinh vật.

Theo: QCVN 8-3:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

5.4. Giới hạn về phụ gia thực phẩm.

Theo Thông tư hợp nhất của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

5.5. Giới hạn về Melamin.

Theo Quyết định 38/2008/QĐ-BYT ngày 11/12/2008 của Bộ Y tế Quy định mức giới hạn tối đa melamin nhiễm chéo trong thực phẩm.

6. Đối tượng sử dụng:

Dành cho người từ 18 tuổi trở lên cần bổ sung canxi.

7. Hướng dẫn sử dụng: Một muỗng gạt ngang (tương đương 9,8g) pha với 60 ml nước:

Lượng bột (Thìa)	Lượng nước (ml)	Số lần/ngày
3	180	4

Cách pha:

- Rửa tay và các dụng cụ pha sữa thật kỹ bằng nước sạch
- Đun sôi nước và để nguội dần đến khoảng 40°C – 50°C
- Rửa dụng cụ bằng nước sôi thật kỹ ngay trước khi sử dụng
- Đổ lượng nước theo chỉ định vào bình
- Cứ mỗi 60ml nước cho vào 1 muỗng sữa
- Khuấy hoặc lắc đều cho đến khi sữa bột tan hoàn toàn

Thận trọng: Pha xong dùng ngay. Hỗn hợp sau khi pha sử dụng hết trong vòng 1 giờ. Đổ bỏ phần thừa sau mỗi lần uống.

8. Thời hạn sử dụng:

- 24 tháng kể từ ngày sản xuất, NSX và HSD xem ở đáy lon.

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

9.1. Quy cách đóng gói:

- Đóng lon: 300g/ lon, 320g/ lon, 350g/ lon, 400g/ lon, 800g/ lon, 820g/ lon, 850g/ lon, 900g/ lon.
- Đóng túi: 5g, 10g, 15g, 20g, 25g, 35g, 50g, 100g, 150g, 200g, 250g, 500g, 1000g.
- Quy cách đóng gói có thể thay đổi phụ thuộc vào nhu cầu sản xuất kinh doanh của doanh nghiệp.

9.2. Chất liệu bao bì:

- Sản phẩm được đóng gói trong hộp thiếc phù hợp theo QCVN 12-3:2011/BYT ngày 30/8/2011 của Bộ Y tế quy định về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.



- Nắp nhựa, thìa nhựa được sản xuất từ nhựa PP (Polypropylene) phù hợp theo QCVN 12-1:2011/BYT ngày 30/8/2011 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.

10. Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản sản phẩm ở nơi khô sạch, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, không bảo quản sản phẩm trong tủ lạnh. Đậy kín sau mỗi lần sử dụng.

11. Lưu ý sử dụng:

- Đóng nắp cẩn thận sau mỗi lần sử dụng tránh các loại côn trùng xâm nhập vào sản phẩm.
- Nên sử dụng sản phẩm trước khi hết hạn sử dụng và sử dụng hết trong vòng 4 tuần sau khi mở nắp lon.

Hung Yên, ngày 04 tháng 04 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN CÔNG BỐ

SẢN PHẨM VÀ SẢN XUẤT



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Văn Liều

