CÔNG TY TNHH EXPORTVN

Địa chỉ: Số 11A Hồng Hà, Phường 02, Quận Tân Bình, Thành phố Hồ Chí Minh

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/CBSP – EXP/2024

PHỤ GIA THỰC PHẨM:
TINH BỘT KHOAI MÌ BIẾN TÍNH E1442

Năm 2024

Mẫusố 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/CBSP - EXP/2024

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

1.1 **Tên tổ chức, cá nhân** : **CÔNG TY TNHH EXPORTVN**
1.2 **Địa chỉ** : 11A Đường Hồng Hà, Phường 2, Quận Tân Bình, TP. HCM, Việt Nam.
1.3 **Điện thoại** : 0984444642
1.4 **E-mail** : info@exportvn.com
1.5 **Mã số doanh nghiệp** : 0317130960
1.6 **Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:**

1. Công ty TNHH Sản Xuất Tinh bột khoai mì Bình Minh
   Địa chỉ: Ấp 4, Xã Phước Vinh, Huyện Châu Thành, Tỉnh Tây Ninh
   Số Cấp: 25/2021/GCN ATTP-SCT, ngày cấp: 28/06/2021, nơi cấp: Sở Công Thương Tỉnh Tây Ninh.
2. Công ty TNHH Trường Hưng
   Địa chỉ: Ấp Thạnh Hưng, Xã Thạnh Đông, Huyện Tân Châu, Tỉnh Tây Ninh, Việt Nam
   Đã được cấp giấy chứng nhận ISO 22000:2018. Số cấp: QA-D/VN/22000/0081, ngày cấp: 24/12/2021, cấp bởi: ALBERK QA TECHNIC GMBH.
3. Công ty Cổ phần Phương Hoa Kon Tum
   Địa chỉ: Quốc lộ 14, Xã Đắk Kroong, Huyện Đắk Glei, Tỉnh Kon Tum, Việt Nam
   Đã được cấp giấy chứng nhận FSSC 22000. Số cấp: 3202401824, ngày cấp: 05/05/2024, cấp bởi: EFC INTERNATIONAL CERTIFICATION & INSPECTION CORPORATION.

II. Thông tin về sản phẩm.

1. Tên sản phẩm : Phụ gia thực phẩm: Tinh bột khoai mì biến tính E1442

2. Thành phần : Hydroxypropyl Distarch Phosphat (INS 1442), 100%

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Sản phẩm được sử dụng trong thời gian 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, thời hạn sử dụng được ghi rõ trên nhãn.

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

4.1 Quy cách đóng gói:

Tên sản phẩm	Ký hiệu sản phẩm	Quy cách bao gói
Phụ gia thực phẩm: Tinh bột khoai mì biến tính E1442	**CHEEFLO 22**	25kg, 50kg, 500kg, 850kg và tùy theo nhu cầu của thị trường có thể thay đổi cho phù hợp.
	CHEEFLO 23	
	CHEEFLO 24	

4.2 Chất liệu bao bì:
- Sản phẩm được đóng gói bằng bao PP+PE, bao giấy.

- Sai số khi đóng gói, đảm bảo đúng theo quy định tại Thông tư 21/2014/TT-BKHCN ngày 15/07/2014 quy định về việc kiểm tra đo lường đối với hàng đóng gói sẵn theo định lượng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

1. Công ty TNHH Sản Xuất Tinh bột khoai mì Bình Minh
   Địa chỉ: Ấp 4, Xã Phước Vinh, Huyện Châu Thành, Tỉnh Tây Ninh.
2. Công ty TNHH Trường Hưng
   Địa chỉ: Ấp Thạnh Hưng, Xã Thạnh Đông, Huyện Tân Châu, Tỉnh Tây Ninh, Việt Nam.
3. Công ty Cổ phần Phương Hoa Kon Tum
   Địa chỉ: Quốc lộ 14, Xã Đắk Kroong, Huyện Đắk Glei, Tỉnh Kon Tum, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm *(đính kèm nội dung ghi nhãn, mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến):* Phù hợp với Nghị định số 43/2017/NĐ-CP của chính phủ, ngày 14 tháng 4 năm 2007 về nhãn hàng hóa.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm.

CÔNG TY TNHH EXPORTVN sản xuất kinh doanh thực phẩm **Phụ gia thực phẩm: Tinh bột khoai mì biến tính E1442** đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo các quy chuẩn, quy định như sau:

- TCVN 10546:2014 về "Tinh bột khoai mì".

- QCVN 4-18:2011/BYT về "Phụ gia thực phẩm – Nhóm chế phẩm tinh bột".

- QCVN 8-1:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Quyết định 46/2007/BYT về việc ban hành "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm".

- Tiêu chuẩn cơ sở (TCCS) do công ty quy định (nếu có).

1. Các chỉ tiêu cảm quan	
CHỈ TIÊU	**YÊU CẦU**
Trạng thái	Dạng bột khô, mịn, không vón cục, không bị mốc, không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường, bao gồm cả côn trùng sống và xác côn trùng.
Màu sắc	Có màu trắng sáng tự nhiên.
Mùi vị	Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.

2. Các chỉ tiêu lý - hóa: Theo TCVN 10546:2014 về "Tinh bột khoai mì", QCVN 4-18:2011/BYT về "Phụ gia thực phẩm – Nhóm chế phẩm tinh bột", TCCS.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐVT	YÊU CẦU	TIÊU CHUẨN
1	Độ tan	-	Không tan trong nước lạnh (nếu không hồ hoá trước), tạo thành dung dịch keo nhớt điển hình trong nước nóng; không tan trong ethanol.	QCVN 4-18:2011/BYT
2	Nhuộm màu iod	-	Phải có phản ứng nhuộm màu iod đặc trưng.	QCVN 4-18:2011/BYT

3	Khử đồng	-	Phải có phản ứng khử đồng đặc trưng.	QCVN 4-18:2011/BYT
4	Cấu trúc hiển vi	-	Các dạng tinh thể tinh bột không được hồ hoa trước vẫn giữ nguyên cấu trúc hạt có thể xác định là tinh bột nhờ quan sát bằng kính hiển vi. Hình dạng kích thước và đôi khi sự sắp xếp các sọc hoặc đường vằn là đặc trưng của nguồn gốc thực vật. Dưới ánh sáng phân cực qua lăng kính nicol, góc cắt phân cực điển có thể quan sát được.	QCVN 4-18:2011/BYT
5	Hàm lượng lưu huỳnh dioxit (SO2)	mg/kg	≤ 10,0	QCVN 4-18:2011/BYT
6	Các nhóm Hydroxypropyl	%	≤ 7,0	QCVN 4-18:2011/BYT
7	Thử dương tính đối với các nhóm ester	-	Có mặt của các nhóm ester	QCVN 4-18:2011/BYT
8	Hàm lượng phosphat tính theo phosphor	%	≤ 0,04	QCVN 4-18:2011/BYT
9	Hàm lượng propylen chlorohydrin	mg/kg	≤ 1,0	QCVN 4-18:2011/BYT
10	Trị số pH của huyền phù tinh bột 10% (khối lượng/thể tích) trong nước	-	4,5 ~ 7,0	TCCS
11	Độ ẩm	%	≤ 14,0	TCVN 10546:2014
12	Hàm lượng tinh bột	%	≥ 85,0	TCVN 10546:2014
13	Độ tro	%	≤ 0,3	TCVN 10546:2014

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo QĐ 46/2007/QĐ-BYT về "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm"

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐVT	MỨC TỐI ĐA	TIÊU CHUẨN
1	TVSVHK	CFU/g	10^6	QĐ 46/2007/QĐ-BYT
2	E. Coli	CFU/g	10^2	QĐ 46/2007/QĐ-BYT
3	Coliforms	CFU/g	10^3	QĐ 46/2007/QĐ-BYT
4	S.aureus	CFU/g	10^2	QĐ 46/2007/QĐ-BYT

5	Clostridium Perfingens	CFU/g	10^2	QĐ 46/2007/QĐ-BYT
6	TSTB nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^3	QĐ 46/2007/QĐ-BYT
7	B.cereus	CFU/g	10^2	QĐ 46/2007/QĐ-BYT

4. Các chỉ tiêu vi nấm: Theo QCVN 8-1: 2011/BYT về "Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm".

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐVT	MỨC TỐI ĐA	TIÊU CHUẨN
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5,0	QCVN 8-1: 2011/BYT
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10,0	QCVN 8-1: 2011/BYT

5. Các chỉ tiêu giới hạn ô nhiễm kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT về "Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm".

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐVT	MỨC TỐI ĐA	TIÊU CHUẨN
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,1	QCVN 8-2:2011/BYT
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1	QCVN 8-2:2011/BYT

(Đính kèm kết quả phân tích)

6. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật phù hợp với Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế về việc Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

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./.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 26 tháng 04 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)

GIÁM ĐỐC

M.S.D.N: 0317130962 C.T.T.N.H.H CÔNG TY TNHH EXPORTVN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Đình Dương

NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY TNHH EXPORTVN

Địa chỉ: 11A Đường Hồng Hà, Phường 2, Quận Tân Bình, TP. HCM, Việt Nam.

Điện thoại: 0984444642 – Email: info@exportvn.com

Website: www.exportvn.com

Phụ gia thực phẩm

TINH BỘT KHOAI MÌ BIẾN TÍNH E1442

Ký hiệu sản phẩm: CHEEFLO 22

Dùng cho thực phẩm

Thành phần: Hydroxypropyl Distarch Phosphat (INS 1442), 100%

Chỉ tiêu chất lượng:

- Hàm lượng tinh bột: ≥ 85%
- Độ ẩm: ≤ 14%
- Độ tro: ≤ 0,3%
- pH: 4,5 – 7,0

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày cho sản xuất chế biến thực phẩm.

Đối tượng và liều lượng: Theo thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 và thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y Tế.

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp, tránh ẩm ướt.

Thông tin cảnh báo: Không để lẫn với các chất dễ gây cháy, nổ, hoá chất độc hại.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 24 tháng

Khối lượng tịnh: 25kg

Sản xuất tại Việt Nam

Số TCBSP: 06/CBSP-EXP/2024

NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY TNHH EXPORTVN

Địa chỉ: 11A Đường Hồng Hà, Phường 2, Quận Tân Bình, TP. HCM, Việt Nam.

Điện thoại: 0984444642 – Email: info@exportvn.com

Website: www.exportvn.com

Phụ gia thực phẩm

TINH BỘT KHOAI MÌ BIẾN TÍNH E1442

Ký hiệu sản phẩm: CHEEFLO 22

Dùng cho thực phẩm

Thành phần: Hydroxypropyl Distarch Phosphat (INS 1442), 100%

Chỉ tiêu chất lượng:

- Hàm lượng tinh bột: ≥ 85%
- Độ ẩm: ≤ 14%
- Độ tro: ≤ 0,3%
- pH: 4,5 – 7,0

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày cho sản xuất chế biến thực phẩm.

Đối tượng và liều lượng: Theo thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 và thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y Tế.

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp, tránh ẩm ướt.

Thông tin cảnh báo: Không để lẫn với các chất dễ gây cháy, nổ, hoá chất độc hại.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 24 tháng

Khối lượng tịnh: 50kg

Sản xuất tại Việt Nam

Số TCBSP: 06/CBSP-EXP/2024

NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY TNHH EXPORTVN

Địa chỉ: 11A Đường Hồng Hà, Phường 2, Quận Tân Bình, TP. HCM, Việt Nam.

Điện thoại: 0984444642 – Email: info@exportvn.com

Website: www.exportvn.com

Phụ gia thực phẩm

TINH BỘT KHOAI MÌ BIẾN TÍNH E1442

Ký hiệu sản phẩm: CHEEFLO 22

Dùng cho thực phẩm

Thành phần: Hydroxypropyl Distarch Phosphat (INS 1442), 100%

Chỉ tiêu chất lượng:

- Hàm lượng tinh bột: ≥ 85%
- Độ ẩm: ≤ 14%
- Độ tro: ≤ 0,3%
- pH: 4,5 – 7,0

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày cho sản xuất chế biến thực phẩm.

Đối tượng và liều lượng: Theo thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 và thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y Tế.

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp, tránh ẩm ướt.

Thông tin cảnh báo: Không để lẫn với các chất dễ gây cháy, nổ, hoá chất độc hại.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 24 tháng

Khối lượng tịnh: 500kg

Sản xuất tại Việt Nam

Số TCBSP: 06/CBSP-EXP/2024

Mẫusố 01

NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY TNHH EXPORTVN

Địa chỉ: 11A Đường Hồng Hà, Phường 2, Quận Tân Bình, TP. HCM, Việt Nam.

Điện thoại: 0984444642 – Email: info@exportvn.com

Website: www.exportvn.com

Phụ gia thực phẩm

TINH BỘT KHOAI MÌ BIẾN TÍNH E1442

Ký hiệu sản phẩm: CHEEFLO 22

Dùng cho thực phẩm

Thành phần: Hydroxypropyl Distarch Phosphat (INS 1442), 100%

Chỉ tiêu chất lượng:

- Hàm lượng tinh bột: ≥ 85%
- Độ ẩm: ≤ 14%
- Độ tro: ≤ 0,3%
- pH: 4,5 – 7,0

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày cho sản xuất chế biến thực phẩm.

Đối tượng và liều lượng: Theo thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 và thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y Tế.

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp, tránh ẩm ướt.

Thông tin cảnh báo: Không để lẫn với các chất dễ gây cháy, nổ, hoá chất độc hại.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 24 tháng

Khối lượng tịnh: 850kg

Sản xuất tại Việt Nam

Số TCBSP: 06/CBSP-EXP/2024

Mẫusố 01

NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY TNHH EXPORTVN

Địa chỉ: 11A Đường Hồng Hà, Phường 2, Quận Tân Bình, TP. HCM, Việt Nam.

Điện thoại: 0984444642 – Email: info@exportvn.com

Website: www.exportvn.com

Phụ gia thực phẩm

TINH BỘT KHOAI MÌ BIẾN TÍNH E1442

Ký hiệu sản phẩm: CHEEFLO 23

Dùng cho thực phẩm

Thành phần: Hydroxypropyl Distarch Phosphat (INS 1442), 100%

Chỉ tiêu chất lượng:

- Hàm lượng tinh bột: ≥ 85%
- Độ ẩm: ≤ 14%
- Độ tro: ≤ 0,3%
- pH: 4,5 – 7,0

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày cho sản xuất chế biến thực phẩm.

Đối tượng và liều lượng: Theo thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 và thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y Tế.

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp, tránh ẩm ướt.

Thông tin cảnh báo: Không để lẫn với các chất dễ gây cháy, nổ, hoá chất độc hại.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 24 tháng

Khối lượng tịnh: 25kg

Sản xuất tại Việt Nam

Số TCBSP: 06/CBSP-EXP/2024

Mẫusố 01

NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY TNHH EXPORTVN

Địa chỉ: 11A, Đường Hồng Hà, Phường 2, Quận Tân Bình, TP. HCM, Việt Nam.

Điện thoại: 0984444642 – Email: info@exportvn.com

Website: www.exportvn.com

Phụ gia thực phẩm

TINH BỘT KHOAI MÌ BIẾN TÍNH E1442

Ký hiệu sản phẩm: CHEEFLO 23

Dùng cho thực phẩm

Thành phần: Hydroxypropyl Distarch Phosphat (INS 1442), 100%

Chỉ tiêu chất lượng:

- Hàm lượng tinh bột: ≥ 85%
- Độ ẩm: ≤ 14%
- Độ tro: ≤ 0,3%
- pH: 4,5 – 7,0

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày cho sản xuất chế biến thực phẩm.

Đối tượng và liều lượng: Theo thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 và thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y Tế.

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp, tránh ẩm ướt.

Thông tin cảnh báo: Không để lẫn với các chất dễ gây cháy, nổ, hoá chất độc hại.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 24 tháng

Khối lượng tịnh: 50kg

Sản xuất tại Việt Nam

Số TCBSP: 06/CBSP-EXP/2024

Mẫusố 01

NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY TNHH EXPORTVN

Địa chỉ: 11A Đường Hồng Hà, Phường 2, Quận Tân Bình, TP. HCM, Việt Nam.

Điện thoại: 0984444642 – Email: info@exportvn.com

Website: www.exportvn.com

Phụ gia thực phẩm

TINH BỘT KHOAI MÌ BIẾN TÍNH E1442

Ký hiệu sản phẩm: CHEEFLO 23

Dùng cho thực phẩm

Thành phần: Hydroxypropyl Distarch Phosphat (INS 1442), 100%

Chỉ tiêu chất lượng:

- Hàm lượng tinh bột: ≥ 85%
- Độ ẩm: ≤ 14%
- Độ tro: ≤ 0,3%
- pH: 4,5 – 7,0

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày cho sản xuất chế biến thực phẩm.

Đối tượng và liều lượng: Theo thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 và thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y Tế.

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp, tránh ẩm ướt.

Thông tin cảnh báo: Không để lẫn với các chất dễ gây cháy, nổ, hoá chất độc hại.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 24 tháng

Khối lượng tịnh: 500kg

Sản xuất tại Việt Nam

Số TCBSP: 06/CBSP-EXP/2024

Mẫusố 01

NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY TNHH EXPORTVN

Địa chỉ: 11A Đường Hồng Hà, Phường 2, Quận Tân Bình, TP. HCM, Việt Nam.

Điện thoại: 0984444642 – Email: info@exportvn.com

Website: www.exportvn.com

Phụ gia thực phẩm

TINH BỘT KHOAI MÌ BIẾN TÍNH E1442

Ký hiệu sản phẩm: CHEEFLO 23

Dùng cho thực phẩm

Thành phần: Hydroxypropyl Distarch Phosphat (INS 1442), 100%

Chỉ tiêu chất lượng:

- Hàm lượng tinh bột: ≥ 85%
- Độ ẩm: ≤ 14%
- Độ tro: ≤ 0,3%
- pH: 4,5 – 7,0

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày cho sản xuất chế biến thực phẩm.

Đối tượng và liều lượng: Theo thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 và thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y Tế.

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp, tránh ẩm ướt.

Thông tin cảnh báo: Không để lẫn với các chất dễ gây cháy, nổ, hoá chất độc hại.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 24 tháng

Khối lượng tịnh: 850kg

Sản xuất tại Việt Nam

Số TCBSP: 06/CBSP-EXP/2024

Mẫusố 01

NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY TNHH EXPORTVN

Địa chỉ: 11A Đường Hồng Hà, Phường 2, Quận Tân Bình, TP. HCM, Việt Nam.

Điện thoại: 0984444642 – Email: info@exportvn.com

Website: www.exportvn.com

Phụ gia thực phẩm

TINH BỘT KHOAI MÌ BIẾN TÍNH E1442

Ký hiệu sản phẩm: CHEEFLO 24

Dùng cho thực phẩm

Thành phần: Hydroxypropyl Distarch Phosphat (INS 1442), 100%

Chỉ tiêu chất lượng:

- Hàm lượng tinh bột: ≥ 85%
- Độ ẩm: ≤ 14%
- Độ tro: ≤ 0,3%
- pH: 4,5 – 7,0

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày cho sản xuất chế biến thực phẩm.

Đối tượng và liều lượng: Theo thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 và thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y Tế.

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp, tránh ẩm ướt.

Thông tin cảnh báo: Không để lẫn với các chất dễ gây cháy, nổ, hoá chất độc hại.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 24 tháng

Khối lượng tịnh: 25kg

Sản xuất tại Việt Nam

Số TCBSP: 06/CBSP-EXP/2024

Mẫusố 01

NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY TNHH EXPORTVN

Địa chỉ: 11A Đường Hồng Hà, Phường 2, Quận Tân Bình, TP. HCM, Việt Nam.

Điện thoại: 0984444642 – Email: info@exportvn.com

Website: www.exportvn.com

Phụ gia thực phẩm

TINH BỘT KHOAI MÌ BIẾN TÍNH E1442

Ký hiệu sản phẩm: CHEEFLO 24

Dùng cho thực phẩm

Thành phần: Hydroxypropyl Distarch Phosphat (INS 1442), 100%

Chỉ tiêu chất lượng:

- Hàm lượng tinh bột: ≥ 85%
- Độ ẩm: ≤ 14%
- Độ tro: ≤ 0,3%
- pH: 4,5 – 7,0

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày cho sản xuất chế biến thực phẩm.

Đối tượng và liều lượng: Theo thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 và thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y Tế.

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp, tránh ẩm ướt.

Thông tin cảnh báo: Không để lẫn với các chất dễ gây cháy, nổ, hoá chất độc hại.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 24 tháng

Khối lượng tịnh: 50kg

Sản xuất tại Việt Nam

Số TCBSP: 06/CBSP-EXP/2024

NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY TNHH EXPORTVN

Địa chỉ: 11A Đường Hồng Hà, Phường 2, Quận Tân Bình, TP. HCM, Việt Nam.

Điện thoại: 0984444642 – Email: info@exportvn.com

Website: www.exportvn.com

Phụ gia thực phẩm

TINH BỘT KHOAI MÌ BIẾN TÍNH E1442

Ký hiệu sản phẩm: CHEEFLO 24

Dùng cho thực phẩm

Thành phần: Hydroxypropyl Distarch Phosphat (INS 1442), 100%

Chỉ tiêu chất lượng:

- Hàm lượng tinh bột: ≥ 85%
- Độ ẩm: ≤ 14%
- Độ tro: ≤ 0,3%
- pH: 4,5 – 7,0

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày cho sản xuất chế biến thực phẩm.

Đối tượng và liều lượng: Theo thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 và thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y Tế.

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp, tránh ẩm ướt.

Thông tin cảnh báo: Không để lẫn với các chất dễ gây cháy, nổ, hoá chất độc hại.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 24 tháng

Khối lượng tịnh: 500kg

Sản xuất tại Việt Nam

Số TCBSP: 06/CBSP-EXP/2024

NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY TNHH EXPORTVN

Địa chỉ: 11A Đường Hồng Hà, Phường 2, Quận Tân Bình, TP. HCM, Việt Nam.

Điện thoại: 0984444642 – Email: info@exportvn.com

Website: www.exportvn.com

Phụ gia thực phẩm

TINH BỘT KHOAI MÌ BIẾN TÍNH E1442

Ký hiệu sản phẩm: CHEEFLO 24

Dùng cho thực phẩm

Thành phần: Hydroxypropyl Distarch Phosphat (INS 1442), 100%

Chỉ tiêu chất lượng:

- Hàm lượng tinh bột: ≥ 85%
- Độ ẩm: ≤ 14%
- Độ tro: ≤ 0,3%
- pH: 4,5 – 7,0

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày cho sản xuất chế biến thực phẩm.

Đối tượng và liều lượng: Theo thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 và thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y Tế.

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp, tránh ẩm ướt.

Thông tin cảnh báo: Không để lẫn với các chất dễ gây cháy, nổ, hoá chất độc hại.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 24 tháng

Khối lượng tịnh: 850kg

Sản xuất tại Việt Nam

Số TCBSP: 06/CBSP-EXP/2024

Test Report No.VNT/F24/022405R1
Dated 17/05/2024

Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F24/022405R1
Ngày 17/05/2024

Vietnam

Add value.
Inspire trust.

Note: This report is issued subject to the Testing and Certification Regulations of the TÜV SÜD Group and the General Terms and Conditions of Business of TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. In addition, this report is governed by the terms set out within this report.
Lưu ý: *Báo cáo này được phát hành tuân theo Quy định về Chứng nhận và Thử nghiệm của Tập đoàn TÜV SÜD cũng như Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh Chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam. Ngoài ra, báo cáo này chịu sự điều chỉnh của các điều khoản được nêu trong báo cáo.*

Applicant *Tên khách hàng*	:	**EXPORTVN COMPANY LIMITED** ***CÔNG TY TNHH EXPORTVN*** No. 11A Hong Ha, Ward 2, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam. *Số 11A Hồng Hà, Phường 2, Quận Tân Bình, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.*
Attention *Người liên hệ*	:	Mr. Lucas
Date of receiving *Ngày nhận mẫu*	:	26/02/2024 (17:00)
Temperature of sample as received *Nhiệt độ bề mặt của mẫu khi nhận*	:	Room temperature *Nhiệt độ thường*
State of sample as received *Mô tả tình trạng mẫu khi nhận*	:	Sample intact in plastic bag *Mẫu nguyên vẹn trong túi nhựa*
Test Period *Thời gian thử nghiệm*	:	26/02/2024 – 08/03/2024
Sample Description *Tên mẫu*	:	Phụ gia thực phẩm : Tinh bột khoai mì biến tính E1442

Note: The submitted samples were not taken by laboratory/ *Mẫu gửi không được lấy bởi Phòng thử nghiệm*
The information was provided by client/ *Thông tin được cung cấp bởi khách hàng.*
Sample storage period 1 week after issuing the test report/ *Thời gian lưu mẫu 1 tuần sau khi phát hành báo cáo thử nghiệm*
This testing result is only valid on the tested sample/ *Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử*
R1: This test report supersedes all previous documents bearing the test report number VNT/F24/022405 dated 08/03/2024 with modify sample description by customer's request.
R1: Báo cáo kiểm nghiệm này được thay thế cho báo cáo kiểm nghiệm trước với số VNT/F24/022405 ngày 08/03/2024 về việc thay đổi thông tin mô tả mẫu theo yêu cầu của khách hàng.

VILAS 487

The results reported herein have been performed in accordance with the terms of accreditation under the Vietnam Bureau of Accreditation. Tests marked "Not Accredited" in this Report are not included in the BoA Accreditation Schedule for our laboratory.
Các kết quả được báo cáo ở đây đã được thực hiện theo các điều khoản công nhận của Văn phòng Công nhận Việt Nam. Các chỉ tiêu được đánh dấu là "Chưa được Công nhận" trong Báo cáo này chưa có trong danh mục công nhận của BoA cho phòng thí nghiệm.

Laboratory:
TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.
Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group III, Tan Binh I.P, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Phone :+ 84-28-62678506
Fax : +84-28-62678511
E-Mail: info.vn@tuvsud.com
https://www.tuvsud.com/vi-vn

Regional Head Office:
TÜV SÜD Asia Pacific Pte. Ltd.
15 International Business Park
TÜV SÜD @ IBP
Singapore 609937

Test Report No.VNT/F24/022405R1
Dated 17/05/2024
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F24/022405R1
Ngày 17/05/2024

Vietnam

TEST RESULTS/ *KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM:*

No. *STT*	Specification *Chỉ tiêu*	Unit *Đơn vị*	Method *Phương pháp*	Result *Kết quả*	Detection Limit *Giới hạn phát hiện*
1.	Moisture *Độ ẩm*	%	TPV-LAB-FTP-241 (Drying Oven method)	13.58	-
2.	Starch *Hàm lượng tinh bột*	%	TCVN 4594-88	85.86	-
3.	Total Ash *Tro tổng*	%	TPV-LAB-FTP-242 (Food chemical Codex 9)	0.23	-
4.	Sulfite SO_2 *Lưu huỳnh đioxit*	mg/Kg	AOAC 990.28	Not detected *Không phát hiện*	10
5.	Particles 80 mesh *Kích thước hạt qua rây* 80 mesh	%	Ref. AOAC 965.22 (*)	99.9	-
6.	Độ trắng	%	Ref.ISI 44 Minolta (Hunter Lab Mode) (*)	93.0	-
7.	Cadmium (Cd) *Cadmi*	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP/MS)	Not detected *Không phát hiện*	0.05
8.	Lead (Pb) *Chì*	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP/MS)	Not detected *Không phát hiện*	0.05
9.	Aflatoxin B1	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-248	Not detected *Không phát hiện*	1
10.	Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-248	Not detected *Không phát hiện*	1/each compound
11.	Total aerobic count *Tổng số vi sinh vật hiếu khí*	CFU/g	ISO 4833-1:2013/ Amd1:2022	5.6×10^2	10
12.	*Coliforms*	CFU/g	ISO 4832:2006	Not detected *Không phát hiện*	10
13.	*Escherichia coli*	CFU/g	ISO 16649-2:2001	Not detected *Không phát hiện*	10
14.	*Clostridium perfringens*	CFU/g	ISO 15213-2:2024	Not detected *Không phát hiện*	10
15.	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	ISO 6888-1:2021 Amd.1:2024	Not detected *Không phát hiện*	10
16.	*Bacillus cereus*	CFU/g	ISO 7932:2004	6.0×10^1	10
17.	Yeasts and Moulds *Tổng số nấm men - nấm mốc*	CFU/g	FDA BAM Online, April 2001, Chapter 18	4.0×10^1	10

Checked By

Hoang Thi Hai Yen
Operation Manager

Authorized By

CÔNG TY TNHH TUV SUD VIỆT NAM
M.S.D.N: 0305391686-C.T.T.N.H.H
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Nguyen Thi Chan
FHB Manager

Please note that this Report is issued under the following terms :

1. This report applies to the sample of the specific product/equipment given at the time of its testing. The results are not used to indicate or imply that they are applicable to other similar items. In addition, such results must not be used to indicate or imply that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. approves, recommends or endorses the manufacturer, supplier or user of such product/equipment, or that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any way "guarantees" the later performance of the product/equipment. Unless otherwise stated in this report, no tests were conducted to determine long term effects of using the specific product/equipment.

2. The sample/s mentioned in this report is/are submitted/supplied/manufactured by the Client. TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. therefore assumes no responsibility for the accuracy of information on the brand name, model number, origin of manufacture, consignment or any information supplied.

3. Nothing in this report shall be interpreted to mean that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. has verified or ascertained any endorsement or marks from any other testing authority or bodies that may be found on that sample.

4. This report shall not be reproduced wholly or in parts and no reference shall be made by the Client to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. or to the report or results furnished by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any advertisements or sales promotion.

5. Unless otherwise stated, the tests were carried out in TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd., Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group III, Tan Binh I.P, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam.

6. The tests carried out by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. and this report is subject to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.'s General Terms and Conditions of Business and the Testing and Certification Regulations of the TÜV SÜD Group.

Effective 01 December 2022

Xin lưu ý rằng Báo cáo này được phát hành theo các điều khoản sau:

1. Báo cáo này áp dụng cho mẫu sản phẩm/thiết bị cụ thể được cung cấp tại thời điểm thử nghiệm. Các kết quả không được sử dụng để biểu thị hoặc ngụ ý rằng chúng có thể áp dụng cho các mặt hàng tương tự khác. Ngoài ra, không được sử dụng các kết quả đó để chỉ ra hoặc ngụ ý rằng Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam phê duyệt, khuyến nghị hoặc xác nhận nhà sản xuất, nhà cung cấp hoặc người sử dụng sản phẩm/thiết bị đó hoặc Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam dưới bất kỳ hình thức nào "đảm bảo" hiệu suất sau này của sản phẩm/thiết bị. Trừ khi có quy định khác trong báo cáo này, không có thử nghiệm nào được tiến hành để xác định tác động lâu dài của việc sử dụng sản phẩm/thiết bị cụ thể.
2. (Các) mẫu được đề cập trong báo cáo này là/được gửi/cung cấp/sản xuất bởi Khách hàng. Do đó, Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam không chịu trách nhiệm về tính chính xác của thông tin về tên thương hiệu, số model, nguồn gốc sản xuất, lô hàng hoặc bất kỳ thông tin nào được cung cấp.
3. Không nội dung nào trong báo cáo này được hiểu là Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam đã xác minh hoặc xác nhận bất kỳ chứng thực hoặc dấu hiệu nào từ bất kỳ cơ quan hoặc tổ chức kiểm định nào khác có thể tìm thấy trên mẫu đó.
4. Báo cáo này sẽ không được sao chép toàn bộ hoặc từng phần và Khách hàng sẽ không tham chiếu đến Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam hoặc báo cáo hoặc kết quả do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cung cấp trong bất kỳ quảng cáo hoặc khuyến mại nào.
5. Trừ khi có quy định khác, các thử nghiệm được thực hiện tại Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam, Lô III-26, Đường 19/5A, Cụm Công nghiệp III, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
6. Các thử nghiệm do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam thực hiện và báo cáo này tuân theo Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cũng như Quy định Chứng nhận và Thử nghiệm của Tập đoàn TÜV SÜD.

Ngày hiệu lực ngày 01 tháng 12 năm 2022.

-- END OF TEST REPORT/ KẾT THÚC BÁO CÁO THỬ NGHIỆM --