

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:13/ CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM /2018
(TCCS 13:2018/NVL)

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM**

Địa chỉ: **KCN BIÊN HOÀ 2, PHƯỜNG LONG BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HOÀ, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM**

Điện thoại: **02513 -836601**

Fax: **02513-836602**

E-mail:.....

Mã số doanh nghiệp: 3600235305

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP : 000136/2017/ATTP-CNDK. Ngày cấp:13/02/2017 /Nơi cấp: Cục An Toàn Thực Phẩm – Bộ Y Tế (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **MAGGI nước mắm làm từ nguyên liệu tự nhiên***

2. Thành phần:

Tinh cốt cá (Fish) 60%* (thành phần chính là cá cơm than (Black Anchovy)), nước*, đường*, muối i-ốt, bắp lên men*, hương nước mắm tổng hợp, chất điều chỉnh độ chua acid citric, chất tạo ngọt tự nhiên Steviol glycosides (chiết xuất từ cỏ ngọt).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Quy cách đóng gói: đóng vào chai nhựa 500 ml, sau đó đóng vào thùng carton với quy cách 12 chai/thùng

- Chất liệu bao bì: chai nhựa, nắp nhựa

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

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BAO BÌ THANH THUY

Địa chỉ: Số 06, đường số 10, Khu công nghiệp Việt Nam – Singapore, phường An Phú, Thị Xã Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam



Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP : 51/2017/NNPTNT-BDG. Ngày cấp: 26/06/2017 /Nơi cấp: Chi Cục Quản Lý Chất Lượng Nông, Lâm sản và Thủy sản Bình Dương

III. Mẫu nhãn sản phẩm (mẫu nhãn sản phẩm 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:

1. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.19; 2.31; 3.40; 4.16).

2. Thông tư của các Bộ, ngành:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (mục 6.8.2).

- Thông tư 27/2012/TT-BYT: Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm và Thông tư 08/2015/TT-BYT: Sửa đổi, bổ sung một số quy định của thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của bộ trưởng bộ y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm

- Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT: Quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm (các chất tạo hương)

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.

Biên Hòa, ngày 7 tháng 5 năm 2018.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Jean-Pierre Dawance

Giám Đốc Kỹ Thuật