

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/HTX TUOITRE2603/2025

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

Tên tổ chức: **HỢP TÁC XÃ TUỔI TRẺ 26-3**

Địa chỉ: Số nhà 223, Tiểu khu 4, xã Yên Châu, tỉnh Sơn La.

Điện thoại: 0976 697 308

Email: httxtuoitre2603yenchau@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 5500632302

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 02/2023/NNPTNT-YC. Ngày
Cấp: 04/07/2023, có hiệu lực đến ngày 04/07/2026. Nơi cấp: PHÒNG NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN HUYỆN YÊN CHÂU.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Mận Sấy Dẻo**

2. Thành phần: Mận tươi 80%, đường kính 20%.

Thành phần dinh dưỡng trong 100g sản phẩm:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Giá trị kiểm nghiệm
1	Năng lượng	kcal/100g	271
2	Chất đạm	g/100g	0,880
3	Carbohydrat	g/100g	65,9
4	Đường tổng số	g/100g	46,7
5	Chất béo	g/100g	0,499
6	Natri	mg/100g	0.752<LOQ(1.50)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Khối lượng tịnh: 500 gam, 400 gam, 250 gam hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng
 - Chất liệu bao bì: Hộp chất liệu thiếc, chất liệu PET, túi Zip đóng trong hộp carton.
- Các chất liệu đảm bảo an toàn thực phẩm không thôi nhiễm vào thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

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:
QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi
nấm trong thực phẩm

QCVN 8-2:2011/BYT, “Quy định giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”.

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

063

TÁC

Ở T

26-3

YÊU -

Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

Cụ thể như sau:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Trạng thái: Sản phẩm sấy ăn liền, dẻo, không phát hiện nấm mốc.

Mùi: mùi thơm, đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.

Màu sắc: Nâu đỏ sẫm

Vị: Ngọt đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ.

2. Các chỉ tiêu an toàn:

* Phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn cho phép
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,1
2	Asen (As)	mg/kg	1,0

* Phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-3:2012/BYT giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn cho phép
1	Ecoli	CFU/g	10 ²
2	Salmonella	µg/kg	KPH

* Phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn cho phép
1	Aflatoxin tổng (B1 + B2 + G1 + G2)	µg/kg	≤4
2	Aflatoxin B1	µg/kg	≤2

* Phù hợp với Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn cho phép
1	Bitertanol	Mg/kg	≤0,2
2	Deltamethrin	Mg/kg	≤0,05
3	Azinphos-methyl	Mg/kg	≤0,2

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./.

Sơn La, ngày 06 tháng 08 năm 2025

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Văn Tuấn

(kèm theo bản công bố số: **09/HTX TUOITRE2603/2025**)

Nằm trên dải núi Tây Bắc Việt Nam, quả mận hậu Yên Châu từ lâu đã nổi tiếng là một loại trái cây đặc sản hấp dẫn và độc đáo. Với vẻ đẹp tự nhiên tuyệt vời và hương vị tuyệt hảo, quả mận Hậu Yên Châu đã chinh phục cả những thực khách khó tính nhất. Quả mận hậu Yên Châu có hình dạng tròn nhỏ, màu sắc đỏ tươi và bề mặt mịn màng, mận có vị chua nhẹ và một chút ngọt, quả mận hậu Yên Châu không chỉ làm say lòng những người yêu thích mận mà còn làm say đắm lòng người thưởng thức.

Đặc biệt, quả mận hậu Yên Châu không chỉ là một món trái cây ngon mà còn mang theo giá trị dinh dưỡng cao. Chúng chứa nhiều vitamin C, chất xơ và các chất chống oxy hóa, giúp tăng cường sức khỏe và hỗ trợ hệ miễn dịch.

Từ những quả mận hậu chín mong được thu hái mang về qua các khâu làm sạch sạch phân loại rồi tới quy trình sấy lạnh độc quyền do HTX nghiên cứu và phát triển trong một thời gian dài. Sản phẩm mận sấy dẻo của HTX sử dụng 100% các nguyên liệu tại địa phương, quy trình chế biến không sử dụng các chất bảo quản, chất phụ gia nên giữ được hương vị tự nhiên của quả mận.



Soft dried plum

MẬN SẤY DẸO



NET WT: 500Gr

Đặc tính nổi bật

- Dẻo ngọt tự nhiên, đậm vị từng miếng. Nguyên liệu tuyển lựa, hương vị thơm ngon, bảo quản dễ dàng.
- An toàn vệ sinh, nguồn gốc rõ ràng.
- Công nghệ sấy nhất độ thấp nhất, hỗ trợ an thần, giúp trị tiêu hóa, chất dinh dưỡng và Vitamin.

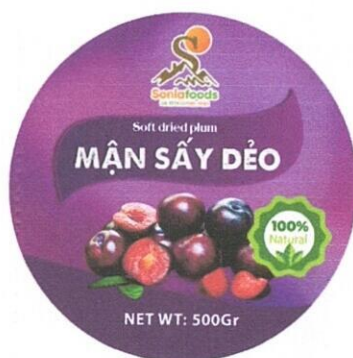
Thành phần dinh dưỡng trong 100g sản phẩm

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng	Kcal/100g	271
2	Chất béo	g/100g	0,88
3	Carbohydrat	g/100g	65,9
4	Đường tổng số	g/100g	46,7
5	Chất xơ	g/100g	0,499
6	Natri	mg/100g	0,732x100(7,32)

Thông tin sản phẩm

- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Thành phần: 100% mận, 0% đường.
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay không qua chế biến. Lưu trữ sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát. Dùng trong vòng 7 ngày sau khi mở túi.
- Hướng dẫn bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời trực tiếp.
- Thông tin cảnh báo an toàn: Không sử dụng nếu sản phẩm có hiện tượng mốc, hỏng hoặc có mùi lạ.
- Xuất xứ: Việt Nam.

Sản xuất và phân phối độc quyền:
HỢP TÁC XÃ TUỔI TRỆ 26-03
Địa chỉ: Thôn Chuối Hút, xã Yên Châu, tỉnh Sơn La
Mã số doanh nghiệp: 5500632302
Hotline: 0846.810.999 - 0976.697.308
Số công bố: 09/HTX TUOITRUE 2603/2025



KT: 7.3x7.3 cm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ



Nguyễn Văn Tuấn
GIÁM ĐỐC





TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Form code/ Mã biểu mẫu: NTL-TT04-BM02 LBH.08

I. CLIENT INFORMATION/ THÔNG TIN KHÁCH HÀNG:

Applicant/ ref. (Khách hàng/ số yêu cầu) : HỢP TÁC XÃ TUỔI TRÈ 26-3
 Address (Địa chỉ) : Số 223, Tiểu khu 4, Xã Yên Châu, Tỉnh Sơn La, Việt Nam

II. SAMPLE INFORMATION AND TESTING REQUISITION/ THÔNG TIN MẪU VÀ YÊU CẦU:

JOB No. (Số phiếu yêu cầu phân tích) : KN14197007
 Information provided by applicant : MẠN SẦY ĐỀ
 (Thông tin được khách hàng cung cấp)
 Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu chứa trong hộp kín còn nguyên vẹn, không niêm phong bảo quản ở nhiệt độ thường
 Seal No (Số niêm) : Không niêm phong
 Source of sample (Nguồn mẫu) : Khách hàng gửi mẫu
 Sampling on (Ngày lấy mẫu) : -
 Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 07/07/2025
 Sample tested on (Ngày phân tích) : 07/07/2025
 Report date (Ngày trả kết quả) : 23/07/2025
 Sample retention time (Thời gian lưu mẫu) : 07/08/2025

Note / Ghi chú:

- (1) Testing parameter is sent to subcontractor accredited by NATEKLAB / Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và được giám sát bởi NATEKLAB.
- (1) Parameter is accredited ISO17025 / Chỉ tiêu được công nhận ISO17025
- (2) Parameter is designated by Ministry of Agriculture and Rural Development / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn
- (3) Parameter is designated by Ministry of Industry and Trade / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Công Thương
- (4) Parameter is designated by Ministry of Health / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Y Tế
- ND: Not detected/ Không phát hiện D: Detected/ Phát hiện <1;<2;<3;<10: Not detected/g sample/ Không phát hiện/g mẫu
 LOD: limit of detection/ Giới hạn phát hiện LOQ: Limit of Quantitation/ Giới hạn định lượng
- This testing result is only valid on tested sample. It is issued under our NATEK Terms and Conditions. NATEK only resolves complaints about analytical results within 7 days from the report date of results / Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử. Báo cáo này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của NATEK. NATEK chỉ giải quyết khiếu nại về kết quả phân tích trong vòng 7 ngày kể từ ngày trả kết quả
- The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of NATEK is granted/ Không được sao chép kết quả này, một phần hay toàn bộ nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của đại diện NATEK

Authorized Technical Representative... năm 20...25..

Phụ trách kỹ thuật:

NGƯỜI THỰC HIỆN CHỨNG THỰC
PHÓ CHỦ TỊCH



On behalf of NATEK

Đại diện NATEK



NATEK JSC

Nguyễn Văn Toàn

- Ha Noi Office: Km 11, National highway 21, Thạch Thất district, Ha Noi city.
- Can Tho Office: Street 12, KDC Company 8, Hung Thanh ward, Cai Rang district, Can Tho city.
- Ho Chi Minh Office: SAIGON MIA building, KDC Trung Son, Binh Chanh district, HCM city.

Tel: +84 292 3919 689

Email: natek@natekvn.com

Website: www.natekvn.com

Code/ Mã mẫu:
 Sample name/ Tên mẫu: T6

Code/Mã mẫu: KN14197007/1

Sample name/ Tên mẫu: MÀN SÂY DÈO

Information provided by applicant/ MÀN SẦY DÈO

(Thông tin được khách hàng cung cấp)

50

KHOAI T. SON LA