

HỢP TÁC XÃ SẢN XUẤT VÀ TIÊU THỤ MỠ CHỮ SỐ 1

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM



Sản phẩm	Bún khô trắng
Đơn vị	HỢP TÁC XÃ SẢN XUẤT VÀ TIÊU THỤ MỠ CHỮ SỐ 1
Địa chỉ	Thôn Thủ Dương, xã Nam Dương, tỉnh Bắc Ninh
Logo	
Giấy ĐKKD	Chứng nhận ĐKKD: 2400938186 cấp ngày 05/8/2025
Mã số thuế	2400938186
Điện thoại	0971 450 051
Email	nguyenvantuyen14071987@gmail.com
Website	
Đại diện	Ông Nguyễn Văn Tuyền - Chức vụ Giám đốc

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/MYCHUSO1/2026

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

Tên tổ chức: HỢP TÁC XÃ SẢN XUẤT VÀ TIÊU THỤ MỠ CHỮ SỐ 1

Viết tắt: HTX SẢN XUẤT VÀ TIÊU THỤ MỠ CHỮ SỐ 1

Địa chỉ: Thôn Thủ Dương, xã Nam Dương, tỉnh Bắc Ninh

Điện thoại: 0971 450 051

Email: nguyenvantuyen14071987@gmail.com

Website:

Mã số doanh nghiệp: 2400938186 - cấp ngày 09/5/2023;

Nơi cấp: Phòng Tài chính – Kế hoạch, UBND huyện Lục Ngạn

Giấy chứng nhận đủ Điều kiện An toàn vệ sinh thực phẩm số: 01/2025/GCNATTP-KT,HT@ĐT ngày 04/6/2025 do phòng Kinh tế, hạ tầng và đô thị thị xã Chũ cấp.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Bún khô trắng**

2. Thành phần: Gạo Khang dân, bao thai, nước

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

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

- Quy cách đóng gói: Đóng trong túi nilon: 500g;

- Chất liệu bao bì: nhựa PP/PE

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

Thôn Thủ Dương, xã Nam Dương, tỉnh Bắc Ninh

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



IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về ATTP theo:

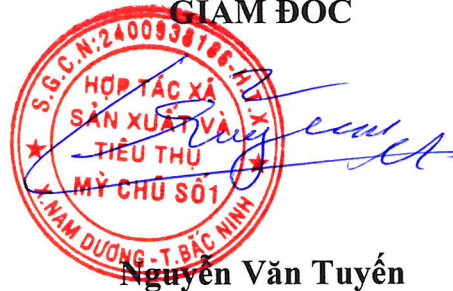
- QCVN 8-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm vi sinh vật và hóa học trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm.

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./.

Nam Dương, ngày 21 tháng 5 năm 2026

ĐẠI DIỆN HỢP TÁC XÃ

GIÁM ĐỐC



Số: 03/TB-HKD

Nam Dương, ngày 21 tháng 05 năm 2026

THÔNG BÁO
Về việc ban hành và công bố tiêu chuẩn cơ sở

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;
Căn cứ Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa; Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật số 31/VBHN-VPQH ngày 10/12/2018;

Căn cứ Thông tư số 11/2021/TT-BKHCN ngày 18/11/2021 của Bộ Khoa học và Công nghệ Quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25/9/2023 của Bộ Y tế Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành; Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc BVTV trong thực phẩm;

Căn cứ Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số: 01/2025/GCNATTP-KT,HT&ĐT cấp ngày 04/6/2025 do Phòng Kinh tế, hạ tầng và đô thị, thị xã Chũ cấp;

Căn cứ vào nhu cầu sản xuất và kinh doanh;

Hợp tác xã sản xuất và tiêu thụ mỳ Chũ số 1 thông báo:

Điều 1: Ban hành 01 bản tiêu chuẩn cơ sở (TCCS) đối với:

Sản phẩm: Bún khô trắng

Mã hiệu TCCS: 03/MYCHUSO1/2026

(Có bản TCCS kèm theo)

Điều 2: Thông báo có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 3: các cá nhân, bộ phận sản xuất liên quan trong Hợp tác xã sản xuất và tiêu thụ mỳ Chũ số 1 chịu trách nhiệm áp dụng nghiêm túc TCCS nêu trên ./.



Số: 03/2026/QĐ-HTX

Nam Dương, ngày 21 tháng 05 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH
Về việc xây dựng và công bố tiêu chuẩn áp dụng

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29/6/2006;

Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29/6/2006;

Căn cứ Thông tư số 21/2007/TT-BKHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ Thông tư số 29/2011/TT-BKHCN ngày 15/11/2011 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định của Thông tư số 21/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn cơ sở;

Căn cứ vào nhu cầu sản xuất và kinh doanh của Hợp tác xã sản xuất và tiêu thụ mỹ Chũ số 1;

QUYẾT ĐỊNH


Điều 1: Ban hành Tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm “**Bún khô trắng**” do Hợp tác xã sản xuất :

TCCS số: 03/MYCHUSO1/2026

Điều 2: Tiêu chuẩn này được áp dụng trong cơ sở để chế biến sản xuất, kinh doanh.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký. Các bộ phận, cá nhân có liên quan của Hợp tác xã sản xuất và tiêu thụ mỹ Chũ số 1 chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

TM. HỢP TÁC XÃ
HỢP TÁC XÃ
SẢN XUẤT VÀ
TIÊU THỤ
MỸ CHỮ SỐ 1
Nguyễn Văn Tuyền

UBND XÃ NAM DƯƠNG	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	Số: 03/MYCHUSO1/2026
	Tên sản phẩm: Bún khô trắng	Lần ban hành: 01 Ngày ban hành 21/5/2026

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm: Bún khô trắng

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: sợi bún nguyên vẹn, khô giòn, không gãy vụn
- Màu sắc: Màu đặc trưng của gạo
- Mùi: Mùi thơm đặc trưng của gạo, không có mùi mốc hoặc mùi lạ
- Tạp chất: không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường hoặc xác côn trùng.

1.2. Các chỉ tiêu vi sinh

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp kiểm nghiệm
1	Bacillus	CFU/g	<10	ISO 7932:2004/Amd q:2020
2	Colstridium perfringens	CFU/g	<10	ISO 15213-2:2023
3	Coliforms	CFU/g	<10	ISO 4832-1:2006
4	Escherichia coli	/g	Không phát hiện	ISO 16649-3:2015
5	Staphylococcus aureus	/g	Không phát hiện	ISO 6888-3:2003
6	Tổng nấm men- nấm mốc	CFU/g	$4,5 \times 10^1$	ISO 21527-2:2008
7	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	$3,2 \times 10^2$	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022

1.3. Hàm lượng kim loại nặng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp kiểm nghiệm
1	Cd	Mg/kg	Không phát hiện MDL = 0,02	CASE.TN.0018(2021) (Ref. AOAC 999:11)
2	Chì (Pb)	Mg/kg	Không phát hiện MDL = 0,1	CASE.TN.0018(2021) (Ref. AOAC 999:11)

3	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện MDL = 0,1	CASE.SK.0018(2022)
4	Aflatoxin tổng số	µg/kg	Aflatoxin B1: Không phát hiện MDL = 0,1 Aflatoxin B2: Không phát hiện MDL = 0,1 Aflatoxin G1: Không phát hiện MDL = 0,1 Aflatoxin G2: Không phát hiện MDL = 0,1	CASE.SK.0018(2022)

1.4. Chỉ tiêu dinh dưỡng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp kiểm nghiệm
1	Protein	%	6,76	MKL-HH866

1.5. Giá trị dinh dưỡng

TT	Tên chỉ tiêu	Dinh dưỡng/100g	% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu/%Nutrient Reference Value
1	Năng lượng	357,00 Kcal	17,85
2	Đạm	7,69 g	15,38
3	Carbohydrate	79,80 g	24,55
4	Béo	0,78 g	1,39
5	Na	7,51 mg	0,38

2. Thành phần cấu tạo

STT	Nguyên liệu	Tỷ lệ
1	Gạo Khang dân, bao thai, nước	

3. Thời gian sử dụng

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Vị trí ghi trên nhãn: nằm trên bao bì sản phẩm.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

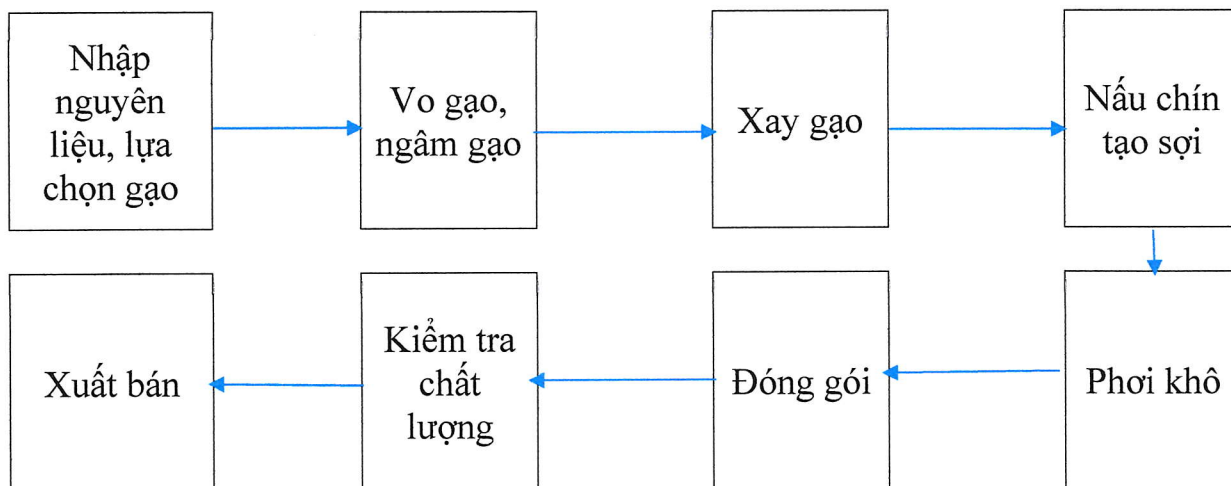
- Hướng dẫn sử dụng: Ngâm bún từ 2-3 phút để ráo nước.
- Thả bún vào nước sôi sau khi bún chín với ra để ráo nước, sử dụng ngay hoặc chế biến xào, nấu thực phẩm rau xanh tùy ý.
- Bảo quản: Để nơi khô ráo thoáng mát.

5. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói

- Chất liệu bao bì: Nhựa PP/PE

- Quy cách đóng gói: Đóng trong túi nilon: 500g/gói

6. Quy trình sản xuất



Quy trình sản xuất: Bún khô trắng

-Thuyết minh quy trình sản xuất:

+ Gạo được lựa chọn đạt yêu cầu: loại Gạo Khang dân, bao thai hạt bóng, sạch, không lẫn tạp chất sau đó cho vào nước và vò bằng tay.

+ Gạo được vò 2-3 lần cho đến khi sạch sau đó được ngâm trong 2-3 h, để ráo nước và chuyển vào máy xay bột nước.

+ Xay gạo cùng với nước trong quá trình xay, điều chỉnh máy xay bột để nước đạt được bột mịn, nước bột gạo được hứng bằng thùng, sau đó được lọc bằng lưới lọc để thu bột mịn theo yêu cầu và loại tạp.

+ Chuyển nước bột gạo thùng chứa sau đó ủ bột.

+ Gạn nước, hút bột đưa vào máy tráng nấu chín, tạo sợi.

+ Bún được cắt đúng kích thước xong được phơi khoảng 6h đồng hồ.

+ Sau đó được định lượng, đóng gói theo đúng khối lượng yêu cầu.

7. Các Biện pháp phân biệt thật, giả

Sử dụng hồ sơ lô; tem truy xuất

8. Nội dung ghi nhãn:



9. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

9.1. Xuất xứ hàng hóa

Xuất xứ: Hợp tác xã sản xuất và tiêu thụ mỳ Chũ số 1

Địa chỉ: Thôn Thủ Dương, xã Nam Dương, tỉnh Bắc Ninh

Điện thoại: 0971 450 051

Email: nguyenvantuyen14071987@gmail.com

Website:

9.2 Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm và phân phối

Thương nhân: Hợp tác xã sản xuất và tiêu thụ mỳ Chũ số 1

Địa chỉ: Thôn Thủ Dương, xã Nam Dương, tỉnh Bắc Ninh

Địa chỉ sản xuất: Thôn Thủ Dương, xã Nam Dương, tỉnh Bắc Ninh

Điện thoại: 0971 450 051

Email: nguyenvantuyen14071987@gmail.com

Nam Dương, ngày 21 tháng 5 năm 2026

ĐẠI DIỆN HỢP TÁC XÃ



Nguyễn Văn Tuyền

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ HỢP TÁC XÃ

Mã số hợp tác xã: 2400938186

Đăng ký lần đầu, ngày 9 tháng 5 năm 2022

Đăng ký thay đổi lần thứ: 3, ngày 5 tháng 8 năm 2025

1. Tên hợp tác xã:

Tên hợp tác xã viết bằng tiếng Việt: **HỢP TÁC XÃ SẢN XUẤT VÀ TIÊU THỤ MỠ CHỮ SỐ 1**

Tên hợp tác xã viết bằng tiếng nước ngoài:

Tên hợp tác xã viết tắt: HTX SẢN XUẤT VÀ TIÊU THỤ MỠ CHỮ SỐ 1

2. Địa chỉ trụ sở chính: Thôn Thủ Dương, Xã Nam Dương, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam

Điện thoại: 0971450051 Fax:

Email: Website:

3. Vốn điều lệ: 1.000.000.000 đồng (Một tỷ đồng)

4. Người đại diện theo pháp luật của hợp tác xã:

Họ và tên NGUYỄN VĂN TUYẾN Giới tính: Nam

Chức danh: Chủ tịch Hội đồng quản trị kiêm Giám đốc

Sinh ngày: 14/07/1987 Quốc tịch: Việt Nam

Số định danh cá nhân: 024087015452

Địa chỉ liên lạc:

