

CÔNG TY TNHH AB MAURI VIỆT NAM

Áp 4, Xã La Ngà, Huyện Định Quán, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 19/AB MAURI/2018

Sản phẩm: **MEN KHÔ DỪNG LIỀN MAURIPAN – BIỂU TƯỢNG KĂNG-GU-RU
MÀU ĐỎ (MAURIPAN INSTANT DRY YEAST – RED LABEL)**

Năm 2018

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 19/AB MAURI/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH AB MAURI VIỆT NAM

Địa chỉ: Ấp 4, Xã La Ngà, Huyện Định Quán, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Điện thoại: + 84 2513 853 070

Fax: + 84 2513 853 069

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 3600234943

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 000013/2016/ATTP-CNĐK, Ngày cấp: 22/1/2016,

Nơi cấp: Cục An toàn thực phẩm-Bộ Y tế

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **MEN KHÔ DỪNG LIỀN MAURIPAN - BIỂU TƯỢNG KANG-GU-RU MÀU ĐỎ (MAURIPAN INSTANT DRY YEAST- RED LABEL)**

2. Thành phần: Men làm bánh (*Saccharomyces cerevisiae*) (98,5%-99,1%), chất nhũ hóa (INS 491) (0,8%-1,2%), chất chống oxy hóa (INS 300) (0,1%-0,3%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 02 năm kể từ ngày sản xuất.

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

- Khối lượng tịnh: 50 g (5 gói x 10 g), 55 g (5 gói x 11 g), 60g (5 gói x 12 g), 500 g, 5 kg.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi nhôm, bên ngoài là hộp giấy hoặc thùng carton. Bao bì đặt chất lượng dùng trong thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

- Công ty sản xuất: CÔNG TY TNHH AB MAURI VIỆT NAM

- Địa chỉ: Ấp 4, Xã La Ngà, Huyện Định Quán, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Đính kèm mẫu nhãn sản phẩm và nội dung ghi nhãn phụ 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:

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số 19/AB MAURI/2018 ngày 10 tháng 04 năm 2018 (có bản tiêu chuẩn sản phẩm 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./.

Đồng Nai, ngày 10 tháng 04 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



NGO CHƠN TRÍ

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH ĐỒNG NAI	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	Số: 19/AB MAURI/2018
CÔNG TY TNHH AB MAURI VIỆT NAM	MEN KHÔ DÙNG LIỀN MAURIPAN - BIỂU TƯỢNG KĂNG-GU-RU MÀU ĐỎ (MAURIPAN INSTANT DRY YEAST - RED LABEL)	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng hạt nhỏ, rời.
- Màu sắc: Màu vàng nhạt đến nâu nhạt.
- Mùi, vị: Mùi, vị đặc trưng, không có mùi vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm	%	≤ 5
2	Dung trọng	%	0,58 – 0,72
3	Tổng số nấm men	Cfu/g	$\geq 10^8$

1.3 Các chỉ tiêu vi sinh:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Coliforms	CFU/g	1000
2	E.coli	CFU/g	10
3	Salmonella	Trong 25g	Âm tính
4	Listeria monocytogenes	CFU/g	100
5	Staphylococcus aureus	CFU/g	10

1.4. Hàm lượng kim loại nặng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	2,0
2	Arsen (As)	mg/kg	1,0
3	Cadimi (Hg)	mg/kg	1,0
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	1,0

2. THÀNH PHẦN CẤU TẠO:

Men làm bánh (*Saccharomyces cerevisiae*) (98,5%-99,1%), chất nhũ hóa (INS 491) (0,8%-1,2%), chất chống oxy hóa (INS 300) (0,1%-0,3%).

3. THỜI HẠN SỬ DỤNG:

02 năm kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm.



4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN:

Hướng dẫn sử dụng: Dùng trong sản xuất các loại bánh mì và các loại bánh khác có hàm lượng đường thấp. Trộn trực tiếp vào bột trước khi thêm các thành phần khác của công thức bánh với liều lượng 1,0% - 1,5% tùy loại bánh.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Tốt nhất bảo quản dưới 25°C. Bảo quản lạnh sau khi mở bao.

5. CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUY CÁCH BAO GÓI:

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi nhôm, bên ngoài là hộp giấy hoặc thùng carton. Bao bì đạt chất lượng dùng trong thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

Khối lượng tịnh: 50 g (5 gói x 10 g), 55 g (5 gói x 11 g), 60g (5 gói x 12 g), 500 g, 5 kg.

6. QUY TRÌNH SẢN XUẤT: Xem phụ lục đính kèm.

7. CÁC BIỆN PHÁP PHÂN BIỆT THẬT, GIẢ (NẾU CÓ): Không có.

8. NỘI DUNG GHI NHÃN: Phụ lục đính kèm

9. XUẤT XỨ VÀ THƯƠNG NHÂN CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA

CÔNG TY TNHH AB MAURI VIỆT NAM

Địa chỉ: Ấp 4, Xã La Ngà, Huyện Định Quán, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Điện thoại: + 84 2513 853 070

Fax: + 84 2513 853 069

Đồng Nai, ngày 10 tháng 04 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC CÁ NHÂN

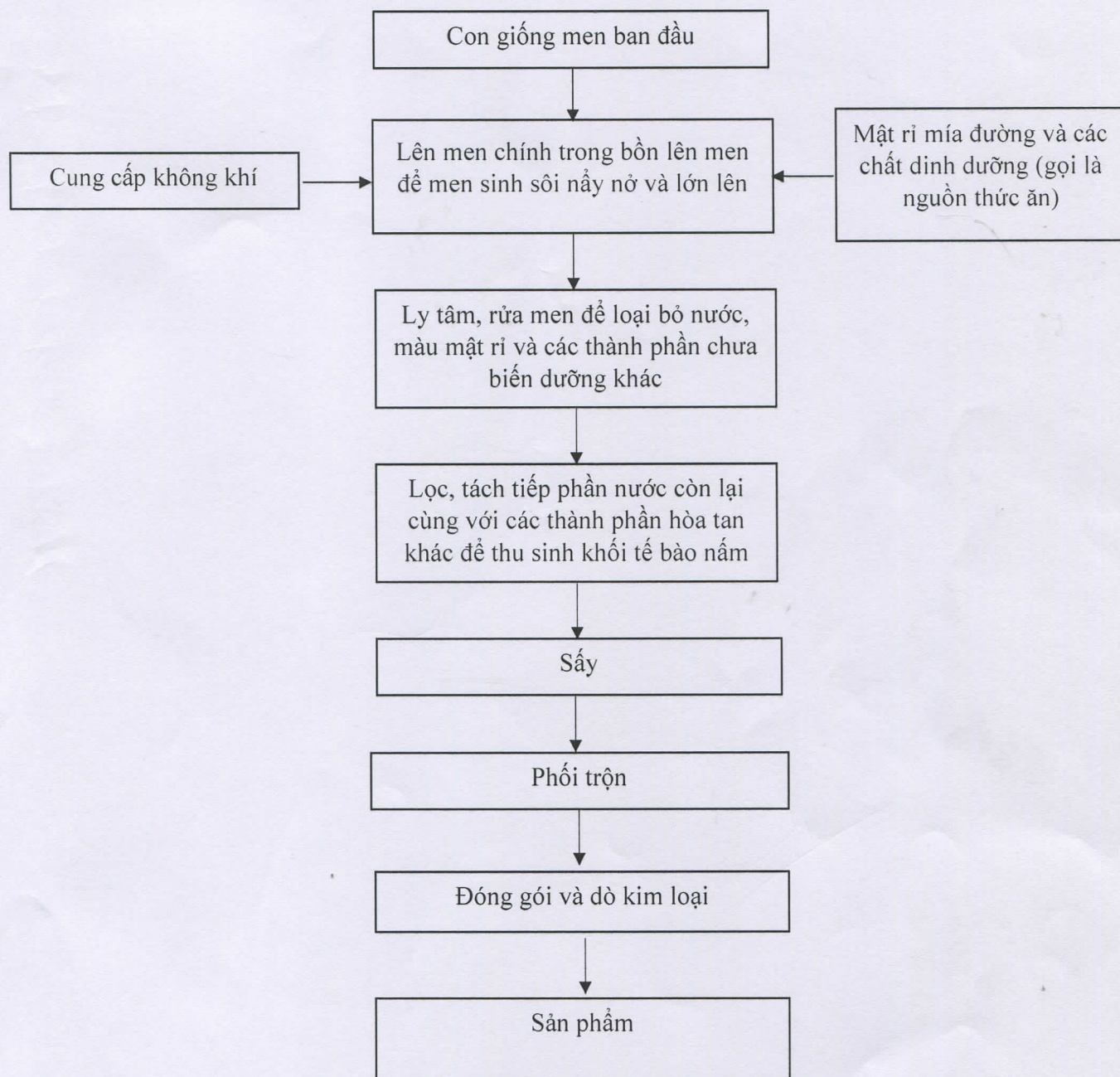
(Ký tên, đóng dấu)



NGÔ CHƠN TRÍ

QUY TRÌNH SẢN XUẤT
MEN KHÔ DÙNG LIỀN MAURIPAN-BIỂU TƯỢNG CANGURU
MÀU ĐỎ (MAURIPAN INSTANT DRY YEAST- RED LABEL)

1. SƠ ĐỒ KHỐI



a. Nguyên liệu

b. Lên men

c. Ly tâm và rửa men

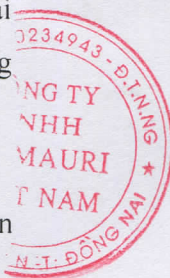
d. Lọc

e. Sấy

f. Phối trộn

g. Đóng gói và dò kim loại

Men sau khi định dạng sẽ được đóng gói trong túi nhựa PE, sau đó chạy qua máy dò kim loại để dò kim loại. Nếu đạt sẽ được đóng vào thùng carton.



NHÂN CHÍNH 50 g.



NỘI NGÜNG MEN



Food processing aids

INSTANT
DRY YEAST



AB MAURI Chai hỗ trợ chế biến - Food processing aids



MEN KHÔ DÙNG LIỀN/INSTANT DRY YEAST

DÙNG CHO THỰC PHẨM/USE FOR FOOD

KHỐI LƯỢNG TÍNH : 50 g (5 gói x 10g)
NET WEIGHT: 50 g (5 packs x 10 g)

Food
Lot No. 100124043000807



AB MAURI

Chai hỗ trợ chế biến

MEN KHÔ
DÙNG LIỀN



MRP
(incl. of all taxes)

Số lot/Batch No:

NSX/PD:

HSDEXP:

Số BKP : 19/AB MAURI/2018

- ☼ Store in a cool & dry place
- ☼ Avoid direct sunlight
- ☼ Keep your country clean

AB MAURI



Thành phần: Men làm bánh (*Saccharomyces cerevisiae*) (98,5% - 99,1%), Chai nhũ hoa (INS 491) (0,8% - 1,2%), Chai chống oxy hóa (INS 300) (0,1% - 0,3%).

Ingredients: Baker's yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) (98,5% - 99,1%), Emulsifier (INS 491) (0,8% - 1,2%), Antioxidant (INS 300) (0,1% - 0,3%).

Hướng dẫn sử dụng: Dùng trong sản xuất các loại bánh mì và các loại bánh khác có hàm lượng đường thấp. Trộn trực tiếp vào bột trước khi thêm các thành phần khác của công thức bánh với liều lượng 1,0% - 1,5% tùy loại bánh (1 gói nhỏ cho 1 kg bột).

Directions for use in made bread type products and bakery wares and mixes: Mix through flour before adding other ingredients of recipe with dosage 1,0% - 1,5% total flour weight (1 sachet for 1 kg flour).

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Tới nhất bảo quản dưới 25°C. Bảo quản lạnh sau khi mở bao.

Store in cool and dry place, avoid direct sunlight. Best practice store in dry conditions at <25°C. If opened original packing please close keep in fridge.

Nhà sản xuất: CÔNG TY TNHH AB MAURI VIỆT NAM

Địa chỉ: Ấp 4, xã La Ngà, huyện Định Quán, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

ĐT: (0251) 3 853 070 Fax: (0251) 3 853 068

Manufacturer: AB MAURI VIETNAM LIMITED

Add: Hamlet 4, La Ngà Commune, Định Quán District, Đồng Nai Province, Viet Nam

Tel: (+84) (251) 3 853 070 Fax: (+84) (251) 3 853 068

Email: info@maurivng.com

Web: abmaurivng.com

Imported & Marketed by: AB Mauri India Pvt Ltd,

Add: Plot 216-218, Bommasandra Industrial Link Road, Bengaluru-560105, Karnataka, India.

For any customer care queries & feedback please contact:

Customer care ☎ 1800 200 8020 📧 care.india@abmauri.com @ www.abmauri.in

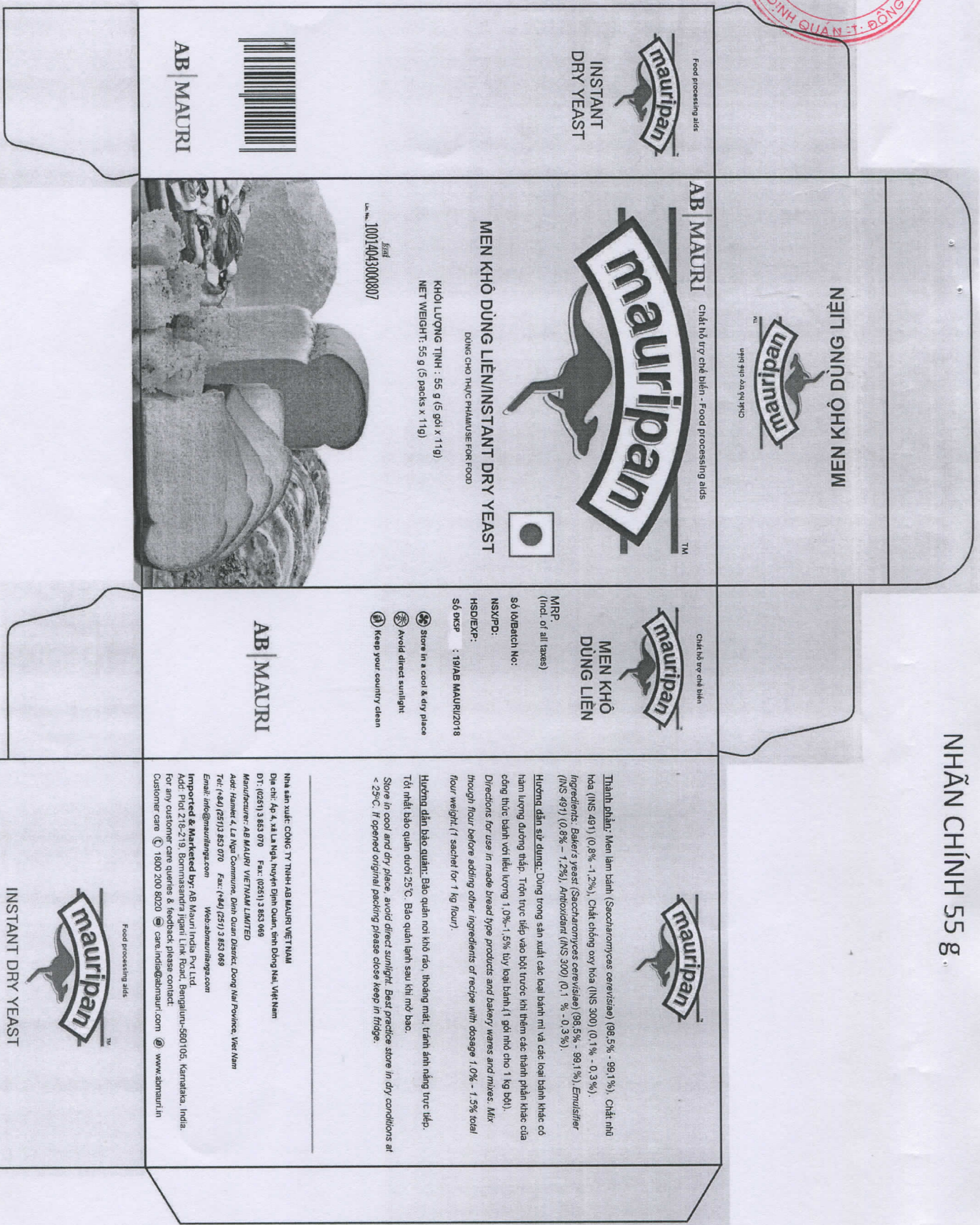


INSTANT DRY YEAST

Food processing aids



NHÃN CHÍNH 55 g.





NHÃN CHÍNH 60 g

NIÊN NGỪNG ÔNH MEN



Food processing aids

INSTANT
DRY YEAST



AB MAURI

Chất hỗ trợ chế biến - Food processing aids



MEN KHÔ DỪNG LIỀN/INSTANT DRY YEAST

DÙNG CHO THỰC PHẨM/USE FOR FOOD

KHỐI LƯỢNG TÍNH : 60 g (5 gói x 12g)
NET WEIGHT : 60 g (5 packs x 12g)

Lot No. 10014043000807



AB MAURI

Chất hỗ trợ chế biến

MEN KHÔ
DỪNG LIỀN



MRP
(incl. of all taxes)

Số lô/batch No:

NSX/PO:

HSDEXP:

Số BKSP : 19/AB MAURIZ018

- ☼ Store in a cool & dry place
- ☼ Avoid direct sunlight
- ☼ Keep your country clean

AB MAURI



Thành phần: Men làm bánh (*Saccharomyces cerevisiae*) (98,5% - 99,1%), Chất nhũ hóa (INS 491) (0,8% - 1,2%), Chất chống oxy hóa (INS 300) (0,1% - 0,3%).
Ingredients: Baker's yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) (98,5% - 99,1%), Emulsifier (INS 491) (0,8% - 1,2%), Antioxidant (INS 300) (0,1% - 0,3%).

Hướng dẫn sử dụng: Dùng trong sản xuất các loại bánh mì và các loại bánh khác có hàm lượng đường thấp. Trộn trực tiếp vào bột trước khi thêm các thành phần khác của công thức bánh với liều lượng 1,0%-1,5% tùy loại bánh (1 gói nhỏ cho 1 kg bột).

Directions for use: In made bread type products and bakery wares and mixes. Mix through flour before adding other ingredients of recipe with dosage 1,0% - 1,5% total flour weight (1 sachet for 1 kg flour).

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Tối nhất bảo quản dưới 25°C. Bảo quản lạnh sau khi mở bao.

Store in cool and dry place, avoid direct sunlight. Best practice store in dry conditions at < 25°C. If opened original packing please close keep in fridge.

Nhà sản xuất: CÔNG TY TNHH AB MAURI VIỆT NAM

Địa chỉ: Ấp 4, xã La Ngà, huyện Định Quán, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

ĐT: (0251) 3 853 070 Fax: (0251) 3 853 068

Manufacturer: AB MAURI VIETNAM LIMITED

Địa chỉ: Hẻm 4, La Ngà Commune, Định Quán District, Đồng Nai Province, Viet Nam

Tel: (+84) (251) 853 070 Fax: (+84) (251) 3 853 068

Email: info@maurivietnam.com Web: abmaurivietnam.com

Imported & Marketed by: AB Mauri India Pvt Ltd

Địa chỉ: Plot 276-279, Bommasandra Industrial Link Road, Bengaluru-560105, Karnataka, India.

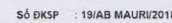
For any customer care queries & feedback please contact.

Customer care ☎ 1800 200 8020 📧 care.india@abmauri.com 🌐 www.abmauri.in



INSTANT DRY YEAST

Food processing aids



BẢN PHÓNG TO NỘI DUNG SỐ 1



   	   
   	   
මවුරිපාන් සකස් කිරීමේ උපදෙස් සිසිල් වියදම් ස්ථානයක සෙවන සිසිල් කළු. ඉදිකිරීම : 500g 1 සාදන ලබාදීම අවසන් අවස්ථාවේ සිසිල් කළු වීම සිසිල් කළු සිසිල් කළු. අවසන් කළු: සිසිල් කළු, සිසිල් කළු (491) සිසිල් කළු, සිසිල් කළු. සාදන: සිසිල් කළු (491), සිසිල් කළු, සිසිල් කළු.	Levure sèche instantanée de Mauripan. Conserver dans un endroit frais et sec. Mode d'emploi: Bien mélanger avec la farine avant d'ajouter les autres ingrédients. Ingredients: Levure de boulanger (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) (98,5% - 99,1%), émulsifiant (INS 491) (0,8% - 1,2%), Antioxydant (INS 300) (0,1% - 0,3%). Ragi Insant Mauripan Simpan di tempat kering dan sejuk Petunjuk Pemakaian: Campurkan ke dalam tepung sebelum bahan lain di tambahkan Bahan Baku: Yis Reroll (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) (98,5% - 99,1%), Pengemulsi (INS 491) (0,8% - 1,2%), dan asid askorbik (INS 300) (0,1% - 0,3%).

BẢN PHÓNG TO NỘI DUNG SỐ 2



AB MAURI

2



أب موري فيتنام المحدودة
دينه كوان - دونغ ناي - فيتنام

Nhà sản xuất: CÔNG TY TNHH AB MAURI VIỆT NAM
Ấp 4, X. La Ngà, H. Định Quán, T. Đồng Nai, Việt Nam
ĐT: (0251) 3 853 070 - FAX: (0251) 3 853 069

Manufacturer: **AB MAURI VIETNAM LIMITED**
Hamlet 4, La Nga Commune, Dinh Quan District,
Dong Nai Province, Viet Nam
TEL: (84251) 3 853 070 - FAX: (84251) 3 853 069

Số ĐKSP : 19/AB MAURI/2018

ใช้ก่อนวันที่:

Рекомендуемый срок
пользования:
Harap dipakai sebelum:

HSĐ: xem trên bao bì

EXP: Printed on packaging

A consommateur avant:
الأفضل إستهلاكها قبل:

HSĐ: xem trên bao bì

E

Printed on packaging

Emballé le: Дата упаковки:
تاريخ التعليب: Dikemas tanggal:

NSX: Xem trên bao bì
BN: Printed on packaging Số lô: Xem trên bao bì

P



NHÂN 5 kg

Chất hỗ trợ chế biến - Food processing aids

AB MAURI



MEN KHÔ DỪNG LIỀN/ INSTANT DRY YEAST

Dùng cho thực phẩm - Use for food

Thành phần: Men làm bánh (*Saccharomyces cerevisiae*) (98,5% - 99,1%), Chất nhũ hóa (INS 491) (0,8% - 1,2%), Chất chống oxy hóa (INS 300) (0,1% - 0,3%).

Ingredients: Baker's yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) (98.5% - 99.1%), Emulsifier (INS 491) (0.8% - 1.2%), Antioxidant (INS 300) (0.1% - 0.3%).

Hướng dẫn sử dụng: Dùng trong sản xuất các loại bánh mì và các loại bánh khác có hàm lượng đường thấp. Trộn trực tiếp vào bột trước khi thêm các thành phần khác của công thức bánh với liều lượng 1,0%-1,5% tùy loại bánh.

Directions for use in made bread type products and bakery wares and mixes. Mix though flour before adding other ingredients of recipe with dosage 1.0% - 1.5% total flour weight.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Tốt nhất bảo quản dưới 25°C. Bảo quản lạnh sau khi mở bao.

Store in cool and dry place, avoid direct sunlight. Best practice store in dry conditions at < 25°C. If opened original packing please close keep in fridge

Ngày sản xuất / Production date:

Số lô / Batch No:

Hạn sử dụng / Expiration:

Khối lượng tịnh / Net weight: 5 kg

Số ĐKSP: 19/AB MAURI/2018

Nhà Sản Xuất: **CÔNG TY TNHH AB MAURI VIỆT NAM**

Ấp 4, Xã La Ngà, Huyện Định Quán, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

ĐT: (0251) 3 853070 - FAX: (0251) 3 853069

Manufacturer: **AB MAURI VIETNAM LIMITED**

Hamlet 4, La Nga commune, Dinh Quan district, Dong Nai province, Vietnam.

TEL: (+84) (251) 3 853 070 - FAX: (+84) (251) 3 853 069