

CÔNG TY TNHH DƯỢC PHẨM
CÔNG NGHỆ CAO MINH CHUNG
Số: 01/2019/HMP-MC
Vv ban hành áp dụng TCCS

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

Hà Nội, ngày 01 tháng 12 năm 2019

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành và áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở

CÔNG TY TNHH DƯỢC PHẨM
CÔNG NGHỆ CAO MINH CHUNG

Căn cứ vào Luật doanh nghiệp Nhà nước Việt Nam;

Căn cứ Luật công bố chất lượng sản phẩm Nhà nước Việt Nam;

Căn cứ chức năng kinh doanh của Chủ cơ sở;

Điều 1. Ban hành Tiêu chuẩn cơ sở:

Nước rửa rau quả và dụng cụ ăn uống MINCLEAR

Số hiệu: TCCS: 01/2019/HMP-MC

Điều 2: Tiêu chuẩn này được áp dụng để sản xuất sản phẩm:

Nước rửa rau quả và dụng cụ ăn uống MINCLEAR

Điều 3. Bộ phận sản xuất, kỹ thuật của Cơ Sở có trách nhiệm tổ chức sản xuất, kiểm tra chất lượng đảm bảo sản phẩm đạt chất lượng theo tiêu chuẩn.

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực từ ngày ký.

Các quyết định trước đây trái với quyết định này đều bị bãi bỏ./.

Nơi nhận:

Bộ phận sản xuất;

Bộ phận kiểm tra chất lượng;

Lưu VT, T05b

CÔNG TY TNHH DƯỢC PHẨM CÔNG
NGHỆ CAO MINH CHUNG



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Thanh Trù

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

----- * ----- * ----- * -----

CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN ÁP DỤNG

Số: 01/2019/HMP-MC

Cơ sở đăng ký: **CÔNG TY TNHH DƯỢC PHẨM CÔNG NGHỆ CAO MINH CHUNG**

Địa chỉ: KĐT An Khánh, Xã An Khánh, H. Hoài Đức, TP. Hà Nội

CÔNG BỐ

Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS: 01/2019/HMP-MC

Áp dụng cho hàng hóa:

Nước rửa rau quả và dụng cụ ăn uống MINCLEAR

Cơ sở cam kết sản xuất kinh doanh hàng hóa theo đúng tiêu chuẩn Công bố

Ngày 01 tháng 12 năm 2019
**CÔNG TY TNHH DƯỢC PHẨM CÔNG
NGHỆ CAO MINH CHUNG**
DƯỢC PHẨM
CÔNG NGHỆ CAO
MINH CHUNG
H. HOÀI ĐỨC - T.P HÀ NỘI

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Thanh Tú

Tiêu chuẩn cơ sở

CÔNG TY TNHH DƯỢC PHẨM CÔNG NGHỆ CAO MINH CHUNG	Nước rửa rau quả và dụng cụ ăn uống MINCLEAR	01/2019/HMP-MC Có hiệu lực từ ngày ký
--	--	--

(Ban hành kèm theo Quyết định số 01/2019/HMP-MC /QĐ Ngày 01/12/2019 của
CÔNG TY TNHH DƯỢC PHẨM CÔNG NGHỆ CAO MINH CHUNG)

I.. Yêu cầu kỹ thuật

1.1. Chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu:	Mức chất lượng
1	Trạng thái	Dạng lỏng
2	Màu sắc	Màu trắng trong hoặc trắng đục
3	Mùi	Mùi thơm đặc trưng

1.2. Chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu:	Mức chất lượng
1	Tỉ trọng 20°C	0,93 – 0,97
2	Sai số thể tích	± 5%

1.3. Chỉ tiêu vi sinh:

STT	Tên chỉ tiêu:	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/ml	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/ml	10
3	E.coli	CFU/ml	Không có
4	S.aureus	CFU/ml	10
5	Cl.perfringens	CFU/ml	10
6	B.cereus	CFU/ml	10
7	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/ml	10 ²

1.4. Chỉ tiêu kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu:	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Asen (As)	mg/lít	5,0
2	Chì (Pb)	mg/lít	10,0
3	Thủy ngân (Hg)	mg/lít	0,5

II. THÀNH PHẦN CẤU TẠO

1. Công thức điều chế: Nước rửa rau quả và dụng cụ ăn uống MINCLEAR

Công thức cho 1000 ML

STT	Thành phần	Số lượng
1	Akyl polyglucoside, linear alkylbenzen sulfonic acid, muối aes-na, chất chống thối rửa, nước khử ion, muối tinh, axit chanh, gừng tươi.	MI

III. THỜI HẠN SỬ DỤNG:

36 tháng kể từ ngày sản xuất.

IV. Công dụng và cách dùng

Công thức pha chế siêu đặc biệt :

- Sản phẩm có hoạt chất trong bề mặt sinh học như Glycoside và tinh dầu dừa
- Sản phẩm còn được cho thêm chất chiết xuất từ gừng tươi nên có khả năng loại bỏ các mùi tanh, mùi lạ
- Sản phẩm được điều chế dạng pH trung tính không hại da tay
- Khả năng tẩy sạch các vết bẩn mạnh giúp loại bỏ vết dầu mỡ từ chén đĩa
- Sản phẩm không chứa chất tạo màu
- Lượng bọt vừa phải, dễ rửa sạch không để lại vết bẩn
- Hương chanh tự nhiên, an toàn
- Sử dụng phù hợp cho tất cả các dụng cụ đựng đồ ăn

Công dụng : Khả năng tẩy sạch các vết bẩn mạnh, giúp loại bỏ các vết dầu mỡ từ các dụng cụ ăn uống như chén đĩa và loại bỏ các chất tàn dư bảo quản trên rau củ.

Cách dùng :

Cách 1: Có thể pha loãng sản phẩm theo tỷ lệ 1:1, 1:3 , 1:5 , 1:8 rồi cho dung dịch hòa loãng vào miếng rửa bát đĩa, sau đó dùng nước sạch tráng lại

Cách 2 : Có thể nhỏ vài giọt nước rửa vào chậu nước sạch, cho rau , củ, quả, hoặc bát đĩa vào chậu rửa rồi ngâm từ 10-15 phút sau đó rửa lại bằng nước sạch

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, không chịu ảnh hưởng trực tiếp của ánh nắng mặt trời, nước mưa hoặc nơi ẩm thấp.

V. CHẤT LƯỢNG BAO BÌ VÀ QUY CÁCH ĐÓNG GÓI:

5.1. Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng trong chai nhựa, chai PET, HDPE, nhôm hoặc thủy tinh sạch, khô, đảm bảo vệ sinh. Nhãn rõ ràng đúng quy chế.

5.2. Quy cách đóng gói:

- Đóng chai PET, HDPE hoặc thủy tinh: Thể tích 1000ml, 500ml, 300ml, 180ml, 100ml, 90 ml, 30ml, 20ml, 10ml

VI. SẢN XUẤT TẠI:

CÔNG TY TNHH DƯỢC PHẨM CÔNG NGHỆ CAO MINH CHUNG

Địa chỉ: KĐT An Khánh, Xã An Khánh, H. Hoài Đức, TP. Hà Nội

Ngày 01 tháng 12 năm 2019
CÔNG TY TNHH DƯỢC PHẨM CÔNG NGHỆ
CAO MINH CHUNG



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Thanh Tú



QUY TRÌNH SẢN XUẤT

1. Mục đích

Quy trình này đưa ra các yêu cầu và các bước để sản xuất sản phẩm :

Nước rửa rau quả và dụng cụ ăn uống MINCLEAR

nhằm đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn cơ sở TCCS: 01/2019/HMP-MC

2. Phạm vi áp dụng

Quy trình này áp dụng cho các bộ phận có liên quan đến hoạt động sản xuất

Nước rửa rau quả và dụng cụ ăn uống MINCLEAR

3. Các yêu cầu

3.1. Thành phẩm:

- Yêu cầu: **Nước rửa rau quả và dụng cụ ăn uống MINCLEAR**

phải đạt các yêu cầu đã nêu trong Tiêu chuẩn cơ sở TCCS: 01/2019/HMP-MC

- Dạng đóng gói:

+ Đóng chai PET, HDPE hoặc thủy tinh: Thể tích 1000ml, 500ml, 300ml, 180 ml, 100ml, 60 ml, 50 ml, 30ml, 20ml, 10ml.

+ Nhãn đúng quy chế.

3.2. Nguyên liệu: Tất cả các nguyên liệu, phụ liệu khi sử dụng phải được kiểm tra và phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn mới nhất.

4. Thiết bị, dụng cụ

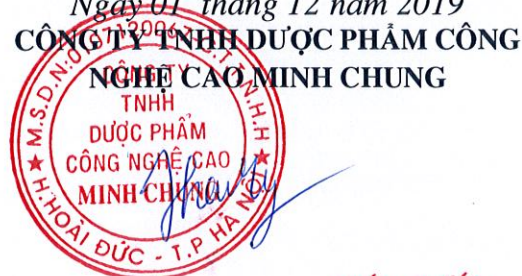
+ Thùng pha chế, dụng cụ pha chế

+ Phòng pha chế

5. Công thức sản xuất: Cho một mẻ pha chế 1000 ml

Tên nguyên phụ liệu	Chỉ tiêu chất lượng	Số lượng
Akyl polyglucoside, linear alkylbenzen sulfonic acid, muối aes-na, chất chống thối rửa, nước khử ion, muối tinh, axit chanh, gừng tươi.	Đạt tiêu chuẩn cơ sở	MI

Ngày 01 tháng 12 năm 2019
CÔNG TY TNHH DƯỢC PHẨM CÔNG



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Thanh Trù