

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số:03/CSSXTL/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Cơ sở sản xuất Thành Lộc

Địa chỉ: Thôn 5, Xã Thuần Hưng, Huyện Khoái Châu, Tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0243. 715 4471

E-mail: giavithanhloc3s@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 05F8002915

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 240/2017/NNPTNT-0321 Ngày Cấp:10/01/2017

Nơi cấp: Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản & thủy sản tỉnh Hưng Yên.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: Bột nghệ vàng

2. Thành phần: Nghệ khô nghiền mịn, bột bắp, màu thực phẩm (E102).

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

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

- Sản phẩm được bao gói trong bao bì bằng vật liệu PE, PP, PET, OPP theo QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm.

- Sản phẩm đóng gói túi hoặc hộp có khối lượng: 15 g, 20 g, 30 g, 45 g, 50 g, 70 g, 90 g, 100 g, 490 g, 500 ghoạc theo yêu cầu của khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hóa.

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

**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:

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế quy định ô nhiễm tối đa sinh học và hóa học trong thực phẩm;

- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”;

- QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”;

- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15/06/2015 của Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm;

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

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./.

....., ngày 02 tháng 6 năm 2018  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)  
**CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC**  
Thuần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên  
MST: 0900731404

THA  
âu - H.  
314

**CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC**  
Thuần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên  
MST: 090073140



**Bột Nghệ Vàng**

**Thành Lộc**

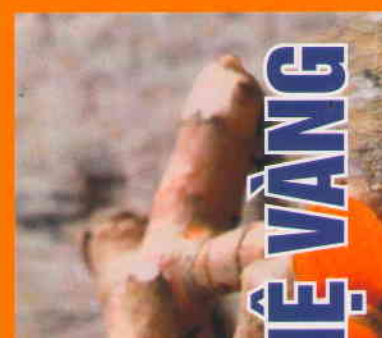
**Thành phần:** Nghệ khô nghiền mịn, bột bắp, màu thực phẩm (E102).  
**HDSD:** Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn.

**Quy mô sản xuất:** Nhà máy 500 tấn nghệ khô, 100 tấn bột bắp, 100 tấn màu thực phẩm (E102).  
**Địa chỉ:** Xã Văn Lâm, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên.

**CS SX: CS SX THÀNH LỘC**  
Thôn 5, Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CN MIỀN NAM: 0969 831986 - 096 274 9555  
Email: gliavhanhoc3@gmail.com - Website: gliavhanhoc.vn

**Khối lượng tịnh: 50 g / gói** **Khối lượng tịnh: 30 g**

8.9360881565112



**BỘT NGHỆ VÀNG**

**Thành Lộc**

**Thành phần:** Nghệ khô nghiền mịn, bột bắp, màu thực phẩm (E102).  
**HDSD:** Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn.

**Quy mô sản xuất:** Nhà máy 500 tấn nghệ khô, 100 tấn bột bắp, 100 tấn màu thực phẩm (E102).  
**Địa chỉ:** Xã Văn Lâm, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên.

**CS SX: CS SX THÀNH LỘC**  
Thôn 5, Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CN MIỀN NAM: 0969 831986 - 096 274 9555  
Email: gliavhanhoc3@gmail.com - Website: gliavhanhoc.vn

**Khối lượng tịnh: 50 g / gói** **Khối lượng tịnh: 30 g**

8.9360881561497



**BỘT NGHỆ VÀNG**

**Thành Lộc**

**Thành phần:** Nghệ khô nghiền mịn, bột bắp, màu thực phẩm (E102).  
**HDSD:** Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn.

**Quy mô sản xuất:** Nhà máy 500 tấn nghệ khô, 100 tấn bột bắp, 100 tấn màu thực phẩm (E102).  
**Địa chỉ:** Xã Văn Lâm, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên.

**CS SX: CS SX THÀNH LỘC**  
Thôn 5, Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CN MIỀN NAM: 0969 831986 - 096 274 9555  
Email: gliavhanhoc3@gmail.com - Website: gliavhanhoc.vn

**Khối lượng tịnh: 100 g** **Khối lượng tịnh: 30 g**

8.9360881565231



**BỘT NGHỆ VÀNG**

**Thành Lộc**

**Thành phần:** Nghệ khô nghiền mịn, bột bắp, màu thực phẩm (E102).  
**HDSD:** Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn.

**Quy mô sản xuất:** Nhà máy 500 tấn nghệ khô, 100 tấn bột bắp, 100 tấn màu thực phẩm (E102).  
**Địa chỉ:** Xã Văn Lâm, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên.

**CS SX: CS SX THÀNH LỘC**  
Thôn 5, Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CN MIỀN NAM: 0969 831986 - 096 274 9555  
Email: gliavhanhoc3@gmail.com - Website: gliavhanhoc.vn

**Khối lượng tịnh: 20 g** **Khối lượng tịnh: 15 g**

8.9360881563064

**Bột nghệ vàng**

Hương thơm ngào ngạt - Vị ngọt ngào dịu dàng - Tránh ảnh hưởng trực tiếp và gián tiếp của độc tố.

SX tại: **CSSX THANH LỘC**

ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CN MIỀN NAM: 090 9838886 - 096 274 9555  
Email: giavithanhloc@gmail.com  
Website: giavithanhloc.vn

SỐ 03/CSSXTU/2018  
khối lượng tịnh: 70g  
khối lượng tịnh: 300g



8 19 3 6 0 8 8 1 5 6 1 3 7 8

**BỘT NGHỆ VÀNG**

**không chất bảo quản**

*Già vị của mẹ già dành!*




**Bột nghệ vàng**


Thành phẩm: Nghệ khô, nghiền mịn, bột màu thực phẩm (E102)  
HSDS: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn.

Hương thơm ngào ngạt - Vị ngọt ngào dịu dàng - Tránh ảnh hưởng trực tiếp và gián tiếp của độc tố.

SX tại: **CSSX THANH LỘC**

ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CN MIỀN NAM: 090 9838886 - 096 274 9555  
Email: giavithanhloc@gmail.com  
Website: giavithanhloc.vn

SỐ 03/CSSXTU/2018  
khối lượng tịnh: 70g  
khối lượng tịnh: 300g



8 19 3 6 0 8 8 1 5 6 1 3 7 8

**Bột nghệ vàng**

Hương thơm ngào ngạt - Vị ngọt ngào dịu dàng - Tránh ảnh hưởng trực tiếp và gián tiếp của độc tố.

SX tại: **CSSX THANH LỘC**

ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CN MIỀN NAM: 090 9838886 - 096 274 9555  
Email: giavithanhloc@gmail.com  
Website: giavithanhloc.vn

SỐ 03/CSSXTU/2018  
khối lượng tịnh: 70g  
khối lượng tịnh: 300g



8 19 3 6 0 8 8 1 5 6 1 9 7 8

**BỘT NGHỆ VÀNG**

**không chất bảo quản**

*Già vị của mẹ già dành!*




**Bột nghệ vàng**

Thành phẩm: Nghệ khô, nghiền mịn, bột màu thực phẩm (E102)  
HSDS: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn.

Hương thơm ngào ngạt - Vị ngọt ngào dịu dàng - Tránh ảnh hưởng trực tiếp và gián tiếp của độc tố.

SX tại: **CSSX THANH LỘC**

ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CN MIỀN NAM: 090 9838886 - 096 274 9555  
Email: giavithanhloc@gmail.com  
Website: giavithanhloc.vn

SỐ 03/CSSXTU/2018  
khối lượng tịnh: 70g  
khối lượng tịnh: 300g



8 19 3 6 0 8 8 1 5 6 1 3 7 8

**BỘT NGHỆ VÀNG**

**Đặc biệt**

Thành phẩm: Nghệ khô nghiền mịn, bột bắp, màu thực phẩm (E102).  
HSDS: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn.

Hương thơm ngào ngạt - Vị ngọt ngào dịu dàng - Tránh ảnh hưởng trực tiếp và gián tiếp của độc tố.

SX tại: **CSSX THANH LỘC**

ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CN MIỀN NAM: 090 9838886 - 096 274 9555  
Email: giavithanhloc@gmail.com  
Website: giavithanhloc.vn

SỐ 03/CSSXTU/2018  
khối lượng tịnh: 300g



8 19 3 6 0 8 8 1 5 6 2 3 5 1

**BỘT NGHỆ VÀNG**

**Đặc biệt**

Thành phẩm: Nghệ khô nghiền mịn, bột bắp, màu thực phẩm (E102).  
HSDS: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn.

Hương thơm ngào ngạt - Vị ngọt ngào dịu dàng - Tránh ảnh hưởng trực tiếp và gián tiếp của độc tố.

SX tại: **CSSX THANH LỘC**

ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CN MIỀN NAM: 090 9838886 - 096 274 9555  
Email: giavithanhloc@gmail.com  
Website: giavithanhloc.vn

SỐ 03/CSSXTU/2018  
khối lượng tịnh: 300g



8 19 3 6 0 8 8 1 5 6 3 0 6 4

**BỘT NGHỆ VÀNG**

**Đặc biệt**


Thành phẩm: Nghệ khô nghiền mịn, bột bắp, màu thực phẩm (E102).  
HSDS: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn.

Hương thơm ngào ngạt - Vị ngọt ngào dịu dàng - Tránh ảnh hưởng trực tiếp và gián tiếp của độc tố.

SX tại: **CSSX THANH LỘC**

ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CN MIỀN NAM: 090 9838886 - 096 274 9555  
Email: giavithanhloc@gmail.com  
Website: giavithanhloc.vn

SỐ 03/CSSXTU/2018  
khối lượng tịnh: 300g



8 19 3 6 0 8 8 1 5 6 1 4 9 7

**CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC**  
Thuần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên  
MST: 0900731404



Số: 5500/PKN-VKNQG

**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

1. Tên mẫu: Bột nghệ  
2. Mã số mẫu: 03181127/DV.5  
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn kín, 200g/túi. - Số lượng: 1  
NSX - HSD: Không có ; Không có mẫu lưu  
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu  
5. Thời gian lưu mẫu: Không có  
6. Ngày lấy mẫu: Không có  
7. Ngày nhận mẫu: 21/03/2018  
8. Thời gian thử nghiệm: 21/03/2018 - 02/04/2018  
9. Nơi gửi mẫu: Cơ sở sản xuất Thành Lộc  
Địa chỉ: Thôn 5, xã Thuần Hưng, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên  
10. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.1*	Salmonella	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
10.2*	S. aureus	CFU/g	TCVN 4830-1 : 2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.3*	E. coli	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.4	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.001	13,6
10.5	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,071
10.6	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,038
10.7	Hàm lượng Chì	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,19

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 02 tháng 4 năm 2018

TUQ.VIỆN TRƯỞNG

TRƯỞNG PHÒNG KHĐT & CĐT



ThS. Nguyễn Thị Thanh Huyền

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm  
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG

Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 250-1 / Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bột nghệ

Mã số/Code: 0618250-1

Số lượng mẫu/Quantity: 02 gói

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng gói kín

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Cơ sở sản xuất Thành Lộc

Địa chỉ/ Add: Thôn 5, xã Thuận Hưng, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 5/06/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 5/06/2018 đến ngày 13/06/2018

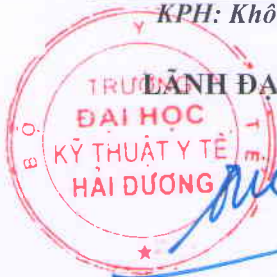
### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu (Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	Tổng số vsv hiếu khí *	CFU/g	TCVN 4884:2005	$2,5 \times 10^3$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc*	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH
3	Tổng số Coliform*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
4	Phẩm màu E102	mg/kg	~ HPLC	KPH LOD=5mg/kg

KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)

Hải Dương, ngày 13 tháng 06 năm 2018

Labo XNATVSTP



LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

**PHÓ HIỆU TRƯỞNG**  
**TS. Trần Quang Cảnh**



ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (\*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.