

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 01/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 quế

2. Thành phần: Vỏ quế

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, 40 g, 50 g, 60 g, 90 g, 100 g, 490 g, 500 g, ...

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”;

- 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./.

Hưng Yên, ngày 21 tháng 06 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Chu Thị Huyền

BỘT QUẾ

Thành phần: Vỏ quế

Hướng dẫn sử dụng

- Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

Nguyên liệu:

- 300g tôm sú. - 1/6 thìa cà phê bột quế
- 1 thìa súp rượu trắng. - 1 thìa cà phê bột nêm.
- 1 củ hành tím băm nhỏ. - 1/2 thìa cafe đường nâu, dầu ăn.

Thực hiện:

- Rửa sạch tôm, bóc vỏ, bỏ phần thân, chưa đuôi cho đẹp. Dùng kéo cắt bỏ hết chân, cắt gọn râu.
- Xóc tôm với rượu trắng, vắt ra để ráo. - Ướp tôm với bột nêm, dầu ăn, đường, hành tím và nửa phần bột quế. Để khoảng 15 phút cho thấm. - Cho tôm vào vỉ, nướng trên lửa than cho đến khi chín đỏ. - Nhặt lại hai mặt cho chín đều. Xếp ra đĩa, rắc phần bột quế còn lại lên cả hai mặt.

Số: 01/CSSXTL/2018

Khối lượng tịnh: 500 g

8 936088 563118

Hà Nội: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999

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: 0969 831988 - 096 274 9555

Email: giavithanhloc3@gmail.com

Website: giavithanhloc.vn

BỘT QUẾ

Thành phần: Vỏ quế

Hướng dẫn sử dụng

- Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

Nguyên liệu:

- 1 thìa súp tôm nõn. - 1 thìa cà phê bột nêm.
- 1 củ hành tím băm nhỏ. - 1/2 thìa cafe đường nâu, dầu ăn.

Thực hiện:

- Rửa sạch tôm, bóc vỏ, bỏ phần thân, chưa đuôi cho đẹp. Dùng kéo cắt bỏ hết chân, cắt gọn râu.
- Xóc tôm với rượu trắng, vắt ra để ráo. - Ướp tôm với bột nêm, dầu ăn, đường, hành tím và nửa phần bột quế. Để khoảng 15 phút cho thấm. - Cho tôm vào vỉ, nướng trên lửa than cho đến khi chín đỏ. - Nhặt lại hai mặt cho chín đều. Xếp ra đĩa, rắc phần bột quế còn lại lên cả hai mặt.

Số: 01/CSSXTL/2018

Khối lượng tịnh: 100 g

8 936088 561060

Hà Nội: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999

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: 0969 831988 - 096 274 9555

Email: giavithanhloc3@gmail.com

Website: giavithanhloc.vn

BỘT QUẾ

Thành phần: Vỏ quế

Hướng dẫn sử dụng

- Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

Nguyên liệu:

- 1 thìa súp tôm nõn. - 1 thìa cà phê bột nêm.
- 1 củ hành tím băm nhỏ. - 1/2 thìa cafe đường nâu, dầu ăn.

Thực hiện:

- Rửa sạch tôm, bóc vỏ, bỏ phần thân, chưa đuôi cho đẹp. Dùng kéo cắt bỏ hết chân, cắt gọn râu.
- Xóc tôm với rượu trắng, vắt ra để ráo. - Ướp tôm với bột nêm, dầu ăn, đường, hành tím và nửa phần bột quế. Để khoảng 15 phút cho thấm. - Cho tôm vào vỉ, nướng trên lửa than cho đến khi chín đỏ. - Nhặt lại hai mặt cho chín đều. Xếp ra đĩa, rắc phần bột quế còn lại lên cả hai mặt.

Số: 01/CSSXTL/2018

Khối lượng tịnh: 250 g

8 936088 563040

Hà Nội: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999

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: 0969 831988 - 096 274 9555

Email: giavithanhloc3@gmail.com

Website: giavithanhloc.vn

BỘT QUẾ

Thành phần: Vỏ quế

Hướng dẫn sử dụng

- Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

Nguyên liệu:

- 1 thìa súp tôm nõn. - 1 thìa cà phê bột nêm.
- 1 củ hành tím băm nhỏ. - 1/2 thìa cafe đường nâu, dầu ăn.

Thực hiện:

- Rửa sạch tôm, bóc vỏ, bỏ phần thân, chưa đuôi cho đẹp. Dùng kéo cắt bỏ hết chân, cắt gọn râu.
- Xóc tôm với rượu trắng, vắt ra để ráo. - Ướp tôm với bột nêm, dầu ăn, đường, hành tím và nửa phần bột quế. Để khoảng 15 phút cho thấm. - Cho tôm vào vỉ, nướng trên lửa than cho đến khi chín đỏ. - Nhặt lại hai mặt cho chín đều. Xếp ra đĩa, rắc phần bột quế còn lại lên cả hai mặt.

Số: 01/CSSXTL/2018

Khối lượng tịnh: 500 g

8 936088 565129

Hà Nội: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999

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: 0969 831988 - 096 274 9555

Email: giavithanhloc3@gmail.com

Website: giavithanhloc.vn

Thành phần:

Hướng dẫn sử dụng

Nguyên liệu:

- 1 thìa súp tôm nõn. - 1 thìa cà phê bột nêm.
- 1 củ hành tím băm nhỏ. - 1/2 thìa cafe đường nâu, dầu ăn.

Thực hiện:

- Rửa sạch tôm, bóc vỏ, bỏ phần thân, chưa đuôi cho đẹp. Dùng kéo cắt bỏ hết chân, cắt gọn râu.
- Xóc tôm với rượu trắng, vắt ra để ráo. - Ướp tôm với bột nêm, dầu ăn, đường, hành tím và nửa phần bột quế. Để khoảng 15 phút cho thấm. - Cho tôm vào vỉ, nướng trên lửa than cho đến khi chín đỏ. - Nhặt lại hai mặt cho chín đều. Xếp ra đĩa, rắc phần bột quế còn lại lên cả hai mặt.

Số: 01/CSSXTL/2018

Khối lượng tịnh: 250 g

8 936088 563040

Hà Nội: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999

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: 0969 831988 - 096 274 9555

Email: giavithanhloc3@gmail.com

Website: giavithanhloc.vn



Số: 5496/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Bột quế
2. Mã số mẫu: 03181127/DV.3
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*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.4*	E. coli	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.5	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.001	11,5
10.6	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,055
10.7	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,26
10.8	Hàm lượng Chì	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,41

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





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 250-5 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bột quế

Mã số/Code: 0618250-5

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/ Testting 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	$3,4 \times 10^2$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc*	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH

Hải Dương, ngày 13 tháng 06 năm 2018

LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

Labo XNATVSTP



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.