

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số:12/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 Thuận 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 thính gạo

2. Thành phần: Gạo tẻ, gạo nếp rang vàng nghiền mịn.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 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: 40 g, 145 g, 150 g, 190 g, 200 g, 290 g, 300 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)

CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC

Thuận Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên

MST: 0900731404

Chu Thị Huyền

100.000.000



Bột Thỉnh Gạo

Thành phần: Gạo tẻ, gạo nếp rang vàng nguyên mìn.

Hướng dẫn sử dụng:

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

Nguyên liệu:

- Tỉ lệ gạo nếp rang vàng, gạo tẻ, gạo nếp, gạo nếp thơm.
- Tỉ lệ gạo nếp rang vàng, gạo tẻ, gạo nếp, gạo nếp thơm.

Quy trình sản xuất:

- Tỉ lệ gạo nếp rang vàng, gạo tẻ, gạo nếp, gạo nếp thơm.
- Tỉ lệ gạo nếp rang vàng, gạo tẻ, gạo nếp, gạo nếp thơm.

NSX: 01/06/2018
HSD: 01/12/2018

Chỉ tiêu	ĐVT	Giá trị
1. TSS/STH	g/100g	< 10
2. Coliform	CFU/g	< 10
3. E.coli	CFU/g	< 10
4. S. aureus	CFU/g	< 10
5. Salmonella	CFU/g	< 10
6. TSS/STH	g/100g	< 10

Khối lượng tịnh: 300 g
Khối lượng tịnh: 250 g

Số 12/CSSST/2018

SX tại: CS SX THỈNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thỉnh 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 Thỉnh Gạo

Thành phần: Gạo tẻ, gạo nếp rang vàng nguyên mìn.

Hướng dẫn sử dụng:

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

Nguyên liệu:

- Tỉ lệ gạo nếp rang vàng, gạo tẻ, gạo nếp, gạo nếp thơm.
- Tỉ lệ gạo nếp rang vàng, gạo tẻ, gạo nếp, gạo nếp thơm.

Quy trình sản xuất:

- Tỉ lệ gạo nếp rang vàng, gạo tẻ, gạo nếp, gạo nếp thơm.
- Tỉ lệ gạo nếp rang vàng, gạo tẻ, gạo nếp, gạo nếp thơm.

NSX: 01/06/2018
HSD: 01/12/2018

Chỉ tiêu	ĐVT	Giá trị
1. TSS/STH	g/100g	< 10
2. Coliform	CFU/g	< 10
3. E.coli	CFU/g	< 10
4. S. aureus	CFU/g	< 10
5. Salmonella	CFU/g	< 10
6. TSS/STH	g/100g	< 10

Khối lượng tịnh: 150 g
Khối lượng tịnh: 140 g

Số 12/CSSST/2018

SX tại: CS SX THỈNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thỉnh 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

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



Bột Thính Gạo



Thành phẩm: Gạo tẻ, gạo nếp rang vàng giòn mịn.

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:

- Tái lợn, Thính gạo, Riềng, tỏi, ớt, lá chanh - Lá sung, húng quế, kinh giới

Cách chế biến:

- Tái lợn gạo sạch lông, bóp với muối, dấm, chanh để khử hết mùi hôi rồi đem luộc chín. Sau khi luộc chín vớt ra, ngâm ngay vào 1 bát nước lạnh, tái lợn sẽ trắng, không bị thâm đen và có độ giòn hơn.

- Đợi tái nguội, dùng dao thái tái thành những lát thật mỏng, như vậy nem sẽ ngon hơn. Riềng, tỏi giã nhỏ. Các loại rau thơm đem cắt khúc. Ớt thái lát, lá chanh thái chỉ.

- Phấn tái lợn bóp trộn với riềng, tỏi, lá chanh và lượng gia vị sao cho vừa miệng. Khi cảm thấy tái đã ngấm các gia vị, từ từ rắc thính gạo vào, vừa rắc vừa trộn đến khi thính bám, phủ đều thì dừng lại. Cuối cùng cho rau và ớt (cũng có thể bỏ ớt kẻo) vào. Với nem tái các bạn có thể thưởng thức nhâm nhi với bia hoặc cuốn kèm rau sống, lá sung, bánh tráng và chấm nước mắm tỏi ớt pha chua ngọt rất tuyệt.

HỖ MÓN: Nem tái trộn thính

NSX: 01/06/2018

HSD: 01/12/2018

Hướng dẫn bảo quản:

- Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

SX tại: **CSSX THÀNH 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: giavithanhloc3s@gmail.com

Website: giavithanhloc.vn



SỐ 12/CSSSTL/2018

Khối lượng tịnh: 300 g

Khối lượng tịnh: 290 g

8 936088 562531

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



Bột Thính Gạo



Thành phẩm: Gạo tẻ, gạo nếp rang vàng giòn mịn.

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:

- Tái lợn, Thính gạo, Riềng, tỏi, ớt, lá chanh - Lá sung, húng quế, kinh giới

Cách chế biến:

- Tái lợn gạo sạch lông, bóp với muối, dấm, chanh để khử hết mùi hôi rồi đem luộc chín. Sau khi luộc chín vớt ra, ngâm ngay vào 1 bát nước lạnh, tái lợn sẽ trắng, không bị thâm đen và có độ giòn hơn.

- Đợi tái nguội, dùng dao thái tái thành những lát thật mỏng, như vậy nem sẽ ngon hơn. Riềng, tỏi giã nhỏ. Các loại rau thơm đem cắt khúc. Ớt thái lát, lá chanh thái chỉ.

- Phấn tái lợn bóp trộn với riềng, tỏi, lá chanh và lượng gia vị sao cho vừa miệng. Khi cảm thấy tái đã ngấm các gia vị, từ từ rắc thính gạo vào, vừa rắc vừa trộn đến khi thính bám, phủ đều thì dừng lại. Cuối cùng cho rau và ớt (cũng có thể bỏ ớt kẻo) vào. Với nem tái các bạn có thể thưởng thức nhâm nhi với bia hoặc cuốn kèm rau sống, lá sung, bánh tráng và chấm nước mắm tỏi ớt pha chua ngọt rất tuyệt.

Chiều dài	ĐVT	Mức cho phép
1. TCVN 5558	CFU/g	< 10 ⁶
2. Coliform	CFU/g	< 10 ⁶
3. E. coli	CFU/g	< 10 ³
4. Salmonella	CFU/g	< 10 ²
5. Staphylococcus	CFU/g	< 10 ⁶

NSX: 01/06/2018

HSD: 01/12/2018

Hướng dẫn bảo quản:

- Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

SX tại: **CSSX THÀNH 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: giavithanhloc3s@gmail.com

Website: giavithanhloc.vn



8 936088 565549

SỐ 12/CSSSTL/2018

Khối lượng tịnh: 300 g

Khối lượng tịnh: 290 g



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thái Duyệt - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn

Số: 5432/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Bột thính gạo
2. Mã số mẫu: 03181128/DV.4
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn kín, tên mẫu viết tay dán trên túi, 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 - 30/03/2018
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*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1 : 2013	1,6 x 10 ³
10.3*	S. aureus	CFU/g	TCVN 4830-1 : 2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.4*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.5*	E. coli	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.6*	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.062	1,89

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

Hà Nội, ngày 30 tháng 3 năm 2018

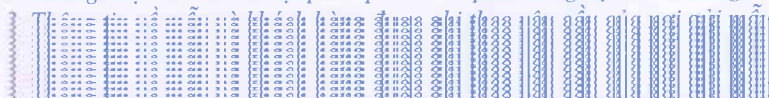
TUQ.VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG PHÒNG
QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
Lê Thị Phương Thảo

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





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 250-13 / Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bột thính gạo

Mã số/Code: 0618250-13

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	Định lượng nấm men – nấm mốc*	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	40
2	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
3	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
4	Hàm lượng Asen	mg/kg	AOAC/AAS	KPH LOD=0,001mg/kg
5	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH LOD=0,001mg/kg
6	Hàm lượng Cadimi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH LOD=0,001mg/kg

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

Hải Dương, ngày 13 tháng 06 năm 2018

LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

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.