

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số:12/CSSXTL/2019

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: 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: 40 g, 145 g, 150 g, 190 g, 200 g, 290 g, 300 g hoặc 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”;

- 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./.

Thủy Liên ngày 20 tháng 03 năm 2019
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)

HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC
Thôn 5 - Thuận Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
MST: 0900731404

Chu Thị Huyền





BỘT THỈNH GẠO

Roast Rice Powder

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

Cách chế biến: Nêm tai trộn thỉnh

- Tai lợn sơ chế sạch, luộc chín để ráo nước.
- Thái mỏng tai lợn, ướp cùng với gia vị bột canh, mỳ chính, hạt tiêu, tỏi băm... cho ngấm.
- Khi tai lợn đã ngấm gia vị thì cho bột thỉnh gạo vào xóc đều cho đến khi thỉnh phủ đều.

NSX:
HSD:

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Lưu

SX & ĐG: HKD Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuận Hưng, Khố Châu, Hưng Yên
Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc@gmail.com
www.giavithanhloc.vn

Khối lượng tổng: g
Khối lượng tịnh: g







BỘT THỈNH GẠO

Roast Rice Powder

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

Cách chế biến: Nêm tai trộn thỉnh

- Tai lợn sơ chế sạch, luộc chín để ráo nước.
- Thái mỏng tai lợn, ướp cùng với gia vị bột canh, mỳ chính, hạt tiêu, tỏi băm... cho ngấm.
- Khi tai lợn đã ngấm gia vị thì cho bột thỉnh gạo vào xóc đều cho đến khi thỉnh phủ đều.

(Lưu ý: Nên cho ít một để thỉnh bám đều vào tai lợn)

NSX:
HSD:

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng cần phủ kín để tránh ẩm ướt và hạn chế mất mùi. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX & ĐG: HKD Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuận Hưng, Khố Châu, Hưng Yên
Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc30@gmail.com
www.giavithanhloc.vn

Khối lượng tổng: g
Khối lượng tịnh: 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

BẢN SAO

1. Tên mẫu: Bột tinh 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 Thuận 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)

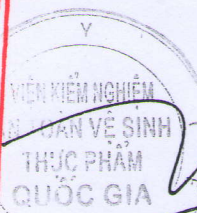
Hà Nội, ngày 30 tháng 3 năm 2018

TUQ.VIỆN TRƯỞNG

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
UBND XÃ THUẬN HƯNG

20-03-2019

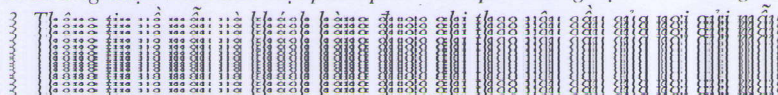
Số 431 Quyển 01 SCT/BS



TRƯỞNG PHÒNG
QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
 Lê Thị Phương Thảo

CHỦ TỊCH
NGUYỄN TƯỜNG NGUYÊN

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 thỉnh 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

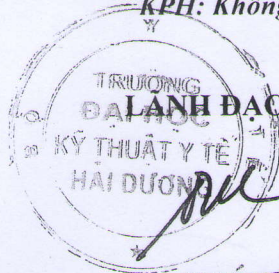
Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 5/06/2018 đến ngày 13/06/2018

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	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



LÀNH ĐẠO TRƯỞNG

Labo XNATVSTP

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

TS. Trần Quang Cảnh

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.