

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 02/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 tỏi

2. Thành phần: Tỏi khô, bột gạo.

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, 50 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... Lộc..., ngày 21 tháng 06 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Chu Thị Huyền



BỘT TỎI

Thành phần: Tỏi khô, bột gạo.
HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

Chỉ tiêu	DVT	Mức công bố
1. TS/SVHK	CFU/g	< 10 ⁶
2. Coliform	CFU/g	< 10 ⁶
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10 ⁶
5. Salmonella	25g	KPH
6. TS/TSMAM	CFU/g	< 10 ⁶

NSX: 01/06/2018
HSD: 01/06/2019

Số: 02/CSSXTL/2018
Khối lượng tịnh: 100 g



819360881560902

SỞ SẢN XUẤT THANH LỘC
Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
T: 0900731404



BỘT TỎI

Thành phần: Tỏi khô, bột gạo.
HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

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: gaothanloc3@gmail.com Website: gaothanloc.vn

NSX: 01/06/2018
HSD: 01/06/2019

Số: 02/CSSXTL/2018
Khối lượng tịnh: 100 g



819360881560902



BỘT TỎI

Thành phần: Tỏi khô, bột gạo.
HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

Chỉ tiêu	DVT	Mức công bố
1. TS/SVHK	CFU/g	< 10 ⁶
2. Coliform	CFU/g	< 10 ⁶
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10 ⁶
5. Salmonella	25g	KPH
6. TS/TSMAM	CFU/g	< 10 ⁶

NSX: 01/06/2018
HSD: 01/06/2019

Số: 02/CSSXTL/2018
Khối lượng tịnh: 500 g
Khối lượng tịnh: 400 g



819360881561619

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: gaothanloc3@gmail.com Website: gaothanloc.vn



BỘT TỎI

Thành phần: Tỏi khô, bột gạo.
HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

Chỉ tiêu	DVT	Mức công bố
1. TS/SVHK	CFU/g	< 10 ⁶
2. Coliform	CFU/g	< 10 ⁶
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10 ⁶
5. Salmonella	25g	KPH
6. TS/TSMAM	CFU/g	< 10 ⁶

NSX: 01/06/2018
HSD: 01/06/2019

Số: 02/CSSXTL/2018
Khối lượng tịnh: 100 g
Khối lượng tịnh: 150 g



819360881560896

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: gaothanloc3@gmail.com Website: gaothanloc.vn

CƠ SỞ SẢN XUẤT THANH LỘC
Thuần Hưng - Khoai Châu - Hưng Yên

BỘT TỎI

Thành phần: Tỏi khô, bột gạo.
HOSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

Nguyên liệu:
Thịt nạc xay - 200g, Phở tươi (bánh) - 1 - 2 thanh
Bột mì - 150g, Bật chiên xù - 150g, Trứng gà - 3 quả
Bơ, 50g bột tỏi, hành tây băm nhỏ - 1/4 củ, Lá cà rốt, Muối, hạt tiêu.

Cách làm:
Tỏi sạch vỏ, rửa sạch, cắt bỏ rễ, rửa lại bằng nước sạch, ngâm nước muối loãng 10 phút, vớt ra, rửa lại bằng nước sạch, để ráo nước. Cho tỏi vào máy xay nhuyễn, lọc bỏ vỏ, cho vào rây lọc, lọc lấy bột tỏi, bỏ đi phần nước. Cho bột tỏi vào chảo, rang vàng, để nguội, cho vào túi nilon, gói lại, để khô.

NSX: 01/06/2018
HSD: 01/06/2019

Khối lượng tịnh: 100g
Khối lượng tịnh: 100g

Số: 02/CSSXTL/2018
Khối lượng tịnh: 100g

Số: 02/CSSXTL/2018
Khối lượng tịnh: 100g

BỘT TỎI

Thành phần: Tỏi khô, bột gạo.
HOSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

Nguyên liệu:
Thịt nạc xay - 200g, Phở tươi (bánh) - 1 - 2 thanh
Bột mì - 150g, Bật chiên xù - 150g, Trứng gà - 3 quả
Bơ, 50g bột tỏi, hành tây băm nhỏ - 1/4 củ, Lá cà rốt, Muối, hạt tiêu.

Cách làm:
Tỏi sạch vỏ, rửa sạch, cắt bỏ rễ, rửa lại bằng nước sạch, ngâm nước muối loãng 10 phút, vớt ra, rửa lại bằng nước sạch, để ráo nước. Cho tỏi vào máy xay nhuyễn, lọc bỏ vỏ, cho vào rây lọc, lọc lấy bột tỏi, bỏ đi phần nước. Cho bột tỏi vào chảo, rang vàng, để nguội, cho vào túi nilon, gói lại, để khô.

NSX: 01/06/2018
HSD: 01/06/2019

Khối lượng tịnh: 100g
Khối lượng tịnh: 100g

Số: 02/CSSXTL/2018
Khối lượng tịnh: 100g

Số: 02/CSSXTL/2018
Khối lượng tịnh: 100g

BỘT TỎI

Thành phần: Tỏi khô, bột gạo.
HOSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

Nguyên liệu:
Thịt nạc xay - 200g, Phở tươi (bánh) - 1 - 2 thanh
Bột mì - 150g, Bật chiên xù - 150g, Trứng gà - 3 quả
Bơ, 50g bột tỏi, hành tây băm nhỏ - 1/4 củ, Lá cà rốt, Muối, hạt tiêu.

Cách làm:
Tỏi sạch vỏ, rửa sạch, cắt bỏ rễ, rửa lại bằng nước sạch, ngâm nước muối loãng 10 phút, vớt ra, rửa lại bằng nước sạch, để ráo nước. Cho tỏi vào máy xay nhuyễn, lọc bỏ vỏ, cho vào rây lọc, lọc lấy bột tỏi, bỏ đi phần nước. Cho bột tỏi vào chảo, rang vàng, để nguội, cho vào túi nilon, gói lại, để khô.

NSX: 01/06/2018
HSD: 01/06/2019

Khối lượng tịnh: 100g
Khối lượng tịnh: 100g

Số: 02/CSSXTL/2018
Khối lượng tịnh: 100g

Số: 02/CSSXTL/2018
Khối lượng tịnh: 100g

SSX THANH LỘC
5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0244 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
CN MIỀN NAM: 090 83 8886 - 096 274 9555
Email: giavithanhloc3@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn



Số: 5498/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Bột tỏi
2. Mã số mẫu: 03181127/DV.4
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nylon 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

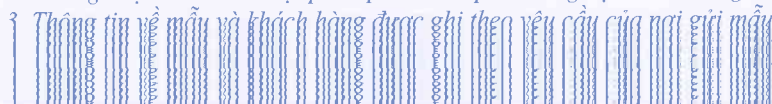
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.1*	Salmonella	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
10.2*	S. aureus	CFU/g	TCVN 4830-1 : 2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.3*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.4*	E. coli	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.5	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.001	11,6
10.6	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,13
10.7	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,038
10.8	Hàm lượng Chì	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,039

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: 250-7 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bột tòi

Mã số/Code: 0618250-7

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 Thuần 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	$1,0 \times 10^3$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc*	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	10

Hải Dương, ngày 13 tháng 06 năm 2018


LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh

Labo XNATVSTP


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.