CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

-------***-------

CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC

Số: 1029 /2018/CV-TL

Hưng Yên, ngày 29 tháng 10 năm 2018

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
CÔNG VĂN ĐẾN
Số 294 ngày 29/10/2018
CHUYỂN
Lãnh đạo CC
Phòng
Sao

CÔNG VĂN

(V/v: Bổ sung tem nhãn vào hồ sơ đã công bố)

Kính gửi: Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm Tỉnh Hưng Yên.

Tên cơ sở: **Cơ sở sản xuất Thành Lộc**.

Địa chỉ: Thôn 8 Chợ Giàn, Xã Thuần Hưng, Huyện Khoái Châu, Tỉnh Hưng Yên

Mã số thuế: 0900731404

Hôm nay, ngày 29 tháng 10 năm 2018, Cơ sở sản xuất Thành Lộc xin gửi tới Quý Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Tỉnh Hưng Yên công văn với lý do như sau:

Do nhu cầu của thị trường và thị hiếu của khách hàng, Cơ sở sản xuất Thành Lộc đã tiến hành thay đổi mẫu nhãn sản phẩm để phù hợp hơn với sự phát triển của thị trường hàng hóa. Bằng công văn này, Cơ sở sản xuất Thành Lộc xin gửi tới Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm Tỉnh Hưng Yên **Danh mục mẫu nhãn bổ sung vào hồ sơ công bố** ***(File đính kèm)***

Rất mong Quý Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm Tỉnh Hưng Yên cập nhật mẫu nhãn mới trên vào hồ sơ đã công bố và hồ sơ trên Cổng thông tin an toàn vệ sinh thực phẩm của Tỉnh Hưng Yên.

Cơ sở sản xuất Thành Lộc xin chân thành cảm ơn!

CHỦ CƠ SỞ

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

Chu Thị Huyền

Nơi nhận:

- *Như trên;*
- *Lưu văn thư./.*

Mẫu sô 01

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)

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

Cha Thị Huyền

100.00 mm

150.00 mm

FOOD

Thành Lộc

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

Cách dùng: Bột quế là loại nguyên liệu được sử dụng đa dạng trong thực phẩm như: Làm các loại bánh, nấu súp, phở, hoặc làm trà quế

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform:	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

Số CB: 01/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 500 g
Khối lượng tịnh: 490 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 563118

135.00 mm

45.00 mm

Bột quế

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 01/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 60 g / Khối lượng tịnh: 40 g

8 936088 562173

FOOD

Thành Lộc

Bột Quế

Gia vị của mọi gia đình

Bột quế

Thành phần: Vỏ quế
HDSD: Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.

Cách dùng: Bột quế là loại nguyên liệu được sử dụng đa dạng trong thực phẩm như: Làm các loại bánh, nấu súp, phở, hoặc làm trà quế

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform:	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

60.00 mm

90.00 mm

FOOD

Thành Lộc

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

Cách dùng: Bột quế là loại nguyên liệu được sử dụng đa dạng trong thực phẩm như: Làm các loại bánh, nấu súp, phở, hoặc làm trà quế

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform:	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 01/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 20 g
Khối lượng tịnh: 15 g

8 936088 563040

70.00 mm

105.00 mm

FOOD

Thành Lộc

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

Cách dùng: Bột quế là loại nguyên liệu được sử dụng đa dạng trong thực phẩm như: Làm các loại bánh, nấu súp, phở, hoặc làm trà quế

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform:	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 01/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 100 g
Khối lượng tịnh: 90 g

8 936088 561060

Mẫu số 01

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 Yên, ngày 21 tháng 06 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

Chu Thị Hương

Mâu sô 01

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 Yên, ngày 21 tháng 06 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

Chu Thị Hương

100.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Bột Tỏi

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

Cách dùng: Bột Tỏi Thành Lộc dùng làm gia vị ướp các loại thịt, hải sản để chiên, xào, nấu, nướng hoặc kho, khử hết mùi lạ của thịt

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

Số CB: 02/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 500 g
Khối lượng tịnh: 490 g

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 561619

70.00 mm

105.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Bột Tỏi

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

Cách dùng: Bột Tỏi Thành Lộc dùng làm gia vị ướp các loại thịt, hải sản để chiên, xào, nấu, nướng hoặc kho, khử hết mùi lạ của thịt

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

Số CB: 02/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 100 g
Khối lượng tịnh: 90 g

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 560902

60.00 mm

90.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Bột Tỏi

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

Cách dùng: Bột Tỏi Thành Lộc dùng làm gia vị ướp các loại thịt, hải sản để chiên, xào, nấu, nướng hoặc kho, khử hết mùi lạ của thịt

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

Số CB: 02/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 20 g
Khối lượng tịnh: 15 g

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 560896

135.00 mm

45.00 mm

Bột tỏi

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline:** 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 02/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 70 g
Khối lượng tịnh: 50 g

8 936088 563835

FOOD

Thành Lộc

Bột Tỏi

Không chất bảo quản

Gia vị của mọi gia đình!

Bột tỏi

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

Cách dùng: Bột Tỏi Thành Lộc dùng làm gia vị ướp các loại thịt, hải sản để chiên, xào, nấu, nướng hoặc kho, khử hết mùi lạ của thịt

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella	CFU/g	KPH
6. TSBTNM-M	/25g	$< 10^2$

Mâu sô 01

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 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 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

Chu Thị Hượt

60.00 mm

90.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Bột Nghệ Vàng

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

Cách dùng: Bột Nghệ Thành Lộc dùng để làm gia vị ướp thịt chiên, xào, nấu nướng như: Cừu, Dê, Bò, Heo, Gà Vịt, Cá, Cua, Tôm và nấu càry, nấu bún Lạc Sá, đổ bánh xèo, nướng thịt Barbecue.

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

SỐ CB: 03/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 20 g
Khối lượng tịnh: 15 g

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 563064

70.00 mm

105.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Bột Nghệ Vàng

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

Cách dùng: Bột Nghệ Thành Lộc dùng để làm gia vị ướp thịt chiên, xào, nấu nướng như: Cừu, Dê, Bò, Heo, Gà Vịt, Cá, Cua, Tôm và nấu càry, nấu bún Lạc Sá, đổ bánh xèo, nướng thịt Barbecue.

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

SỐ CB: 03/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 100 g
Khối lượng tịnh: 90 g

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 565235

100.00 mm

150.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Bột Nghệ Vàng

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

Cách dùng: Bột Nghệ Thành Lộc dùng để làm gia vị ướp thịt chiên, xào, nấu nướng như: Cừu, Dê, Bò, Heo, Gà Vịt, Cá, Cua, Tôm và nấu càry, nấu bún Lạc Sá, đổ bánh xèo, nướng thịt Barbecue.

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

SỐ CB: 03/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 500 g
Khối lượng tịnh: 490 g

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 561497

135.00 mm

45.00 mm

Bột nghệ vàng

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 04/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 70 g / Khối lượng tịnh: 50 g

8 936088 561978

FOOD

Thành Lộc

Bột Nghệ Vàng

Gia vị của mọi gia đình!

Bột nghệ vàng

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

Cách dùng: Bột Nghệ Thành Lộc dùng để làm gia vị ướp thịt chiên, xào, nấu nướng như: Cừu, Dê, Bò, Heo, Gà Vịt, Cá, Cua, Tôm và nấu càry, nấu bún Lạc Sá, đổ bánh xèo, nướng thịt Barbecue.

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

Mâu sô 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/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: Gia vị sốt vang
2. Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, 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: 3 g, 5 g, 10 g, 15 g, 20 g, 25 g, 30 g, 37 g, 40 g, 50 g, 70 g, 90 g, 100 g, 490g, 500 g, 990g, 1000 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
Thuần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
MST: 0900731404

135.00 mm

45.00 mm

Gia vị sốt vang

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần đóng kín miệng bằng kẹp hoặc cột nhiều lần để tránh bị mất hương vị. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hoặc bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 04/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 70 g / Khối lượng tịnh: 50 g

8 936088 562036

Thành Lộc

Gia vị
Sốt Vang

Gia vị của mọi gia đình!

Gia vị Sốt vang

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, tháo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).
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

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^4
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	25g	KPH
6. TSNTNM-M	CFU/g	< 10^2

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

60.00 mm

90.00 mm

FOOD

Thành Lộc

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Gia Vị Sốt Vang

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, tháo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).
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:
- Thịt bò cắt khúc, ướp với gia vị sốt vang khoảng 30 phút trước khi nấu. Khi ướp có thể cho thêm gia vị kèm theo tùy ý.
- Xào thịt bò đã ướp với hành, tỏi, gừng, ... và cho thêm nước cùng với củ quả cắt khúc vào nấu chung đến khi thịt bò chín mềm. Khi nấu có thể cho thêm bột năng tạo độ đặc sệt cho món ăn.

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^4
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	25g	KPH
6. TSNTNM-M	CFU/g	< 10^2

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần đóng kín miệng bằng kẹp hoặc cột nhiều lần để tránh bị mất hương vị. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hoặc bị rách.

Số CB: 04/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 20 g
Khối lượng tịnh: 15 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 562920

60.00 mm

90.00 mm

FOOD

Thành Lộc

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Gia Vị Sốt Vang

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, tháo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).
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:
- Thịt bò cắt khúc, ướp với gia vị sốt vang khoảng 30 phút trước khi nấu. Khi ướp có thể cho thêm gia vị kèm theo tùy ý.
- Xào thịt bò đã ướp với hành, tỏi, gừng, ... và cho thêm nước cùng với củ quả cắt khúc vào nấu chung đến khi thịt bò chín mềm. Khi nấu có thể cho thêm bột năng tạo độ đặc sệt cho món ăn.

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^4
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	25g	KPH
6. TSNTNM-M	CFU/g	< 10^2

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần đóng kín miệng bằng kẹp hoặc cột nhiều lần để tránh bị mất hương vị. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hoặc bị rách.

Số CB: 04/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 5 gói x 5 g
Khối lượng tịnh: 25 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 565969

60.00 mm

90.00 mm

FOOD

Thành Lộc

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Gia Vị Sốt Vang

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, tháo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).
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:
- Thịt bò cắt khúc, ướp với gia vị sốt vang khoảng 30 phút trước khi nấu. Khi ướp có thể cho thêm gia vị kèm theo tùy ý.
- Xào thịt bò đã ướp với hành, tỏi, gừng, ... và cho thêm nước cùng với củ quả cắt khúc vào nấu chung đến khi thịt bò chín mềm. Khi nấu có thể cho thêm bột năng tạo độ đặc sệt cho món ăn.

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^4
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	25g	KPH
6. TSNTNM-M	CFU/g	< 10^2

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

Số CB: 04/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 25 g
Khối lượng tịnh: 20 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 566034

70.00 mm

105.00 mm

FOOD

Thành Lộc

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Gia Vị Sốt Vang

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, tháo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).
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:
- Thịt bò cắt khúc, ướp với gia vị sốt vang khoảng 30 phút trước khi nấu. Khi ướp có thể cho thêm gia vị kèm theo tùy ý.
- Xào thịt bò đã ướp với hành, tỏi, gừng, ... và cho thêm nước cùng với củ quả cắt khúc vào nấu chung đến khi thịt bò chín mềm. Khi nấu có thể cho thêm bột năng tạo độ đặc sệt cho món ăn.

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^4
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	25g	KPH
6. TSNTNM-M	CFU/g	< 10^2

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

Số CB: 04/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 100 g
Khối lượng tịnh: 90 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 565211

100.00 mm

150.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Gia Vị Sốt Vang

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

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:

- Thịt bò cắt khúc, ướp với gia vị sốt vang khoảng 30 phút trước khi nấu. Khi ướp có thể cho thêm gia vị kèm theo tùy ý.
- Xào thịt bò đã ướp với hành, tỏi, gừng, ... và cho thêm nước cùng với củ quả cắt khúc vào nấu chung đến khi thịt bò chín mềm. Khi nấu có thể cho thêm bột năng tạo độ đặc sệt cho món ăn.

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK:	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform:	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TSBTNM-M:	CFU/g	$< 10^2$

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu nút đã bị mở hay bị rách.

SỐ CB: 04/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 500 g
Khối lượng tịnh: 490 g

8 936088 563507

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Mẫu số 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/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: Ngũ vị hương
2. Thành phần:Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, 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: 3 g, 5 g, 10 g, 15 g, 20 g, 25 g, 30 g, 37 g, 40 g, 50 g,70 g, 90 g, 100 g, 490 g, 500 g, 990g, 1000 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
Thuần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
MST: 0900731404

Mẫu số 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/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: Ngũ vị hương
2. Thành phần:Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, 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: 3 g, 5 g, 10 g, 15 g, 20 g, 25 g, 30 g, 37 g, 40 g, 50 g,70 g, 90 g, 100 g, 490 g, 500 g, 990g, 1000 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
Thuần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
MST: 0900731404

60.00 mm

90.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Ngũ Vị Hương

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

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

HDCB: Ướp các loại thịt cá, phá lấu, làm bánh hoặc chiên xào, nấu, nướng.
- 25g bột có thể ướp với 1kg thịt, trước khi nấu hoặc nướng. Ướp thịt và cho thêm muối đường theo khẩu vị của bạn. Ướp khoảng 20 phút sau đó chế biến để tăng thêm hương vị trong món ăn.

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^5
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	< 10^2

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần đóng kín trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu bũ đã bị mở hay bị vỡ.

Số CB: 05/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 20 g (5x5)

Khối lượng tịnh: 20 g

8 936088 565976

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

70.00 mm

105.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Ngũ Vị Hương

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

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

HDCB: Ướp các loại thịt cá, phá lấu, làm bánh hoặc chiên xào, nấu, nướng.
- 25g bột có thể ướp với 1kg thịt, trước khi nấu hoặc nướng. Ướp thịt và cho thêm muối đường theo khẩu vị của bạn. Ướp khoảng 20 phút sau đó chế biến để tăng thêm hương vị trong món ăn.

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^5
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	< 10^2

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần đóng kín trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu bũ đã bị mở hay bị vỡ.

Số CB: 05/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 100 g

Khối lượng tịnh: 90 g

8 936088 565198

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

135.00 mm

45.00 mm

Ngũ vị hương

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần đóng kín trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu bũ đã bị mở hay bị vỡ.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 7154471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 05/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 70 g / Khối lượng tịnh: 50 g

8 936088 562289

Thành Lộc

FOOD

Ngũ Vị Hương

Gia vị của mọi gia đình!

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Ngũ vị hương

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

HDSD: Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.

HDCB: Ướp các loại thịt cá, phá lấu, làm bánh hoặc chiên xào, nấu, nướng.
- 25g bột có thể ướp với 1kg thịt, trước khi nấu hoặc nướng.
- Ướp thịt và cho thêm muối đường theo khẩu vị của bạn. Ướp khoảng 20 phút sau đó chế biến để tăng thêm hương trong món ăn.

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^5
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	< 10^2

60.00 mm

90.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Ngũ Vị Hương

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

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

HDCB: Ướp các loại thịt cá, phá lấu, làm bánh hoặc chiên xào, nấu, nướng.
- 25g bột có thể ướp với 1kg thịt, trước khi nấu hoặc nướng. Ướp thịt và cho thêm muối đường theo khẩu vị của bạn. Ướp khoảng 20 phút sau đó chế biến để tăng thêm hương vị trong món ăn.

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^5
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	< 10^2

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần đóng kín trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu bũ đã bị mở hay bị vỡ.

Số CB: 05/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 20 g

Khối lượng tịnh: 15 g

8 936088 563705

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

60.00 mm

90.00 mm

Thành Lộc

FOOD

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Ngũ Vị Hương

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

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

HDCB: Ướp các loại thịt cá, phá lấu, làm bánh hoặc chiên xào, nấu, nướng.
- 25g bột có thể ướp với 1kg thịt, trước khi nấu hoặc nướng. Ướp thịt và cho thêm muối đường theo khẩu vị của bạn. Ướp khoảng 20 phút sau đó chế biến để tăng thêm hương vị trong món ăn.

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^5
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	< 10^2

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần đóng kín trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu bũ đã bị mở hay bị vỡ.

Số CB: 05/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 3 g*10 gói

Khối lượng tịnh: 25 g

8 936088 561688

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

80.00 mm

120.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Ngũ Vị Hương

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

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

HDCB: Ướp các loại thịt cá, phá lấu, làm bánh hoặc chiên xào, nấu, nướng.
- 25g bột có thể ướp với 1kg thịt, trước khi nấu hoặc nướng. Ướp thịt và cho thêm muối đường theo khẩu vị của bạn. Ướp khoảng 20 phút sau đó chế biến để tăng thêm hương vị trong món ăn.

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^5$
2. Coliform:	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TBHTNM-M:	CFU/g	$< 10^3$

Số CB: 05/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 500 g

Khối lượng tịnh: 490 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 561053

Mẫu số 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/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.

HÀNH LỘC
- Hưng Yên
1404

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Hạt tiêu
2. Thành phần: Hạt tiêu sấy khô
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: 15 g, 20 g, 40 g, 45 g, 80 g, 88 g, 90 g, 100 g, 300 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 05 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

Chu Thị Huyền

70.00 mm

105.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Hạt Tiêu

(Sọ đen)

Thành phần: Hạt tiêu sấy khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/04/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform	CFU/g	< 10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Cl.perfringens	CFU/g	< 10
5. B.aureus	CFU/g	$< 10^2$
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

Số: 06/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 100 g
Khối lượng tịnh: 90 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 560957

70.00 mm

105.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Hạt Tiêu

(Sọ trắng)

Thành phần: Hạt tiêu sấy khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/04/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform	CFU/g	< 10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Cl.perfringens	CFU/g	< 10
5. B.aureus	CFU/g	$< 10^2$
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

Số: 06/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 100 g
Khối lượng tịnh: 90 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 562128

100.00 mm

150.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Hạt Tiêu

(Sọ đen)

Thành phần: Hạt tiêu sấy khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/04/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform	CFU/g	< 10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Cl.perfringens	CFU/g	< 10
5. B.aureus	CFU/g	$< 10^2$
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

Số: 06/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 500 g
Khối lượng tịnh: 490 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 560964

60.00 mm

90.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Hạt Tiêu

(Sọ đen)

Thành phần: Hạt tiêu sấy khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/04/2019

Số: 06/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 20 g
Khối lượng tịnh: 15 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 562111

100.00 mm

150.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Hạt Tiêu

(Sọ trắng)

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/04/2019

Thành phần: Hạt tiêu sấy khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^4
2. Coliform	CFU/g	< 10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Cl.perfringens	CFU/g	< 10
5. B.aureus	CFU/g	< 10^2
6. TSBTNM-M	CFU/g	< 10^2

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

Số: 06/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 500 g
Khối lượng tịnh: 490 g

8 936088 561015

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

50.00 mm

70.00 mm

60.00 mm

90.00 mm

Mâu sô 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 07/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: Hạt sen
2. Thành phần: Hạt sen khô
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: 140 g, 150 g, 290 g, 300 g, …

THÀNH LỘC
hâu - Hưng Yên
3 1 4 0 4

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
Thuần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
MST: 0 9 0 0 7 3 1 4 0 4

Chu Thị Huyền

80.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Hạt Sen

Thành phần: Hạt sen khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến và sản xuất

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/04/2019

Số: 07/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 250 g
Khối lượng tịnh: 240 g

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX & ĐG: Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
www: giavithanhloc.vn

8 936088 567956

80.00 mm

120.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Hạt Sen

Thành phần: Hạt sen khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến và sản xuất

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/04/2019

Số: 07/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 300 g
Khối lượng tịnh: 290 g

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX & ĐG: Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
www: giavithanhloc.vn

8 936088 560940

70.00 mm

105.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Hạt Sen

Thành phần: Hạt sen khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến và sản xuất

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/04/2019

Số: 07/CSSXTL/2018

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

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX & ĐG: Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
www: giavithanhloc.vn

8 936088 566140

Mẫu số 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 08/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: Nấm hương
2. Thành phần: Nấm hương khô
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: 25 g, 30 g, 70 g, 80 g, 140 g, 150 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
Thuần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
MST: 0900731140

Chu Thị Huyền

70.00 mm

105.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Nấm Hương

Thành phần: Nấm hương khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/04/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	<10⁴
2. Coliform	CFU/g	<10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Clostridium	CFU/g	<10
5. Staphylococcus	CFU/g	<10²
6. TSBTNM-M	CFU/g	<10²

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SỐ CB : 08/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 150 g
Khối lượng tịnh: 140 g

SX & ĐG: Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
www: giavithanhloc.vn

8 936088 566621

70.00 mm

105.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Nấm Hương

Đặc biệt

Thành phần: Nấm hương khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/04/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	<10⁴
2. Coliform	CFU/g	<10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Clostridium	CFU/g	<10
5. Staphylococcus	CFU/g	<10²
6. TSBTNM-M	CFU/g	<10²

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SỐ CB : 08/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 80 g
Khối lượng tịnh: 70 g

SX & ĐG: Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
www: giavithanhloc.vn

8 936088 566157

70.00 mm

105.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Nấm Hương

Loại 1

Thành phần: Nấm hương khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/04/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	<10⁴
2. Coliform	CFU/g	<10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Clostridium	CFU/g	<10
5. Staphylococcus	CFU/g	<10²
6. TSBTNM-M	CFU/g	<10²

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SỐ CB : 08/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 80 g
Khối lượng tịnh: 70 g

SX & ĐG: Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
www: giavithanhloc.vn

8 936088 566201

60.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Nấm Hương

Đặc biệt

Thành phần: Nấm hương khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/04/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	<10⁴
2. Coliform	CFU/g	<10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Clostridium	CFU/g	<10
5. Staphylococcus	CFU/g	<10²
6. TSBTNM-M	CFU/g	<10²

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SỐ CB : 08/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 30 g
Khối lượng tịnh: 25 g

SX & ĐG: Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
www: giavithanhloc.vn

8 936088 566553

60.00 mm

90.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Nấm Hương

Loại 1

Thành phần: Nấm hương khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/04/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	<10⁴
2. Coliform	CFU/g	<10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Clostridium	CFU/g	<10
5. Staphylococcus	CFU/g	<10²
6. TSBTNM-M	CFU/g	<10²

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SỐ CB : 08/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 30 g
Khối lượng tịnh: 25 g

SX & ĐG: Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
www: giavithanhloc.vn

8 936088 563729

Mâu sô 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/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: Muối ô mai
2. Thành phần: Muối tinh rang, Đường, Mỳ chính, Ô mai khô, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).
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: 80g, 100 g, 120 g, 190 g, 200 g, 490g, 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 6 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)

CÔNG TY TNHH THÀNH LỘC
Thuần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
MST: 0900731404

Chu Thị Huyền

135.00 mm

45.00 mm

Muối ô mai

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 09/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 120 g
khối lượng tịnh: 100 g

8 936088 562074

Thành Lộc

FOOD

Muối Ô Mai

Gia vị của mọi gia đình!

không chất bảo quản

Muối ô mai

Thành phần: Muối tinh rang, Đường, Mỳ chính,Ô mai khô, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).
HDSD: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK:	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform:	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TSBTNM-M:	CFU/g	$< 10^2$

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

80.00 mm

100.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Muối Ô Mai

Thành phần: Muối tinh rang, Đường, Mỳ chính,Ô mai khô, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).
HDSD: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK:	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform:	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TSBTNM-M:	CFU/g	$< 10^2$

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 09/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 500 g
Khối lượng tịnh: 490 g

8 936088 560919

60.00 mm

80.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Muối Ô Mai

Thành phần: Muối tinh rang, Đường, Mỳ chính,Ô mai khô, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).
HDSD: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK:	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform:	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TSBTNM-M:	CFU/g	$< 10^2$

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 09/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 200 g
Khối lượng tịnh: 190 g

8 936088 561121

135.00 mm

45.00 mm

Muối ô mai

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 09/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 100 g
khối lượng tịnh: 80 g

8 936088 561404

Thành Lộc

FOOD

Muối Ô Mai

Gia vị của mọi gia đình!

không chất bảo quản

Muối ô mai

Thành phần: :Muối tinh rang, Đường, Mỳ chính,Ô mai khô, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).
HDSD: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK:	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform:	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TSBTNM-M:	CFU/g	$< 10^2$

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Mẫu số 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10/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: Muối ớt
2. Thành phần: Muối tinh rang, đường, mỳ chính, bột ớt, chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).
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: 60 g, 65 g, 100 g, 120 g, 147 g, 160 g, 190 g, 200 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)

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

135.00 mm

45.00 mm

Muối ớt (sả)

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần đóng nắp kín để nơi khô ráo. Nên sử dụng gia vị trước hạn kết thúc. Không nên sử dụng nếu bị dễ bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 10/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 120 g
khối lượng tịnh: 100 g

8 936088 562098

Thành Lộc FOOD

Muối Ớt (Sả)

Gia vị của mọi gia đình!

Muối ớt (sả)

Thành phần: Muối tinh rang, đường, mỳ chính, bột ớt, chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).
HDSD: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^6
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	<3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSETNM-M	CFU/g	< 10^2

không chất bảo quản

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Đặc Biệt

135.00 mm

45.00 mm

Muối ớt (Tây Ninh)

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần đóng nắp kín để nơi khô ráo. Nên sử dụng gia vị trước hạn kết thúc. Không nên sử dụng nếu bị dễ bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 10/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 100 g
khối lượng tịnh: 80 g

8 936088 563873

Thành Lộc FOOD

Muối Ớt (Tây Ninh)

Gia vị của mọi gia đình!

Muối ớt (Tây Ninh)

Thành phần: Muối tinh rang, đường, mỳ chính, bột ớt, chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).
HDSD: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:
Hàm lượng Glucit (70-90%),
Hàm lượng ẩm (≤ 10%).

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^6
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	<3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSETNM-M	CFU/g	< 10^2

không chất bảo quản

135.00 mm

45.00 mm

Muối ớt (Tây Ninh)

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần đóng nắp kín để nơi khô ráo. Nên sử dụng gia vị trước hạn kết thúc. Không nên sử dụng nếu bị dễ bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 10/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 120 g
khối lượng tịnh: 100 g

8 936088 561947

Thành Lộc FOOD

Muối Ớt (Tây Ninh)

Gia vị của mọi gia đình!

Muối ớt (Tây Ninh)

Thành phần: Muối tinh rang, đường, mỳ chính, bột ớt, chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).
HDSD: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:
Hàm lượng Glucit (70-90%),
Hàm lượng ẩm (≤ 10%).

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^6
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	<3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSETNM-M	CFU/g	< 10^2

không chất bảo quản

135.00 mm

45.00 mm

Muối ớt

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần đóng nắp kín để nơi khô ráo. Nên sử dụng gia vị trước hạn kết thúc. Không nên sử dụng nếu bị dễ bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 10/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 120 g
khối lượng tịnh: 100 g

8 936088 565242

Thành Lộc FOOD

Muối Ớt

Gia vị của mọi gia đình!

Muối ớt

Thành phần: Muối tinh rang, đường, mỳ chính, bột ớt, chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).
HDSD: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:
Hàm lượng Glucit (70-90%),
Hàm lượng ẩm (≤ 10%).

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^6
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	<3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSETNM-M	CFU/g	< 10^2

không chất bảo quản

135.00 mm

45.00 mm

Muối ớt (Hảo hảo chua cay)

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần đóng nắp kín để nơi khô ráo. Nên sử dụng gia vị trước hạn kết thúc. Không nên sử dụng nếu bị dễ bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 10/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 100 g
khối lượng tịnh: 80 g

8 936088 561213

Thành Lộc FOOD

Muối Ớt (hảo hảo chua cay)

Gia vị của mọi gia đình!

Muối ớt (Hảo hảo chua cay)

Thành phần: Muối tinh rang, đường, mỳ chính, bột ớt, chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).
HDSD: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:
Hàm lượng Glucit (70-90%),
Hàm lượng ẩm (≤ 10%).

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^6
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	<3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSETNM-M	CFU/g	< 10^2

không chất bảo quản

80.00 mm

100.00 mm

50.00 mm

70.00 mm

60.00 mm

80.00 mm

135.00 mm

45.00 mm

Mẫu sô 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:11/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: Gia vị gà rang muối
2. Thành phần: Bột gạo, Bột đậu xanh, Muối tinh rang, Mỳ chính, Bột hương gà, Bột tiêu, Bột ớt,Chất điều vị (E631, E627).
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: 50 g, 90 g, 100 g, 240 g, 250 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)

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

Chu Thị Huyền

80.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Gia vị

Gà Rang Muối

Thành phần: Bột gạo, Bột đậu xanh, Muối tinh rang, Mỳ chính, Bột hương gà, Bột tiêu, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627).

Hướng dẫn sử dụng

Dùng làm gia vị trong chế biến các món Gà. Ba Ba, Thỏ, Ếch, Cua, Cá , Hải Sản ...
Tỷ lệ tùy theo công thức từng sản phẩm.

Cách chế biến:

- Gà sau khi sơ chế sạch chia thành miếng vừa ăn ướp cùng gia vị trong vòng 60 phút.
- Sau khi gà đã ngấm gia vị thì lăn gà qua bột năng và chiên vàng.
- Khi gà còn nóng, cho 3 thìa gia vị gà rang muối Thành Lộc cùng với gà vào âu sạch xóc đều cho gia vị gà rang muối bám đều lên thịt gà.

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SỐ CB: 11/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 250 g
Khối lượng tịnh: 240 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 567994

100.00 mm

150.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Gia vị

Gà Rang Muối

Đặc biệt

Thành phần: Bột gạo, Bột đậu xanh, Muối tinh rang, Mỳ chính, Bột hương gà, Bột tiêu, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627).

Hướng dẫn sử dụng

Dùng làm gia vị trong chế biến các món gà. Ba ba, thỏ, ếch, cua, cá , hải sản ...
Tỷ lệ tùy theo công thức từng sản phẩm.

Cách chế biến:

- Gà sau khi sơ chế sạch chia thành miếng vừa ăn ướp cùng gia vị trong vòng 60 phút.
- Sau khi gà đã ngấm gia vị thì lăn gà qua bột năng và chiên vàng.
- Khi gà còn nóng, cho 3 thìa gia vị gà rang muối Thành Lộc cùng với gà vào âu sạch xóc đều cho gia vị gà rang muối bám đều lên thịt gà.

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SỐ CB: 11/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 500 g
Khối lượng tịnh: 490 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 562135

70.00 mm

105.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Gia vị

Đặc biệt

Gà Rang Muối

Thành phần: Bột gạo, Bột đậu xanh, Muối tinh rang, Mỳ chính, Bột hương gà, Bột tiêu, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627).

Hướng dẫn sử dụng

Dùng làm gia vị trong chế biến các món gà. Ba ba, thỏ, ếch, cua, cá , hải sản ...
Tỷ lệ tùy theo công thức từng sản phẩm.

Cách chế biến:

- Gà sau khi sơ chế sạch chia thành miếng vừa ăn ướp cùng gia vị trong vòng 60 phút.
- Sau khi gà đã ngấm gia vị thì lăn gà qua bột năng và chiên vàng.
- Khi gà còn nóng, cho 3 thìa gia vị gà rang muối Thành Lộc cùng với gà vào âu sạch xóc đều cho gia vị gà rang muối bám đều lên thịt gà.

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM-M	CFU/g	$< 10^2$

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SỐ CB: 11/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 100 g
Khối lượng tịnh: 90 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 562777

Mẫu số 01

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 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 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
Thuần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
MST: 0900731404

Chu Thị Huyền

80.00 mm

120.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Bột Thính Gạo

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: Nem tai trộn thính

- 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 thính gạo vào xóc đều cho đến khi thính phủ đều. (Lưu ý: Nên cho ít một để thính bám đều vào tai lợn)

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^5
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM M	CFU/g	< 10^2

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/04/2019

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

Số CB: 12/CSSSTL/2018
Khối lượng tổng: 300 g
Khối lượng tịnh: 290 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 562531

70.00 mm

105.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Bột Thính Gạo

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: Nem tai trộn thính

- 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 thính gạo vào xóc đều cho đến khi thính phủ đều. (Lưu ý: Nên cho ít một để thính bám đều vào tai lợn)

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^5
2. Coliform	CFU/g	< 10^2
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella	/25g	KPH
6. TSBTNM M	CFU/g	< 10^2

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/04/2019

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

Số CB: 12/CSSSTL/2018
Khối lượng tổng: 150 g
Khối lượng tịnh: 140 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 565549

Mẫu số 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13/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: Tinh bột nghệ vàng
2. Thành phần: Củ nghệ tươi
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, 120 g, 150 g, 156 g, 250 g, 287 g, 340 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 2 tháng 06 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: 0 9 0 7 3 1 4 0 4

80.00 mm

100.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Tinh Bột Nghệ Vàng

Thành phần: Củ nghệ tươi
HDSD: Dùng làm gia vị trong chế biến món ăn hoặc sử dụng trực tiếp để uống, làm đẹp da,...

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^4
2. Coliform:	CFU/g	< 10^2
3 E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TSBTNM-M:	CFU/g	< 10^2

Số CB: 13/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 250 g
Khối lượng tịnh: 240 g

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần để nơi trở trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 561831

60.00 mm

90.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Tinh Bột Nghệ Vàng

Thành phần: Củ nghệ tươi
HDSD: Dùng làm gia vị trong chế biến món ăn hoặc sử dụng trực tiếp để uống, làm đẹp da,...

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^4
2. Coliform:	CFU/g	< 10^2
3 E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TSBTNM-M:	CFU/g	< 10^2

Số CB: 13/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 20 g
Khối lượng tịnh: 18 g

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần để nơi trở trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 563125

150.00 mm

50.00 mm

Tinh bột nghệ vàng

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần để nơi trở trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 13/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 340g/ khối lượng tịnh: 287 g

8 936088 562401

FOOD

Thành Lộc

Tinh Bột Nghệ Vàng

Tinh bột nghệ vàng

Thành phần: Củ nghệ tươi
HDSD: Dùng làm gia vị trong chế biến món ăn hoặc sử dụng trực tiếp để uống, làm đẹp da,...

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^4
2. Coliform:	CFU/g	< 10^2
3 E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TSBTNM-M:	CFU/g	< 10^2

150.00 mm

35.00 mm

Tinh bột nghệ vàng

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần để nơi trở trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 13/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 156 g khối lượng tịnh: 120 g

8 936088 562418

FOOD

Thành Lộc

Tinh Bột Nghệ Vàng

Tinh bột nghệ vàng

Thành phần: Củ nghệ tươi
HDSD: Dùng làm gia vị trong chế biến món ăn hoặc sử dụng trực tiếp để uống, làm đẹp da,...

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^4
2. Coliform:	CFU/g	< 10^2
3 E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TSBTNM-M:	CFU/g	< 10^2

135.00 mm

45.00 mm

Tinh bột nghệ vàng

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm cần để nơi trở trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 13/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 50 g / Khối lượng tịnh: 37g

8 936088 565310

FOOD

Thành Lộc

Tinh Bột Nghệ Vàng

Tinh bột nghệ vàng

Thành phần: Củ nghệ tươi
HDSD: Dùng làm gia vị trong chế biến món ăn hoặc sử dụng trực tiếp để uống, làm đẹp da,...

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	< 10^4
2. Coliform:	CFU/g	< 10^2
3 E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	< 10^2
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TSBTNM-M:	CFU/g	< 10^2

100.00 mm

150.00 mm

FOOD

Thành Lộc

Tinh Bột Nghệ Vàng

Thành phần: Củ nghệ tươi
HDSD: Dùng làm gia vị trong chế biến món ăn hoặc sử dụng trực tiếp để uống, làm đẹp da,...

NSX: 01/10/2018
HSD: 01/10/2019

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK:	CFU/g	$< 10^4$
2. Coliform:	CFU/g	$< 10^2$
3. E.coli:	CFU/g	< 3
4. S.aureus:	CFU/g	$< 10^2$
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TSBTNM-M:	CFU/g	$< 10^2$

Số CB: 13/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 500 g
Khối lượng tịnh: 490 g

Bảo quản: *Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu bít đã bị mở hay bị rách.*

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 562708

Mẫu số 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 14/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: Mộc nhĩ
2. Thành phần: Mộc nhĩ khô
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: 35 g, 40 g, 70 g, 80 g, 140 g, 150 g, ...

THÀNH LỘC
âu - Hưng Yên
31404

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
Thuần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
MST: 0900731404

Chu Thị Hoàn

60.00 mm

90.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Mộc Nhĩ

Thành phần: Mộc nhĩ khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$<10^4$
2. Coliform	CFU/g	<10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Clostridium	CFU/g	<10
5. S.aureus	CFU/g	$<10^2$
6. TSBTNM-M	CFU/g	$<10^2$

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

Số CB: 14/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 40 g

Khối lượng tịnh: 30 g

SX & ĐG: Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
www: giavithanhloc.vn

8 936088 566546

70.00 mm

105.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Mộc Nhĩ

Thành phần: Mộc nhĩ khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$<10^4$
2. Coliform	CFU/g	<10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Clostridium	CFU/g	<10
5. S.aureus	CFU/g	$<10^2$
6. TSBTNM-M	CFU/g	$<10^2$

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

Số CB: 14/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 150 g

Khối lượng tịnh: 140 g

SX & ĐG: Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
www: giavithanhloc.vn

8 936088 566607

70.00 mm

105.00 mm

Thành Lộc

FOOD

Mộc Nhĩ

Thành phần: Mộc nhĩ khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TSVSVHK	CFU/g	$<10^4$
2. Coliform	CFU/g	<10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Clostridium	CFU/g	<10
5. S.aureus	CFU/g	$<10^2$
6. TSBTNM-M	CFU/g	$<10^2$

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong hũ kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

Số CB: 14/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 80 g

Khối lượng tịnh: 70 g

SX & ĐG: Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - **Hotline: 0979 30 9999**
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
www: giavithanhloc.vn

8 936088 566294