



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/HOANGLONG/2026

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI HOÀNG LONG RICE

Địa chỉ: Xóm Cầu Treo, Xã Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0365907305

Email: Congtyhoanglongrice@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0901198891

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Giấy chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm phù hợp tiêu chuẩn ISO 22000:2018

Ngày cấp: 05/01/2026

Nơi cấp: Công ty cổ phần chứng nhận Wcert

(đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Gạo ST 25
2. Thành phần: 100% gạo thuần ST 25.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất, hạn sử dụng được in trên bao bì sản phẩm.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói kín và chứa trực tiếp trong túi PE hoặc bao PP, bao OPP dùng cho thực phẩm.
 - Khối lượng tịnh: 2kg, 5kg, 10kg, 25kg, 50kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
 - Chất liệu bao bì: Chất liệu bao bì công bố phù hợp với quy định của bộ Y tế về bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

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:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc hội.



- Nghị định 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.
- Nghị định: số 37/2026/NĐ-CP của Chính phủ về hướng dẫn thi hành Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa.
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Thông tư số 30/2026/TT-BYT của Bộ y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất đính kèm. Và các văn bản quy phạm pháp luật khác liên quan đến việc đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

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 12 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



NGUYỄN THỊ HIỀN

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ CỦA NHÀ SẢN XUẤT

Số: 01/2026/HOANGLONG

- 1. Chỉ tiêu kim loại nặng:** Theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Mức công bố tối đa (mg/kg)
1.	Cadimi (Cd)	0,4
2.	Chì (Pb)	0,2

- 2. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:** Theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Mức công bố tối đa (µg/kg)
1.	Aflatoxin: - Aflatoxin B1 - Aflatoxin tổng số	5 10
2.	Ochratoxin A: tính theo ML	5

- 3. Chỉ tiêu vi sinh vật:** Tham khảo theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”

STT	Tên chỉ tiêu	Mức công bố tối đa (CFU/g)
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	10 ⁴
2	Coliforms	10
3	E.coli	3
4	Staphylococcus aureus	10
5	Clostridium perfringens	10

6	Bacillus cereus	10
7	Tổng số nấm men nấm mốc	10 ²

4. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản

- Hướng dẫn sử dụng: Nấu chín trước khi dùng, hoặc dùng làm nguyên liệu để chế biến sản phẩm khác
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát.

5. **Thông tin cảnh báo:** Không dùng sản phẩm quá hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng, ẩm mốc và có mùi lạ.

Hưng Yên, ngày 12 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



NGUYỄN THỊ HIỀN



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

Gạo ST 25

Thành phần: 100% gạo thuần ST 25.

NSX: 12 tháng trước hạn sử dụng.

HSD: In trên bao bì

Hướng dẫn sử dụng: Nấu chín trước khi dùng, hoặc dùng làm nguyên liệu để chế biến sản phẩm khác

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm quá hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng, ẩm mốc và có mùi lạ.

Khối lượng tịnh: In trên bao bì.

Tổ chức sản xuất và chịu trách nhiệm về sản phẩm:

Tên tổ chức: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI HOÀNG LONG RICE**

Địa chỉ: Xóm Cầu Treo, Xã Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam

Số tự công bố: 01/HOANGLONG/2026

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 2658 ngày 13/10/2026
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng.....
Sao.....	

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/HOANGLONG/2026

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI HOÀNG LONG RICE

Địa chỉ: Xóm Cầu Treo, Xã Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0365907305

Email: Congtyhoanglongrice@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0901198891

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Giấy chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm phù hợp tiêu chuẩn ISO 22000:2018

Ngày cấp: 05/01/2026

Nơi cấp: Công ty cổ phần chứng nhận Wcert

(đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: Gạo Bắc Hương
- Thành phần: 100% gạo Bắc Hương.
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất, hạn sử dụng được in trên bao bì sản phẩm.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói kín và chứa trực tiếp trong túi PE hoặc bao PP, bao OPP dùng cho thực phẩm.
 - Khối lượng tịnh: 2kg, 5kg, 10kg, 25kg, 50kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
 - Chất liệu bao bì: Chất liệu bao bì công bố phù hợp với quy định của bộ Y tế về bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

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:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc hội.



- Nghị định 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.
- Nghị định: số 37/2026/NĐ-CP của Chính phủ về hướng dẫn thi hành Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa.
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Thông tư số 30/2026/TT-BYT của Bộ y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất đính kèm. Và các văn bản quy phạm pháp luật khác liên quan đến việc đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

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 12 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



NGUYỄN THỊ HIỀN

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ CỦA NHÀ SẢN XUẤT

Số: 01/2026/HOANGLONG

- 1. Chỉ tiêu kim loại nặng:** Theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Mức công bố tối đa (mg/kg)
1.	Cadimi (Cd)	0,4
2.	Chì (Pb)	0,2

- 2. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:** Theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Mức công bố tối đa (µg/kg)
1.	Aflatoxin: - Aflatoxin B1 - Aflatoxin tổng số	5 10
2.	Ochratoxin A: tính theo ML	5

- 3. Chỉ tiêu vi sinh vật:** Tham khảo theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”

STT	Tên chỉ tiêu	Mức công bố tối đa (CFU/g)
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	10 ⁴
2	Coliforms	10
3	E.coli	3
4	Staphylococcus aureus	10
5	Clostridium perfringens	10

6	Bacillus cereus	10
7	Tổng số nấm men nấm mốc	10 ²

4. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản

- Hướng dẫn sử dụng: Nấu chín trước khi dùng, hoặc dùng làm nguyên liệu để chế biến sản phẩm khác
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát.

5. Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm quá hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng, ẩm mốc và có mùi lạ.

Hưng Yên, ngày 12 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



NGUYỄN THỊ HIỀN