



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 15/2020/CBCL/FD-HNF

Văn phòng tổ chức  
lưu hồ sơ.

### I. Thông tin về tổ chức tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Chế biến kinh doanh Lương thực - Thực phẩm Hà Nội

Địa chỉ: 67 A Trương Định, phường Trương Định, Q. Hai Bà Trưng, Hà Nội

Điện thoại: 0243.8630151

Fax: 0243.8631089

E-mail: hanoifood@hanoifood.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0101913119

Đăng ký lần đầu ngày 30 tháng 3 năm 2006

Đăng ký thay đổi lần thứ 6, ngày 16 tháng 09 năm 2019

Nơi cấp: Phòng đăng ký kinh doanh – Sở kế hoạch và đầu tư TP Hà Nội

Trụ sở tại : Xã lạc đạo – huyện Văn Lâm – tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0221.3990567

Fax: 0221.3989395

Chứng chỉ ISO 22000: 2007/ISO 22000:2005 số HA 184/2.18.CIV cấp ngày 27/9/2018

### II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **Bột súp chám JINKO**

**Loại đặc biệt**

2. Thành phần : Muối , đường kính, mì chính, hành lá, bột tiêu, bột ớt, chất điều vị (621,627,631), chất điều chỉnh độ axit (330).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

12 tháng kể từ ngày sản xuất với Bột súp chám bao gói bằng bao bì màng OPP hoặc màng PE chứa trong hộp (hoặc chai PET)

10 tháng kể từ ngày sản xuất với Bột súp chám chứa trong hộp (hoặc chai PET)

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

a. - Chất liệu bao bì:

- Thành phẩm được bao gói bằng màng OPP, màng PE, hộp (hoặc chai PET) theo QCVN 12 - 1: 2011/BYT

b. - Quy cách bao gói:

- Khối lượng tịnh:

▪ Cách 1: 6g, 8g, 10g, 12g/ gói.

20 gói, 18 gói, 16 gói, 14 gói, 12 gói, 10 gói/ hộp.



▪ Cách 2: 100g, 120g, 140g, 160g, 180g/ hộp

- Sau đó được đóng thùng carton( hoặc màng co) theo quy cách

12 hộp/ thùng, 24 hộp/ thùng, 36 hộp/ thùng.

Qui cách bao gói cụ thể được ghi trên bao bì sản phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm : Chi nhánh Công ty Cổ phần Chế biến kinh doanh Lương thực Thực phẩm Hà Nội –Nhà máy Liên hợp Thực phẩm Đông Nam Á

6. Địa chỉ: Xã Lạc Đạo, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm)**

**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:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT (quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm).
- Quy chuẩn quốc gia số QCVN 8-2:2011/BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)
- Quy chuẩn quốc gia số QCVN 8-1:2011/BY (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm)
- Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 Quy định về quản lý sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Các văn bản pháp luật liên quan đến An toàn 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.

Hà Nội, ngày 26 tháng 06 năm 2020

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC  
Phùng Ngọc Quý



## DU' THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Bột súp chấm JINKO  
Loại đặc biệt

2. Quy cách bao gói:

- Khối lượng tịnh:

a. Cách 1: 6g, 8g, 10g, 12g/ gói.

20 gói, 18 gói, 16 gói, 14 gói, 12 gói, 10 gói/ hộp.

b. Cách 2: 100g, 120g, 140g, 160g, 180g, 200g/ hộp

- Sau đó được đóng thùng carton( hoặc màng co) theo quy cách:

12 hộp/ thùng, 24 hộp/ thùng, 36 hộp/ thùng.

Quy cách bao gói cụ thể được ghi trên bao bì sản phẩm.

3. Thành phần: Muối, đường kính, mì chính, hành lá, bột tiêu, bột ớt, chất điều vị (621,627,631), chất điều chỉnh độ axit (330).

4. Ngày sản xuất và hạn sử dụng: In trên bao bì

5. Hướng dẫn sử dụng:

Dùng để chấm với thức ăn chín (các loại thịt, cá...).

Nấu canh, nộm, tẩm ướp, xào nấu các món ăn theo khẩu vị.

6. Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Đậy kín nắp sau khi dùng. Sẽ bảo quản tốt hơn nếu để trong ngăn mát tủ lạnh.

Tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.

7. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

H/L muối ăn	≥ 50%
H/L mì chính	≥ 10.5 %

8. Sản phẩm của CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN KINH DOANH LƯƠNG THỰC - THỰC PHẨM HÀ NỘI.

Địa chỉ: 67 A Trương Định, phường Trương Định, Q. Hai Bà Trưng, Hà Nội

Điện thoại: 0243.8630151

Fax: 0243.8631089

Sản xuất tại:

Chi nhánh công ty CP chế biến kinh doanh Lương thực-Thực phẩm Hà Nội

-Nhà máy Liên hợp Thực phẩm Đông Nam Á

Địa chỉ: xã Lạc Đạo – huyện Văn Lâm – tỉnh Hưng Yên

9. Số công bố: 15/2020/CBCL/FD-HNF

10.Barcode: 8934695050106



# Quatest 1

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
Directorate for Standards Metrology and Quality  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 1  
Quality Assurance and Testing Center 1

Trụ sở chính: Số 8 Hoàng Quốc Việt - Cầu Giấy - Hà Nội  
Tel: 024 38361399 • Fax: 024 38361199 • Web: www.quatest1.com.vn  
Cơ sở 2: Khu CN Nam Thăng Long - Bắc Từ Liêm - Hà Nội  
Tel: 024 32191002 • Fax: 024 32191001



VILAS 028

Số/No: 2020/1255/TN4/01

Trang/Page: 1/1

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: Bột súp chấm JINKO loại đặc biệt  
2. Khách hàng/Customer: Công ty cổ phần chế biến kinh doanh Lương thực – thực phẩm Hà Nội  
3. Số lượng mẫu/Quantity: 01 túi  
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 10/6/2020  
5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Mẫu được đựng trong túi kín  
6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 10/6/2020 đến ngày/To: 24/6/2020

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1	Độ ẩm	%	TCVN 10243: 2013	1,84
2	Hàm lượng NaCl	%	TCVN 3701: 1990	58,9
3	Hàm lượng đường tổng	%	TK TCVN 4074: 2009	13,82
4	Hàm lượng Natri glutamat	%	TK QCVN 4-1: 2010/BYT	12,6
5	Hàm lượng tro không tan trong HCl	%	TCVN 5484: 2002	0,1
6	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	TK AOAC 2015.01	KPH (LOD = 0,03)
7	Hàm lượng cadimi (Cd)	mg/kg	TK AOAC 2015.01	KPH (LOD = 0,01)
8	Hàm lượng asen (As)	mg/kg	TK AOAC 2015.01	KPH (LOD = 0,01)
9	Hàm lượng đồng (Cu)	mg/kg	TK AOAC 2015.01	0,17
10	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, (*)	CFU/g	ISO 4833-1:2013	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>
11	E.coli, (*)	MPN/g	ISO 7251: 2005	Không có
12	Coagulase positive staphylococci, (*)	CFU/g	ISO 6888-1:1999	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>
13	Tổng số nấm men, mốc (*)	CFU/g	ISO 21527-1,2: 2008	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>
14	Salmonella (*)	/25g	ISO 6579-1: 2017	Không phát hiện
15	Cảm quan Trạng thái:  Màu sắc: Mùi, vị:		ISO 6579-1: 2017 TN4/HD/N1 - 107	Dạng bột khô, rời có lẫn hành lá nhỏ, bột ột và tiêu khô Màu trắng ngà Mùi đặc trưng, không có vị lạ

Ghi chú: (\*) Chỉ tiêu được công nhận VILAS; TK là tham khảo

KPH là không phát hiện, LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp

PHÓ PHÒNG THỬ NGHIỆM  
THỰC PHẨM

Đỗ Văn Thích



SỐ Y BẢN CHÍNH Hà Nội, ngày 24 tháng 6 năm 2020

Ngày 19 tháng 7 năm 2020

PHÓ GIÁM ĐỐC

Trần Thị Hồng Hạnh



PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Ngọc Châm

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.  
This test results is value only for samples taken by customer.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.  
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.  
Name of sample and customer are written as customer's request.



Scanned with CamScanner