

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 22/PHUSAGROUP/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH PHÙ SA GROUP

Địa chỉ trụ sở: Nhà ông Phạm Bá Thuần, Thôn Thuận Vi, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Địa chỉ sản xuất tại địa điểm kinh doanh: Tại nhà Nguyễn Thị Nhung, Khu Chợ Mới, Thôn Bồng Điền, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0868880597

Email: phambatung.vn@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 1001276242

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Giấy chứng nhận Hệ thống Phân tích mỗi ngày và Kiểm soát điểm tới hạn HACCP CODEX 2020 số W2355 cho địa điểm kinh doanh Tại nhà Nguyễn Thị Nhung, Khu Chợ Mới, Thôn Bồng Điền, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Ngày cấp: 04/08/2026

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: **GIA VỊ Ứ MUỐI THẢO MỘC**

2. Thành phần: Muối hạt (32,5%), Hạt nêm, Đường, Tiêu, Bột ớt, Dành dành, Nguyệt quế, Quế, Cam thảo, Tiêu hồi, Đại hồi, Địa liên, Đinh hương, Chất điều vị (Mononatri L- glutamat - INS 621, Dinatri 5'- ribonucleotid - INS 635), Chất ổn định (Pentanatri triphosphat - INS 451(i), Dinatri diphosphat - INS 450(i), Tetrakali diphosphat - INS 450(v)), Chất chống đông vón (Dioxyd silic vô định hình - INS 551), Bột hương thịt cao cấp HD 7, Muối gạo đỏ (1%), chất tạo màu tổng hợp (Tartrazin - INS 102).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất xem 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 PP, hộp nhựa PP dùng trong thực phẩm. Khối lượng tịnh: 100g, 300g hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

- Chất liệu bao bì: Chất liệu 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 dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về ATTP 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 37/2026/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

- Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Thông tư 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.

- Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-1:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;

- Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-2:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong 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

(Ký tên, đóng dấu)



PHẠM BÁ TÙNG

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ CỦA NHÀ SẢN XUẤT
Số: 22/2026/PHUSAGROUP

1. Chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Đặc trưng của sản phẩm
- Màu sắc: Đặc trưng của sản phẩm
- Mùi vị: Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.

2. Chỉ tiêu dinh dưỡng: Theo 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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Năng lượng	Kcal/100g	135,85
2.	Protein	g/100g	8,68
3.	Béo tổng	g/100g	0,57
4.	Carbohydrat	g/100g	24
5.	Natri	mg/100g	25749,5
6.	Đường tổng số	g/100g	12,25

Lưu ý: Mức công bố các chỉ tiêu dinh dưỡng trên nằm trong khoảng cộng trừ 20%

3. Chỉ tiêu độc tố vi nấm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2.	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10
3.	Ochratoxin A	µg/kg	30

4. Chỉ tiêu kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Chì (Pb)	mg/kg	2
2.	Cadimi (Cd)	mg/kg	1
3.	Arsen (As)	mg/kg	5
4.	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

5. Chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁶
2.	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²
3.	E. Coli	CFU/g	3
4.	Salmonella spp	CFU/g	10
5.	Coliform	CFU/g	10
6.	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
7.	Clostridium perfringens	CFU/g	10



6. **Phụ gia thực phẩm:** Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm

7. **Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản**

Hướng dẫn sử dụng:

Chuẩn bị:

- 1 con gà (dưới 2kg, gà mái đẻ 2-3 lứa da dày mới giòn dai).
- 15g lá chanh tươi, 3 cây sả cắt khúc đập dập, 1 củ gừng nhỏ.

1. SỬ DỤNG CHO GÀ LUỘC

- Bước 1: Hòa tan 100g bột gia vị với 1,7 lít nước + sả + gừng + lá chanh tươi.
- Bước 2: Ngâm gà (có thể ngâm cùng tai heo, chân giò,...) vào nồi gia vị từ 3 - 6 tiếng. Dùng vật nặng chèn lên trên để gà ngập nước.
- Bước 3: Luộc gà thời gian 15 - 30 phút tính từ lúc sôi (tùy cân nặng của gà). Lúc đầu bật lửa riu riu, hớt bọt và không đậy nắp.
- Bước 4: Tắt bếp, đậy nắp và ủ tiếp trong 30 phút.
- Bước 5: Vớt gà ra, có thể ăn liền hoặc muốn ăn giòn thì để ráo cắt ngăn mát từ 3 - 6 tiếng.
- Bước 6: Có thể hút chân không để bảo quản được lâu hơn: ngăn mát 4 - 5 ngày, ngăn đông 1 tháng. Gà để bên ngoài lâu dễ bị xỉn màu.

2. SỬ DỤNG CHO GÀ HẤP

- Bước 1: Hòa tan 100g bột gia vị + 70ml nước.
- Bước 2: Xoa đều gia vị ngoài và trong con gà, cho sả + gừng + lá chanh tươi vào bụng gà.
- Bước 3: Ướp từ 2 - 3 tiếng cho thấm gia vị (có thể để ở ngoài hoặc trong ngăn mát tủ lạnh).
- Bước 4: Hấp cách thủy từ 30 - 45 phút tùy cân nặng con gà.

Tỉ lệ dùng bột:

- 100g + 1,7 lít nước (làm được 1 con nếu LUỘC)
- 100g + 70ml nước (làm được 1 - 2 con nếu HẤP)
- 300g + 5 lít nước (làm được 3 - 4 con luộc)

Hướng dẫn bảo quản: Tốt nhất trong ngăn mát tủ lạnh, tránh ánh nắng trực tiếp.

8. **Thông tin cảnh báo:** Không sử dụng sản phẩm đã hết hạn, sản phẩm có dấu hiệu bị rách bao bì hoặc vỡ hộp.

Hưng Yên, ngày 12 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



PHẠM BÁ TÙNG



MẪU NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

Tên sản phẩm: GIA VỊ Ủ MUỐI THẢO MỘC

Thành phần: Muối hạt (32,5%), Hạt nêm, Đường, Tiêu, Bột ớt, Dành dành, Nguyệt quế, Quế, Cam thảo, Tiểu hồi, Đại hồi, Địa liên, Đinh hương, Chất điều vị (Mononatri L- glutamat - INS 621, Dinatri 5'- ribonucleotid - INS 635), Chất ổn định (Pentanatri triphosphat - INS 451(i), Dinatri diphosphat - INS 450(i), Tetrakali diphosphat - INS 450(v)), Chất chống đông vón (Dioxyd silic vô định hình - INS 551), Bột hương thịt cao cấp HD 7, Muối gạo đỏ (1%), chất tạo màu tổng hợp (Tartrazin - INS 102).

THÔNG TIN DINH DƯỠNG TRONG 100G

Thành phần dinh dưỡng	Giá trị
Năng lượng/Energy (kcal)	135,85
Natri/Sodium (mg)	25749,5
Carbohydrat/Carbohydrate (g)	24
Béo tổng/ Total Fat (g)	0,57
Đạm/Protein (g)	8,68
Đường tổng/Total Sugars (g)	12,25

Lưu ý: Mức công bố các chỉ tiêu dinh dưỡng trên nằm trong khoảng cộng trừ 20%

NSX: In trên bao bì

HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất xem trên bao bì sản phẩm

Hướng dẫn sử dụng:

Chuẩn bị:

- 1 con gà (dưới 2kg, gà mái đẻ 2-3 lứa da dày mới giòn dai).
- 15g lá chanh tươi, 3 cây sả cắt khúc đập dập, 1 củ gừng nhỏ.

1. SỬ DỤNG CHO GÀ LUỘC

- Bước 1: Hòa tan 100g bột gia vị với 1,7 lít nước + sả + gừng + lá chanh tươi.
- Bước 2: Ngâm gà (có thể ngâm cùng tai heo, chân giò,...) vào nồi gia vị từ 3 - 6 tiếng. Dùng vật nặng chèn lên trên để gà ngập nước.
- Bước 3: Luộc gà thời gian 15 - 30 phút tính từ lúc sôi (tùy cân nặng của gà). Lúc đầu bật lửa riu riu, hớt bọt và không đập nắp.
- Bước 4: Tắt bếp, đập nắp và ủ tiếp trong 30 phút.
- Bước 5: Vớt gà ra, có thể ăn liền hoặc muốn ăn giòn thì để ráo cắt ngăn mát từ 3 - 6 tiếng.
- Bước 6: Có thể hút chân không để bảo quản được lâu hơn: ngăn mát 4 - 5 ngày, ngăn đông 1 tháng. Gà để bên ngoài lâu dễ bị xỉn màu.



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số 2661	ngày 13/10/2026
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC	
Phòng	
Sao	

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 21/PHUSAGROUP/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH PHÙ SA GROUP

Địa chỉ trụ sở: Nhà ông Phạm Bá Thuần, Thôn Thuận Vi, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Địa chỉ sản xuất tại địa điểm kinh doanh: Tại nhà Nguyễn Thị Nhung, Khu Chợ Mới, Thôn Bồng Điền, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0868880597

Email: phambatung.vn@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 1001276242

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Giấy chứng nhận Hệ thống Phân tích mỗi nguy và Kiểm soát điểm tới hạn HACCP CODEX 2020 số W2355 cho địa điểm kinh doanh Tại nhà Nguyễn Thị Nhung, Khu Chợ Mới, Thôn Bồng Điền, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Ngày cấp: 04/08/2026

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: **GIA VỊ Ủ MUỐI HOA TIÊU**

2. Thành phần: Muối (32,5%), Hạt nêm, Đường, Tiêu, Bột ớt, Dành dành, Xuyên tiêu (2,76%), Chất điều vị (Mononatri L- glutamat - INS 621, Dinatri 5'- ribonucleotid - INS 635), Chất ổn định (Pentanatri triphosphat - INS 451(i), Dinatri diphosphat - INS 450(i), Tetrakali diphosphat - INS 450(v)), Chất chống đông vón (Dioxyd silic vô định hình - INS 551), Bột hương thịt cao cấp HD 7, Muối gạo đỏ (1%), Chất tạo màu tổng hợp (Tartrazin - INS 102).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất xem 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 PP, hộp nhựa PP dùng trong thực phẩm. Khối lượng tịnh: 100g, 300g hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

- Chất liệu bao bì: Chất liệu 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 dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về ATTP 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 37/2026/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa;
 - Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
 - Thông tư 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.
 - Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-1:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
 - Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-2:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong 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

(Ký tên, đóng dấu)



PHẠM BÁ TÙNG

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ CỦA NHÀ SẢN XUẤT

Số: 21/2026/PHUSAGROUP

1. Chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Đặc trưng của sản phẩm
- Màu sắc: Đặc trưng của sản phẩm
- Mùi vị: Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.

2. Chỉ tiêu dinh dưỡng: Theo 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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Năng lượng	Kcal/100g	122,54
2.	Chất đạm	g/100g	6,68
3.	Chất béo	g/100g	0,46
4.	Carbohydrat	g/100g	22,92
5.	Natri	mg/100g	27134,31
6.	Đường tổng số	g/100g	14,05

Lưu ý: Mức công bố các chỉ tiêu dinh dưỡng trên nằm trong khoảng cộng trừ 20%

3. Chỉ tiêu độc tố vi nấm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2.	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10
3.	Ochratoxin A	µg/kg	30

4. Chỉ tiêu kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Chì (Pb)	mg/kg	2
2.	Cadimi (Cd)	mg/kg	1
3.	Arsen (As)	mg/kg	5
4.	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

5. Chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁶
2.	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²
3.	E. Coli	CFU/g	3
4.	Salmonella spp	CFU/g	10
5.	Coliform	CFU/g	10
6.	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
7.	Clostridium perfringens	CFU/g	10



6. **Phụ gia thực phẩm:** Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm

7. **Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản**

Hướng dẫn sử dụng:

Chuẩn bị:

- 1 con gà (dưới 2kg, gà mái đẻ 2-3 lứa da dày mới giòn dai).
- 15g lá chanh tươi, 3 cây sả cắt khúc đập dập, 1 củ gừng nhỏ.

1. SỬ DỤNG CHO GÀ LUỘC

- Bước 1: Hòa tan 100g bột gia vị với 1,7 lít nước + sả + gừng + lá chanh tươi.
- Bước 2: Ngâm gà (có thể ngâm cùng tai heo, chân giò,...) vào nồi gia vị từ 3 - 6 tiếng. Dùng vật nặng chèn lên trên để gà ngập nước.
- Bước 3: Luộc gà thời gian 15 - 30 phút tính từ lúc sôi (tùy cân nặng của gà). Lúc đầu bật lửa riu riu, hớt bọt và không đậy nắp.
- Bước 4: Tắt bếp, đậy nắp và ủ tiếp trong 30 phút.
- Bước 5: Vớt gà ra, có thể ăn liền hoặc muốn ăn giòn thì để ráo cất ngăn mát từ 3 - 6 tiếng.
- Bước 6: Có thể hút chân không để bảo quản được lâu hơn: ngăn mát 4 - 5 ngày, ngăn đông 1 tháng. Gà để bên ngoài lâu dễ bị xỉn màu.

2. SỬ DỤNG CHO GÀ HẤP

- Bước 1: Hòa tan 100g bột gia vị + 70ml nước.
- Bước 2: Xoa đều gia vị ngoài và trong con gà, cho sả + gừng + lá chanh tươi vào bụng gà.
- Bước 3: Ướp từ 2 - 3 tiếng cho thấm gia vị (có thể để ở ngoài hoặc trong ngăn mát tủ lạnh).
- Bước 4: Hấp cách thủy từ 30 - 45 phút tùy cân nặng con gà.

Tỉ lệ dùng bột:

- 100g + 1,7 lít nước (làm được 1 con nếu LUỘC)
- 100g + 70ml nước (làm được 1 - 2 con nếu HẤP)
- 300g + 5 lít nước (làm được 3 - 4 con LUỘC)

Hướng dẫn bảo quản: Tốt nhất trong ngăn mát tủ lạnh, tránh ánh nắng trực tiếp.

8. **Thông tin cảnh báo:** Không sử dụng sản phẩm đã hết hạn, sản phẩm có dấu hiệu bị rách bao bì hoặc vỡ hộp.

Hưng Yên, ngày 12 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



PHẠM BÁ TÙNG



MẪU NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

Tên sản phẩm: GIA VỊ MUỐI HOA TIÊU

Thành phần: Muối (32,5%), Hạt nêm, Đường, Tiêu, Bột ớt, Dành dành, Xuyên tiêu (2,76%), Chất điều vị (Mononatri L- glutamat - INS 621, Dinatri 5'- ribonucleotid - INS 635), Chất ổn định (Pentanatri triphosphat - INS 451(i), Dinatri diphosphat - INS 450(i), Tetrakali diphosphat - INS 450(v)), Chất chống đông vón (Dioxyd silic vô định hình - INS 551), Bột hương thịt cao cấp HD 7, Muối gạo đỏ (1%), Chất tạo màu tổng hợp (Tartrazin - INS 102).

THÔNG TIN DINH DƯỠNG TRONG 100G

Thành phần dinh dưỡng	Giá trị
Năng lượng/Energy (kcal)	122,54
Natri/Sodium (mg)	27134,31
Carbohydrat/Carbohydrate (g)	22,92
Béo tổng/ Total Fat (g)	0,46
Đạm/Protein (g)	6,68
Đường tổng/Total Sugars (g)	14,05

Lưu ý: Mức công bố các chỉ tiêu dinh dưỡng trên nằm trong khoảng cộng trừ 20%

NSX: In trên bao bì

HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất xem trên bao bì sản phẩm

Hướng dẫn sử dụng:

Chuẩn bị:

- 1 con gà (dưới 2kg, gà mái đẻ 2-3 lứa da dày mới giòn dai).
- 15g lá chanh tươi, 3 cây sả cắt khúc đập dập, 1 củ gừng nhỏ.

1. SỬ DỤNG CHO GÀ LUỘC

- Bước 1: Hòa tan 100g bột gia vị với 1,7 lít nước + sả + gừng + lá chanh tươi.
- Bước 2: Ngâm gà (có thể ngâm cùng tai heo, chân giò,...) vào nồi gia vị từ 3 - 6 tiếng. Dùng vật nặng chèn lên trên để gà ngập nước.
- Bước 3: Luộc gà thời gian 15 - 30 phút tính từ lúc sôi (tùy cân nặng của gà). Lúc đầu bật lửa riu riu, hớt bọt và không đập nắp.
- Bước 4: Tắt bếp, đập nắp và ủ tiếp trong 30 phút.
- Bước 5: Vớt gà ra, có thể ăn liền hoặc muốn ăn giòn thì để ráo cắt ngăn mát từ 3 - 6 tiếng.
- Bước 6: Có thể hút chân không để bảo quản được lâu hơn: ngăn mát 4 - 5 ngày, ngăn đông 1 tháng. Gà để bên ngoài lâu dễ bị xỉn màu.



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/PHUSAGROUP/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH PHÙ SA GROUP

Địa chỉ trụ sở: Nhà ông Phạm Bá Thuần, Thôn Thuận Vi, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Địa chỉ sản xuất tại địa điểm kinh doanh: Tại nhà Nguyễn Thị Nhung, Khu Chợ Mới, Thôn Bồng Điền, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0868880597

Email: phambatung.vn@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 1001276242

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Giấy chứng nhận Hệ thống Phân tích mỗi nguy và Kiểm soát điểm tới hạn HACCP CODEX 2020 số W2355 cho địa điểm kinh doanh Tại nhà Nguyễn Thị Nhung, Khu Chợ Mới, Thôn Bồng Điền, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Ngày cấp: 04/08/2026

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: **TINH BỘT NGHỆ GẠO LỨT**

2. Thành phần: Bí đỏ, Gạo lứt (20%), Đậu gà, Đỗ xanh, Tinh bột nghệ (10%), Sữa gầy, Cải xoăn.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất xem 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 PP; hộp nhựa PP dùng trong thực phẩm. Khối lượng tịnh: 300g, 700g hoặc theo yêu cầu của khách hàng.



- Chất liệu bao bì: Chất liệu 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 dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về ATTP 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 37/2026/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa;
 - Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
 - Thông tư 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.
 - Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-1:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
 - Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-2:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong 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

(Ký tên, đóng dấu)



PHẠM BÁ TÙNG

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ CỦA NHÀ SẢN XUẤT
Số: 03/2026/PHUSAGROUP

1. Chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Đặc trưng của sản phẩm
- Màu sắc: Đặc trưng của sản phẩm
- Mùi vị: Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.

2. Chỉ tiêu dinh dưỡng: Theo 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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Năng lượng	Kcal/100g	338,37
2.	Chất đạm	g/100g	14,81
3.	Chất béo	g/100g	4,29
4.	Carbohydrat	g/100g	60,13
5.	Natri	mg/100g	38,66
6.	Đường tổng số	g/100g	12,64

Lưu ý: Mức công bố các chỉ tiêu dinh dưỡng trên nằm trong khoảng cộng trừ 20%

3. Chỉ tiêu độc tố vi nấm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2.	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
3.	Ochratoxin A	µg/kg	3
4.	Deoxynivalenol	µg/kg	750
5.	Zearalenone	µg/kg	75

4. Chỉ tiêu kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Chì (Pb)	mg/kg	0.2
2.	Cadimi (Cd)	mg/kg	0.1

5. Chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁶
2.	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²
3.	E. Coli	CFU/g	3
4.	Bacillus cereus	CFU/g	10
5.	Coliform	CFU/g	10
6.	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
7.	Clostridium perfringens	CFU/g	10



6. **Phụ gia thực phẩm:** Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
7. **Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản**
- **Hướng dẫn sử dụng:** Cho 2 - 3 muỗng cà phê Tinh bột nghệ gạo lứt vào khoảng 150ml - 200ml nước ấm và khuấy đều.
Nhiệt độ nước: Sử dụng nước ấm khoảng 40°C - 50°C là lý tưởng nhất.
(Lưu ý: Không dùng nước có nhiệt độ > 60°C vì sẽ làm tinh bột nghệ gạo lứt bị vón cục)
 - Tăng hương vị: Bạn có thể cho thêm 1 muỗng cà phê mật ong hoặc pha chung với sữa hạt ấm, sữa tươi không đường để dễ uống hơn.
 - **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp.
8. **Thông tin cảnh báo:** Không sử dụng sản phẩm đã hết hạn, sản phẩm có dấu hiệu bị rách bao bì hoặc vỡ hộp.

Hưng Yên, ngày 11 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



PHẠM BÁ TÙNG



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

Tên sản phẩm: TINH BỘT NGHỆ GẠO LÚT

Thành phần: Bí đỏ, Gạo lứt (20%), Đậu gà, Đỗ xanh, Tinh bột nghệ (10%), Sữa gầy, Cải xoăn.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG TRONG 100G

Thành phần dinh dưỡng	Giá trị
Năng lượng/Energy (kcal)	338,37
Natri/Sodium (mg)	38,66
Carbohydrat/Carbohydrate (g)	60,13
Béo tổng/ Total Fat (g)	4,29
Đạm/Protein (g)	14,81
Đường tổng/Total Sugars (g)	12,64

Lưu ý: Mức công bố các chỉ tiêu dinh dưỡng trên nằm trong khoảng cộng trừ 20%

NSX: In trên bao bì

HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất xem trên bao bì sản phẩm

Hướng dẫn sử dụng:

Cho 2 - 3 muỗng cà phê Tinh bột nghệ gạo lứt vào khoảng 150ml - 200ml nước ấm và khuấy đều.

Nhiệt độ nước: Sử dụng nước ấm khoảng 40°C - 50°C là lý tưởng nhất.

(Lưu ý: Không dùng nước có nhiệt độ > 60°C vì sẽ làm tinh bột nghệ gạo lứt bị vón cục)

Tăng hương vị: Bạn có thể cho thêm 1 muỗng cà phê mật ong hoặc pha chung với sữa hạt ấm, sữa tươi không đường để dễ uống hơn.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm đã hết hạn. sản phẩm có dấu hiệu bị rách bao bì hoặc vỡ hộp.

Khối lượng tịnh: In trên bao bì.

Tổ chức sản xuất và chịu trách nhiệm hàng hóa:

Tên tổ chức: **CÔNG TY TNHH PHÚ SA GROUP**

Địa chỉ trụ sở: Nhà ông Phạm Bá Thuận, Thôn Thuận Vi, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Địa chỉ sản xuất: Tại nhà Nguyễn Thị Nhung, Khu Chợ Mới, Thôn Bồng Điền, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Số điện thoại: 0983278362, 0383185182



Xuất xứ: Việt Nam

Số tự công bố: 03/PHUSAGROUP/2026

