

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| CHỖ CỤM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM |                 |
| 36. 2787                          | ngày 26/10/2002 |
| CHUYÊN                            |                 |
| Lãnh đạo CC.                      |                 |
| Phòng.                            |                 |
| Sao.                              |                 |

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 16/CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC/2026

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC**

Địa chỉ: Tổ dân phố Phan Bội - phường Đường Hào - Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221 3944 099

E-mail: [thienhuongphiabac@gmail.com](mailto:thienhuongphiabac@gmail.com)

Mã số doanh nghiệp: 0900227116

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Hiện tại công ty TNHH Thực Phẩm Thiên Hương Phía Bắc đã được cấp giấy chứng nhận ISO 22000:2018 ngày 23/07/2026. Vì vậy công ty không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo điểm k, khoản 1, điều 12 nghị định 15/2018/NĐ-CP ban hành ngày 02/02/2018.

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm: HƯƠNG BẾP – BÚN RIÊU**

**2. Thành phần:**

- **Vắt Bún:** Gạo (71.8 %), Tinh bột khoai mì, Muối, Đường, Chất ổn định (INS 466, INS 412), Chất điều vị (INS 621).

- **Các gói gia vị:** Muối, Dầu olein cộ tinh luyện, Hành (35.84 mg/kg), Đường, Cà chua cô đặc (16.67 mg/kg), Chất điều vị (INS 621, INS 635, INS 364(ii), INS 951), Bột gia vị mì cua tiêu đen, Hành chiên (7.14 mg/kg), Cà rốt sấy, Hương liệu (Giống tự nhiên, tự nhiên (Cua, họ tây)), Mắm ruốc (4.29 mg/kg), Hành lá sấy, Các gia vị (Bột hành, bột tiêu, ớt, bột tỏi), Nước, Bột tôm Sumo (2.81 mg/kg), Hương liệu tổng hợp (Cua, củ họ chiên, ngò gai), Hạt điều màu, Chiết xuất nấm men, Chất ổn định (INS 1422), Chất điều chỉnh độ acid (INS 330), Chất chống đông vón (INS 551), Phẩm màu tổng hợp (INS 150d), Chất bảo quản (INS 211, INS 202), Phẩm màu tự nhiên (INS 160c(i)).

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**



Mười tháng kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất in trên bao bì.

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

##### **4.1. Quy cách đóng gói:**

- Khối lượng tịnh (gói): 63 g, 64 g, 65 g, 66 g, 68 g, 69 g, 70 g, 72 g, 75 g, 80 g, hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi cụ thể trên nhãn sản phẩm.

- Quy cách thùng (rô) thành phẩm: 31 gói/thùng, 30 gói/thùng, 24 gói/thùng, 15 gói/thùng (rô) hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi cụ thể trên bao bì sản phẩm.

##### **4.2. Chất liệu bao bì:**

- Sản phẩm được đóng gói bằng bao bì nhựa tổng hợp (OPP/PE, OPP/PP, . . .) và theo đúng QCVN 12-1: 2011/ BYT ngày 30/08/2011.

- Sản phẩm sau đóng gói được đóng vào thùng carton hoặc rô nhựa bọc túi PP.

#### **5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:**

Cơ sở sản xuất: Công ty TNHH Thực Phẩm Thiên Hương Phía Bắc

Địa chỉ: Tổ dân phố Phan Bội - phường Đường Hào - tỉnh Hưng Yên - Việt Nam.

#### **III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)**

#### **IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Theo luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010.

- Theo nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 quy định chi tiết một số điều của luật an toàn thực phẩm.

- Theo 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.

- Theo thông tư số 09/VBHN-BYT ngày 06/09/2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Theo thông tư số 30/2026/TT-BYT ngày 09/07/2026 hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Theo QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Theo QCVN 8-1:2025/BYT ngày 13/01/2011 quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm: đính kèm theo hồ sơ.

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**



**GIÁM ĐỐC  
ĐỖ VĂN TUYÊN**

71  
IG  
IEM  
P  
H  
A  
UN

## TIÊU CHUẨN CỦA NHÀ SẢN XUẤT ĐÍNH KÈM

1. Tên sản phẩm: HƯƠNG BÉP – BÚN RIÊU

2. Chỉ tiêu cảm quan:

| STT | CHỈ TIÊU   | YÊU CẦU                                                                                         |
|-----|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Màu sắc    | Vắt bún: Màu trắng đặc trưng.<br>Gói gia vị: Màu đặc trưng của từng gói gia vị.                 |
| 2   | Mùi vị     | Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.<br>Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ. |
| 3   | Trạng thái | Vắt bún: dạng sợi khô ráo.<br>Gia vị: đặc trưng của từng gói.                                   |

2. Chỉ tiêu hóa lý:

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|--------------|-------------|-------------|
| 1   | Độ ẩm vắt    | %           | $\leq 14$   |

3. Giá trị dinh dưỡng trong một gói 70 g:

| STT | Tên chỉ tiêu                                      | Đơn vị tính | Mức công bố<br>(dao động $\pm 26\%$ ) | Giá trị trên nhãn |
|-----|---------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------|-------------------|
| 1   | Giá trị năng lượng                                | kcal        | 198,32 – 337,68                       | 268               |
| 2   | Hàm lượng đạm                                     | g           | 3,23 – 5,51                           | 4,37              |
| 3   | Hàm lượng carbohydrate<br>(không bao gồm chất xơ) | g           | 37,75 – 64,29                         | 51,02             |
| 4   | Hàm lượng đường tổng số                           | g           | 1,61 – 2,75                           | 2,18              |
| 5   | Hàm lượng chất béo                                | g           | 3,60 – 6,14                           | 4,87              |
| 6   | Hàm lượng chất béo bão hòa                        | g           | 1,50 – 2,56                           | 2,03              |
| 7   | Hàm lượng Natri                                   | mg          | 1004,92 – 1711,08                     | 1358              |

4. Chỉ tiêu an toàn:

4.1. Vi sinh vật

| STT | Tên chỉ tiêu                   | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|--------------------------------|-------------|-------------|
| 1   | Tổng vi sinh vật hiếu khí      | CFU/g       | $\leq 10^6$ |
| 2   | Coliforms                      | CFU/g       | $\leq 10^3$ |
| 3   | E.coli                         | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 4   | S.aureus                       | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 5   | Cl.perfringens                 | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 6   | B.cereus                       | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 7   | Tổng số bào tử nấm men nấm mốc | CFU/g       | $\leq 10^3$ |

#### 4.2. Kim loại nặng theo QCVN 8-2:2011/BYT

| STT | Tên chỉ tiêu     | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|------------------|-------------|-------------|
| 1   | Hàm lượng Chì    | mg/kg       | $\leq 0,2$  |
| 2   | Hàm lượng Cadimi | mg/kg       | $\leq 0,4$  |

#### 4.3. Độc tố vi nấm theo QCVN 8-1:2011/BYT

| STT | Tên chỉ tiêu      | Đơn vị tính      | Mức công bố |
|-----|-------------------|------------------|-------------|
| 1   | Aflatoxin B1      | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 2$    |
| 2   | Aflatoxin tổng số | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 4$    |
| 3   | Ochratoxin A      | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 3$    |

#### 5. Chất gây dị ứng/ Thông tin cảnh báo

- Sản phẩm chứa chất gây dị ứng: **Gluten, giáp xác, cá, đậu nành, sữa, quả hạch, mè.**
  - Không dùng cho người có khả năng dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên.
- Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

#### 6. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

##### 6.1 Hướng dẫn sử dụng:

- Cho vát bún và các gói gia vị vào tô.
- Thêm vào khoảng 400 ml nước sôi, đậy kín nắp lại.
- Sau 3 phút mở ra, đảo đều và thưởng thức.

##### 6.2 Hướng dẫn bảo quản:

- Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh, tránh ánh nắng mặt trời.

Hưng Yên, ngày 12 tháng 10 năm 2026

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

*Đã được (Ký tên, đóng dấu)*



**GIÁM ĐỐC  
ĐỖ VĂN TUYÊN**



**CHUYÊN CỬA**

Đến với chúng tôi, bạn sẽ được thưởng thức những món ăn ngon nhất, được chế biến từ những nguyên liệu tươi sống, sạch sẽ, đảm bảo an toàn cho sức khỏe.

Chúng tôi cam kết: **Chất lượng - Giá cả - Dịch vụ**

Địa chỉ: **123 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM**

Số điện thoại: **090 123 4567**

**Website: www.chuacua.vn**



**BUN KIÊN**

**Hương Vị**

**MỠI**

**BUN KIÊN**

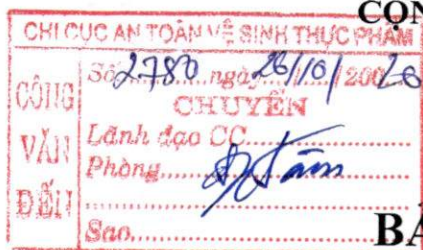
Đến với chúng tôi, bạn sẽ được thưởng thức những món ăn ngon nhất, được chế biến từ những nguyên liệu tươi sống, sạch sẽ, đảm bảo an toàn cho sức khỏe.

Chúng tôi cam kết: **Chất lượng - Giá cả - Dịch vụ**

Địa chỉ: **123 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM**

Số điện thoại: **090 123 4567**

**Website: www.chuacua.vn**



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 17/CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC/2026

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC**

Địa chỉ: Tổ dân phố Phan Bội - phường Đường Hào - Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221 3944 099

E-mail: [thienhuongphiabac@gmail.com](mailto:thienhuongphiabac@gmail.com)

Mã số doanh nghiệp: 0900227116

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Hiện tại công ty TNHH Thực Phẩm Thiên Hương Phía Bắc đã được cấp giấy chứng nhận ISO 22000:2018 ngày 23/07/2026. Vì vậy công ty không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo điểm k, khoản 1, điều 12 nghị định 15/2018/NĐ-CP ban hành ngày 02/02/2018.

### II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **HƯƠNG BÉP – BÚN HƯƠNG VỊ SƯỜN TAM QUẢ**

2. Thành phần:

- **Vắt Bún:** Gạo (69.8 %), Tinh bột khoai mì, Muối, Đường, Chất ổn định (INS 466, INS 412), Chất điều vị (INS 621).

- **Các gói gia vị:** Muối, Nước, Chất điều vị (INS 621, INS 635, INS 364(ii), INS 955, INS 950), Hành, Dầu olein cọ tinh luyện, Dầu cọ tinh luyện, Đường, Cà rốt, Cà chua cô đặc (10.35 mg/kg), Dứa (7.39 mg/kg), Rau húng quế, Rau ngò gai, Mỡ heo, Bột gia vị (Tỏi, hành, tiêu), Bột hương heo, Hành lá sấy, Tỏi, Ớt, Me (2.47 mg/kg), Hương liệu tổng hợp (Thịt, húng quế, củ hẹ chiên, ngò gai), Hương liệu (Giống tự nhiên, tự nhiên (Tỏi, thịt, sả, chanh)), Bột gia vị thịt heo Plus, Chất điều chỉnh độ acid (INS 296, INS 260), Nước mắm, Bột gia vị hỗn hợp, Thịt heo sấy (0.69 mg/kg), Chất bảo quản (INS 211, INS 202), Chất ổn định (INS 415), Hạt điều màu, Chiết xuất nấm men, Phẩm màu tự nhiên (INS 160c(i)), D-Xylose, Chất chống oxy hóa (INS 321).



### **3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

Mười tháng kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất in trên bao bì.

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

#### **4.1. Quy cách đóng gói:**

- Khối lượng tịnh (gói): 63 g, 64 g, 65 g, 66 g, 68 g, 69 g, 70 g, 72 g, 75 g, 80 g, hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi cụ thể trên nhãn sản phẩm.

- Quy cách thùng (rổ) thành phẩm: 31 gói/thùng, 30 gói/thùng, 16 gói/thùng, 15 gói/thùng (rổ) hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi cụ thể trên bao bì sản phẩm.

#### **4.2. Chất liệu bao bì:**

- Sản phẩm được đóng gói bằng bao bì nhựa tổng hợp (OPP/PE, OPP/PP, . . .) và theo đúng QCVN 12-1: 2011/ BYT ngày 30/08/2011.

- Sản phẩm sau đóng gói được đóng vào thùng carton hoặc rổ nhựa bọc túi PP.

### **5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:**

Cơ sở sản xuất: Công ty TNHH Thực Phẩm Thiên Hương Phía Bắc

Địa chỉ: Tổ dân phố Phan Bội - phường Đường Hào - tỉnh Hưng Yên - Việt Nam.

### **III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)**

### **IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Theo luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010.
- Theo nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 quy định chi tiết một số điều của luật an toàn thực phẩm.
- Theo 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.
- Theo thông tư số 09/VBHN-BYT ngày 06/09/2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Theo thông tư số 30/2026/TT-BYT ngày 09/07/2026 hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Theo QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Theo QCVN 8-1:2025/BYT ngày 13/01/2011 quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm: đính kèm theo hồ sơ.

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**



**GIÁM ĐỐC  
ĐỖ VĂN TUYÊN**

## TIÊU CHUẨN CỦA NHÀ SẢN XUẤT ĐÌNH KÈM

1. Tên sản phẩm: HƯƠNG BÉP – BÚN HƯƠNG VỊ SƯỜN TAM QUẢ

2. Chỉ tiêu cảm quan:

| STT | CHỈ TIÊU   | YÊU CẦU                                                                                         |
|-----|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Màu sắc    | Vắt bún: Màu trắng đặc trưng.<br>Gói gia vị: Màu đặc trưng của từng gói gia vị.                 |
| 2   | Mùi vị     | Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.<br>Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ. |
| 3   | Trạng thái | Vắt bún: dạng sợi khô ráo.<br>Gia vị: đặc trưng của từng gói.                                   |

2. Chỉ tiêu hóa lý:

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|--------------|-------------|-------------|
| 1   | Độ ẩm vắt    | %           | $\leq 14$   |

3. Giá trị dinh dưỡng trong một gói 72 g:

| STT | Tên chỉ tiêu                                      | Đơn vị tính | Mức công bố<br>(dao động $\pm 26\%$ ) | Giá trị trên<br>nhãn |
|-----|---------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------|----------------------|
| 1   | Giá trị năng lượng                                | kcal        | 175,38 – 298,62                       | 237                  |
| 2   | Hàm lượng đạm                                     | g           | 3,51 – 5,97                           | 4,74                 |
| 3   | Hàm lượng carbohydrate<br>(không bao gồm chất xơ) | g           | 34,60 – 58,92                         | 46,76                |
| 4   | Hàm lượng đường tổng số                           | g           | 1,42 – 2,42                           | 1,92                 |
| 5   | Hàm lượng chất béo                                | g           | 2,26 – 3,84                           | 3,05                 |
| 6   | Hàm lượng chất béo bão hòa                        | g           | 0,97 – 1,65                           | 1,31                 |
| 7   | Hàm lượng Natri                                   | mg          | 1241,42 – 2113,78                     | 1677,60              |

4. Chỉ tiêu an toàn:

4.1. Vi sinh vật

| STT | Tên chỉ tiêu                   | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|--------------------------------|-------------|-------------|
| 1   | Tổng vi sinh vật hiếu khí      | CFU/g       | $\leq 10^6$ |
| 2   | Coliforms                      | CFU/g       | $\leq 10^3$ |
| 3   | E.coli                         | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 4   | S.aureus                       | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 5   | Cl.perfringens                 | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 6   | B.cereus                       | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 7   | Tổng số bào tử nấm men nấm mốc | CFU/g       | $\leq 10^3$ |

#### 4.2. Kim loại nặng theo QCVN 8-2:2011/BYT

| STT | Tên chỉ tiêu     | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|------------------|-------------|-------------|
| 1   | Hàm lượng Chì    | mg/kg       | $\leq 0,2$  |
| 2   | Hàm lượng Cadimi | mg/kg       | $\leq 0,4$  |

#### 4.3. Độc tố vi nấm theo QCVN 8-1:2011/BYT

| STT | Tên chỉ tiêu      | Đơn vị tính      | Mức công bố |
|-----|-------------------|------------------|-------------|
| 1   | Aflatoxin B1      | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 2$    |
| 2   | Aflatoxin tổng số | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 4$    |
| 3   | Ochratoxin A      | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 3$    |

#### 5. Chất gây dị ứng/ Thông tin cảnh báo

- Sản phẩm chứa chất gây dị ứng: **Gluten, trứng, cá, đậu nành, sữa.**
- Không dùng cho người có khả năng dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên.

Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

#### 6. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

##### 6.1 Hướng dẫn sử dụng:

- Cho vớt bún và các gói gia vị vào tô.
- Thêm vào khoảng 400 ml nước sôi, đậy kín nắp lại.
- Sau 3 phút mở ra, đảo đều và thưởng thức.

##### 6.2 Hướng dẫn bảo quản:

- Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh, tránh ánh nắng mặt trời.

Hưng Yên, ngày 12 tháng 10 năm 2026

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**  
**ĐỖ VĂN TUYÊN**

200 mm

12

79

340 mm  
158

79

12

**THÀNH PHẦN**

- **Vật bột:** Gạo (69,8 %), Tinh bột khoai mì, Muối, Đường, Chất ổn định (INS 466, INS 412), Chất điều vị (INS 621).

- **Các gói gia vị:** Muối, Nước, Chất điều vị (INS 621, INS 635, INS 364(ii), INS 955, INS 950), Hành, Dầu olein có tinh luyện, Dầu có tinh luyện, Đường, Cà rốt, Cà chua có đặc (10,35 mg/kg), Dứa (7,39 mg/kg), Rau húng quế, Rau ngò gai, Mỡ heo, Bột gia vị (Tỏi, hành, tiêu), Bột hương heo, Hành lá sấy, Tỏi, ớt, Me (2,47 mg/kg), Hương liệu tổng hợp (Thịt húng quế, củ hẹ chiên, ngò gai), Hương liệu (Giống tự nhiên (Tỏi, thịt, sả, chanh)), Bột gia vị thịt heo Plus, Chất điều chỉnh độ acid (INS 296, INS 260), Nước mắm, Bột gia vị hỗn hợp, Thịt heo sấy (0,69 mg/kg), Chất bảo quản (INS 211, INS 202), Chất ổn định (INS 415), Hạt điều màu, Chiết xuất nấm men, Phẩm màu tự nhiên (INS 160(ii)), D-Xylose, Chất chống oxy hóa (INS 321).

**THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 01 GỖ 72 G**

|                                                         |             |
|---------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Năng lượng:</b>                                      | 237,00 kcal |
| <b>Chất đạm:</b>                                        | 4,74 g      |
| <b>Carbohydrate</b> (Không bao gồm chất xơ):            | 46,76 g     |
| <b>Đường tổng số:</b>                                   | 1,92 g      |
| <b>Chất béo:</b>                                        | 3,05 g      |
| <b>Chất béo bão hòa:</b>                                | 1,31 g      |
| <b>Natri:</b>                                           | 1677,60 mg  |
| Khoảng dao động của các giá trị dinh dưỡng $\pm 26\%$ . |             |

**THÔNG TIN CẢNH BÁO & BẢO QUẢN**

- Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh, tránh ánh nắng mặt trời.

- Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa: **Gluten, trứng, cá, đậu nành, sữa**. Không dùng cho người có khả năng dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.



Sản xuất tại:  
**CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC**  
Tổ dân phố Phan Bội, phường Đường Hào, tỉnh Hưng Yên  
Điện thoại: (0221) 3 944 099  
Email: thienhuongphibac@gmail.com  
Website: www.thienhuongfood.com  
NSX: Xem trên bao bì  
HSD: 10 tháng kể từ ngày sản xuất  
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính minh họa cho sản phẩm

Khối lượng tịnh: 72 g

**Hương thanh tao**  
**Vị ngọt lành**

**Sườn Tam Quà**

**Bún Hương vị**

**MỠI**

**Hương Bếp MỠI**

**Bún Hương vị**  
**Sườn Tam Quà**

**Hương thanh tao**  
**Vị ngọt lành**

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**

- Cho vắt bún và các gói gia vị vào tô.



- Thêm vào khoảng 400 ml nước sôi, đậy kín nắp lại.



- Sau 3 phút mở ra, đảo đều và thưởng thức.

340 x 200 mm

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| CHỈ DẪN AN TOÀN VỀ SINH THỰC PHẨM |           |
| Ngày                              | 27/7/2026 |
| Chuyên                            |           |
| Lãnh đạo CC                       |           |
| Phòng                             |           |
| Sau                               |           |

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10/ CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC/2026

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC**

Địa chỉ: Tổ dân phố Phan Bội - phường Đường Hào - Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221 3944 099

E-mail: thienhuongphiabac@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0900227116

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 18/2026/SNNMT-HY cấp ngày 16/4/2026.

### II. Thông tin về sản phẩm

#### 1. Tên sản phẩm: **CHÁO CHAY**

#### 2. Thành phần:

- **Phôi cháo:** Gạo (89.3 %), Gạo nếp Tú Lệ (0.1 %).

- **Các gói gia vị:** Muối, Chất điều vị (INS 621, INS 635, INS 364(ii)), Đường, Nấm đông cô (8.2 g/kg), Cà rốt sấy, Hành lá sấy, Hương liệu (Giống tự nhiên, tự nhiên (Nấm)), Các gia vị (Bột tiêu, bột hạt mùi, bột hành), Chất chống đông vón (INS 551).

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 08 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất in trên bao bì.

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

##### 4.1. Quy cách đóng gói:

- Khối lượng tịnh: 46 g, 47 g, 48 g, 49 g, 50 g, 51 g, 52 g, 53 g, 54 g, 55 g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi cụ thể trên nhãn sản phẩm.

- Quy cách thành phẩm: 10 gói/thùng, 12 gói/thùng (rở nhựa), 20 gói/thùng (rở nhựa), 30 gói/thùng (rở nhựa), 50 gói/thùng (rở nhựa), hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi cụ thể trên thùng thành phẩm.

##### 4.2. Chất liệu bao bì:

- Sản phẩm được đóng gói bằng bao bì nhựa tổng hợp (OPP/MCPP, OPP/PP, . . .) và theo đúng QCVN 12-1: 2011/ BYT ngày 30/08/2011.

- Sản phẩm sau đóng gói được đóng vào thùng carton hoặc rở nhựa bọc túi PP.

### 5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Cơ sở sản xuất: Công ty TNHH Thực Phẩm Thiên Hương Phía Bắc

Địa chỉ: Tổ dân phố Phan Bội - phường Đường Hào - Tỉnh Hưng Yên.

### III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Theo luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010.
- Theo nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 quy định chi tiết một số điều của luật an toàn thực phẩm.
- Theo 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.
- Theo thông tư số 09/VBHN-BYT ngày 06/09/2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Theo thông tư số 30/2026/TT-BYT ngày 09/07/2026 hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Theo QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Theo QCVN 8-1:2025/BYT ngày 13/01/2011 quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm: đính kèm theo hồ sơ.

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 19 tháng 09 năm 2026

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**

**ĐỖ VĂN TUYÊN**

## TIÊU CHUẨN CỦA NHÀ SẢN XUẤT ĐÍNH KÈM

### 1. Tên sản phẩm: CHÁO CHAY

### 2. Chỉ tiêu cảm quan:

| STT | CHỈ TIÊU   | YÊU CẦU                                                                                            |
|-----|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Màu sắc    | Màu trắng đặc trưng của phôi cháo.<br>Màu đặc trưng của gói gia vị                                 |
| 2   | Mùi vị     | Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.                                                  |
| 3   | Trạng thái | Phôi cháo dạng cánh và bột, khô, rời, không vón cục<br>Tùy từng gói gia vị có trạng thái đặc trưng |

### 3. Chỉ tiêu hóa lý

| STT | Tên chỉ tiêu    | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|-----------------|-------------|-------------|
| 1   | Độ ẩm phôi cháo | %           | $\leq 14,0$ |

### 4. Giá trị dinh dưỡng trong một gói 47 g:

| STT | Tên chỉ tiêu                                      | Đơn vị tính | Mức công bố<br>(Dao động $\pm 26\%$ ) | Giá trị trên nhãn |
|-----|---------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------|-------------------|
| 1   | Giá trị năng lượng                                | Kcal        | 119,14 – 202,86                       | 161               |
| 2   | Hàm lượng đạm                                     | g           | 2,58 – 4,40                           | 3,49              |
| 3   | Hàm lượng carbohydrate<br>(không bao gồm chất xơ) | g           | 26,49 – 45,11                         | 35,80             |
| 4   | Hàm lượng chất béo                                | g           | 0,21 – 0,37                           | 0,29              |
| 5   | Hàm lượng đường tổng số                           | g           | 0,50 – 0,84                           | 0,67              |
| 6   | Hàm lượng Natri                                   | mg          | 726,90 – 1237,70                      | 982,30            |

### 5. Chỉ tiêu an toàn:

#### 5.1. Giới hạn độc tố vi nấm theo QCVN 8-1:2011/BYT

| STT | Tên chỉ tiêu                 | Đơn vị tính      | Mức công bố |
|-----|------------------------------|------------------|-------------|
| 1   | Aflatoxin B1                 | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 2$    |
| 2   | Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2) | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 4$    |
| 3   | Ochratoxin A                 | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 3$    |

#### 5.2. Giới hạn vi sinh vật

| STT | Tên chỉ tiêu                     | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|----------------------------------|-------------|-------------|
| 1   | Tổng vi sinh vật hiếu khí        | CFU/g       | $\leq 10^6$ |
| 2   | Coliforms                        | CFU/g       | $\leq 10^3$ |
| 3   | E.coli                           | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 4   | S.aureus                         | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 5   | Cl.perfringens                   | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 6   | B.cereus                         | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 7   | Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc | CFU/g       | $\leq 10^3$ |

### 5.3. Giới hạn kim loại nặng theo QCVN 8-2:2011/BYT

| STT | Tên chỉ tiêu     | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|------------------|-------------|-------------|
| 1   | Hàm lượng Chì    | mg/kg       | $\leq 0,2$  |
| 2   | Hàm lượng Cadimi | mg/kg       | $\leq 0,4$  |

### 6. Chất gây dị ứng/ Thông tin cảnh báo

- Sản phẩm chứa chất gây dị ứng: **Sữa**.
  - Không dùng cho người có khả năng dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên.
- Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

### 7. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

#### 7.1. Hướng dẫn sử dụng:

- Cho cháo và gia vị vào tô.
- Cho nước sôi vừa đủ (350 ml).
- Khuấy đều và đậy kín tô 3 phút.
- Cháo chín dùng được ngay.

#### 7.2. Hướng dẫn bảo quản:

- Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh, tránh ánh nắng mặt trời.

Hưng Yên, ngày 19 tháng 09 năm 2026

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**  
**ĐỖ VĂN TUYÊN**



250 x 155 mm

*Thiên Hương*

#### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:



Cho cháo và gia vị vào tô.



Cho nước sôi vừa đủ (350 ml).



Khuấy đều và đun kín từ 3 phút.  
Cháo chín dùng được ngay.

#### THÀNH PHẦN:

- **Phôi:** Gạo (89.3 %), Gạo nếp Tú Lệ (0.1 %).
- **Các gói gia vị:** Muối, Chất điều vị (INS 621, INS 635, INS 364(ii)), Đường, Nấm đông cô (8.2 g/kg), Cà rốt sấy, Hành lá sấy, Hương liệu (Giống tự nhiên, tự nhiên (nấm)), Các gia vị (Bột tiêu, bột hạt mùi, bột hành), Chất chống đông vón (INS 551).

| GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG MỘT GÓI 47 G |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| Năng lượng:                                      | 161 kcal  |
| Chất đạm:                                        | 3,49 g    |
| Carbohydrate (Không bao gồm chất xơ):            | 35,8 g    |
| Đường tổng số:                                   | 0,67 g    |
| Chất béo:                                        | 0,29 g    |
| Natri:                                           | 982,30 mg |

Khoảng dao động của các giá trị dinh dưỡng  $\pm 26\%$ .

**Vị Hương**

# Cháo Chay

Sánh dẻo nếp ngon  
Thơm tràn căn bếp

CÓ  
**GAO NẾP  
TÚ LỆ**

Khối lượng tịnh: **47 g**

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính minh họa cho sản phẩm

## Cháo Chay

CÓ  
**GAO NẾP  
TÚ LỆ**

#### Hướng dẫn bảo quản

- Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh, tránh ánh nắng mặt trời.

#### Thông tin cảnh báo

- Sản phẩm chứa chất gây dị ứng: **Sữa**. Không dùng cho người có khả năng dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.



Tư vấn khách hàng:  
**0221 3944 099**

Sản xuất tại:

**CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC**  
Tổ dân phố Phan Bội, phường Đường Hào, tỉnh Hưng Yên

Điện Thoại: (0221) 3 944 099

Email: [thienhuongphiabac@gmail.com](mailto:thienhuongphiabac@gmail.com)

Website: [www.thienhuongfood.com](http://www.thienhuongfood.com)

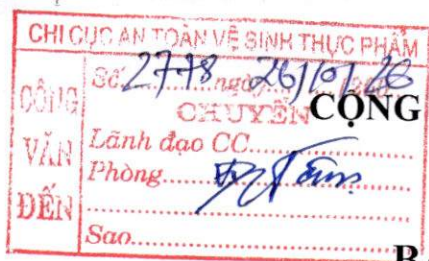
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM



NSX: Xem trên bao bì  
HSD: 08 tháng kể từ ngày sản xuất







**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

## **BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 12/ CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC/2026

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC**

Địa chỉ: Tổ dân phố Phan Bội - phường Đường Hào - Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221 3944 099

E-mail: [thienhuongphiabac@gmail.com](mailto:thienhuongphiabac@gmail.com)

Mã số doanh nghiệp: 0900227116

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 18/2026/SNNMT-HY cấp ngày 16/4/2026.

### **II. Thông tin về sản phẩm**

#### **1. Tên sản phẩm: CHÁO THẬP CẨM**

#### **2. Thành phần:**

- **Phôi:** Gạo (89.3 %), Gạo nếp Tú Lệ (0.1 %).
- **Các gói gia vị:** Muối, Đường, Chất điều vị (INS 621, INS 635 ), Thịt gà sấy, Thịt heo sấy, Hành lá sấy, Các gia vị (Bột tiêu, bột hành, bột tỏi), Bột hương gà, Maltodextrin, Chất chống đông vón (INS 551), Bột thịt gà, Hương liệu tự nhiên (Gà), Dầu olein cò tinh luyện.

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 08 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất in trên bao bì.

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

##### **4.1. Quy cách đóng gói:**

- Khối lượng tịnh: 46 g, 47 g, 48 g, 49 g, 50 g, 51 g, 52 g, 53 g, 54 g, 55 g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi cụ thể trên nhãn sản phẩm.

- Quy cách thành phẩm: 10 gói/thùng, 12 gói/thùng (rổ nhựa), 20 gói/thùng (rổ nhựa), 30 gói/thùng (rổ nhựa), 50 gói/thùng (rổ nhựa), hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi cụ thể trên thùng thành phẩm.

##### **4.2. Chất liệu bao bì:**

- Sản phẩm được đóng gói bằng bao bì nhựa tổng hợp (OPP/MCPP, OPP/PP, . . . ) và theo đúng QCVN 12-1: 2011/ BYT ngày 30/08/2011.

- Sản phẩm sau đóng gói được đóng vào thùng carton hoặc rổ nhựa bọc túi PP.

#### **5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:**

Cơ sở sản xuất: Công ty TNHH Thực Phẩm Thiên Hương Phía Bắc

Địa chỉ: Tổ dân phố Phan Bội - phường Đường Hào - Tỉnh Hưng Yên.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm** (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Theo luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010.
- Theo nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 quy định chi tiết một số điều của luật an toàn thực phẩm.
- Theo 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.
- Theo thông tư số 09/VBHN-BYT ngày 06/09/2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Theo thông tư số 30/2026/TT-BYT ngày 09/07/2026 hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Theo QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Theo QCVN 8-1:2025/BYT ngày 13/01/2011 quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm: đính kèm theo hồ sơ.

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 19 tháng 09 năm 2026

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**  
**ĐỖ VĂN TUYÊN**

## TIÊU CHUẨN CỦA NHÀ SẢN XUẤT ĐÍNH KÈM

### 1. Tên sản phẩm: CHÁO THẬP CẨM

### 2. Chỉ tiêu cảm quan:

| STT | CHỈ TIÊU   | YÊU CẦU                                                                                            |
|-----|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Màu sắc    | Màu trắng đặc trưng của phôi cháo.<br>Màu đặc trưng của gói gia vị                                 |
| 2   | Mùi vị     | Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.                                                  |
| 3   | Trạng thái | Phôi cháo dạng cánh và bột, khô, rời, không vón cục<br>Tùy từng gói gia vị có trạng thái đặc trưng |

### 3. Chỉ tiêu hóa lý

| STT | Tên chỉ tiêu    | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|-----------------|-------------|-------------|
| 1   | Độ ẩm phôi cháo | %           | $\leq 14,0$ |

### 4. Giá trị dinh dưỡng trong một gói 47 g:

| STT | Tên chỉ tiêu                                      | Đơn vị tính | Mức công bố<br>(Dao động $\pm 26\%$ ) | Giá trị trên nhãn |
|-----|---------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------|-------------------|
| 1   | Giá trị năng lượng                                | Kcal        | 117,66 – 200,34                       | 159               |
| 2   | Hàm lượng đạm                                     | g           | 3,03 – 5,15                           | 4,09              |
| 3   | Hàm lượng carbohydrate<br>(không bao gồm chất xơ) | g           | 25,60 – 43,60                         | 34,60             |
| 4   | Hàm lượng chất béo                                | g           | 0,34 – 0,58                           | 0,46              |
| 5   | Hàm lượng đường tổng số                           | g           | 0,52 – 0,88                           | 0,70              |
| 6   | Hàm lượng Natri                                   | mg          | 629,52 – 1071,88                      | 850,70            |

### 5. Chỉ tiêu an toàn:

#### 5.1. Giới hạn độc tố vi nấm theo QCVN 8-1:2011/BYT

| STT | Tên chỉ tiêu                 | Đơn vị tính      | Mức công bố |
|-----|------------------------------|------------------|-------------|
| 1   | Aflatoxin B1                 | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 2$    |
| 2   | Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2) | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 4$    |
| 3   | Ochratoxin A                 | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 3$    |

#### 5.2. Giới hạn vi sinh vật

| STT | Tên chỉ tiêu                     | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|----------------------------------|-------------|-------------|
| 1   | Tổng vi sinh vật hiếu khí        | CFU/g       | $\leq 10^6$ |
| 2   | Coliforms                        | CFU/g       | $\leq 10^3$ |
| 3   | E.coli                           | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 4   | S.aureus                         | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 5   | Cl.perfringens                   | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 6   | B.cereus                         | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 7   | Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc | CFU/g       | $\leq 10^3$ |

### 5.3. Giới hạn kim loại nặng theo QCVN 8-2:2011/BYT

| STT | Tên chỉ tiêu     | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|------------------|-------------|-------------|
| 1   | Hàm lượng Chì    | mg/kg       | $\leq 0,2$  |
| 2   | Hàm lượng Cadimi | mg/kg       | $\leq 0,4$  |

### 6. Chất gây dị ứng/ Thông tin cảnh báo

- Sản phẩm chứa chất gây dị ứng: **Cá, đậu nành.**
- Không dùng cho người có khả năng dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên.

Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

### 7. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

#### 7.1. Hướng dẫn sử dụng:

- Cho cháo và gia vị vào tô.
- Cho nước sôi vừa đủ (350 ml).
- Khuấy đều và đậy kín tô 3 phút.
- Cháo chín dùng được ngay.

#### 7.2. Hướng dẫn bảo quản:

- Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh, tránh ánh nắng mặt trời.

Hưng Yên, ngày 19 tháng 09 năm 2026

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**  
**ĐỖ VĂN TUYÊN**

250 x 155 mm

Thiên Hương

#### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:



Cho cháo và gia vị vào tô.

Cho nước sôi vừa đủ 350 ml.

Khuấy đều và đậy kín tô 3 phút.  
Cháo chín dùng được ngay.

#### THÀNH PHẦN:

- **Phôi**: Gạo (89.3%), Gạo nếp Tú Lệ (0.1 %).  
- **Các gói gia vị**: Muối, Đường, Chất điều vị (INS 621, INS 635), Thịt gà sấy, Thịt heo sấy, Hành lá sấy, Các gia vị (Bột tiêu, bột hành, bột tỏi), Bột hương gà, Maltodextrin, Chất chống đông vón (INS 551), Bột thịt gà, Hương liệu tự nhiên (Gà), Dầu olein cọ tinh luyện.

| GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG MỘT GÓI 47 G        |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| Năng lượng:                                             | 159 kcal  |
| Chất đạm:                                               | 4,09 g    |
| Carbohydrate (Không bao gồm chất xơ):                   | 34,60 g   |
| Đường tổng số:                                          | 0,70 g    |
| Chất béo:                                               | 0,46 g    |
| Natri:                                                  | 850,70 mg |
| Khoảng dao động của các giá trị dinh dưỡng $\pm 26\%$ . |           |

# Vị Hương Cháo Thập Cẩm

Sánh dẻo nếp ngon  
Thơm tràn căn bếp

CÓ  
GAO NẾP  
TÚ LỆ

Khối lượng tịnh: 47 g

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính minh họa cho sản phẩm



#### Hướng dẫn bảo quản

• Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh, tránh ánh nắng mặt trời.

#### Thông tin cảnh báo

• Sản phẩm chứa chất gây dị ứng: **Cá, đậu nành**. Không dùng cho người có khả năng dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.



Tư vấn khách hàng  
0221 3944 099

Sản xuất tại:

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC  
Tổ dân phố Phan Bội, phường Đường Hào, tỉnh Hưng Yên  
Điện Thoại: (0221) 3 944 099

Email: [thienhuongphiabac@gmail.com](mailto:thienhuongphiabac@gmail.com)

Website: [www.thienhuongfood.com](http://www.thienhuongfood.com)

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM



8 936222 070250

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 08 tháng kể từ ngày sản xuất





**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

|                                   |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM |                         |
| CÔNG<br>VĂN<br>ĐẾN                | Số 2771 ngày 26/10/2026 |
|                                   | CHUYÊN                  |
|                                   | Lãnh đạo CC             |
|                                   | Phòng                   |
|                                   | Sao                     |

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 11/ CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC/2026

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC**

Địa chỉ: Tổ dân phố Phan Bội - phường Đường Hào - Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221 3944 099

E-mail: thienhuongphiabac@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0900227116

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 18/2026/SNNMT-HY cấp ngày 16/4/2026.

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm: CHÁO TÔM**

**2. Thành phần:**

- **Phôi:** Gạo (87.1 %), Gạo nếp Tú Lệ (0.1 %).

- **Các gói gia vị:** Muối, Tôm tằm sấy (24.47 g/kg), Chất điều vị (INS 621, INS 635, INS 364(ii)), Đường, Hành lát sấy, Maltodextrin, Hành lá sấy, Các gia vị (Bột tiêu, bột tỏi), Bột hương gà, Bột tôm Sumo (1.36 g/kg), Chất chống đông vón (INS 551).

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 08 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất in trên bao bì.

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

**4.1. Quy cách đóng gói:**

- Khối lượng tịnh: 46 g, 47 g, 48 g, 49 g, 50 g, 51 g, 52 g, 53 g, 54 g, 55 g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi cụ thể trên nhãn sản phẩm.

- Quy cách thành phẩm: 10 gói/thùng, 12 gói/thùng (rổ nhựa), 20 gói/thùng (rổ nhựa), 30 gói/thùng (rổ nhựa), 50 gói/thùng (rổ nhựa), hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi cụ thể trên thùng thành phẩm.

**4.2. Chất liệu bao bì:**

- Sản phẩm được đóng gói bằng bao bì nhựa tổng hợp (OPP/MCPP, OPP/PP, . . . ) và theo đúng QCVN 12-1: 2011/ BYT ngày 30/08/2011.

- Sản phẩm sau đóng gói được đóng vào thùng carton hoặc rổ nhựa bọc túi PP.

**5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:**

Cơ sở sản xuất: Công ty TNHH Thực Phẩm Thiên Hương Phía Bắc

Địa chỉ: Tổ dân phố Phan Bội - phường Đường Hào - Tỉnh Hưng Yên.



### III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Theo luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010.
- Theo nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 quy định chi tiết một số điều của luật an toàn thực phẩm.
- Theo 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.
- Theo thông tư số 09/VBHN-BYT ngày 06/09/2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Theo thông tư số 30/2026/TT-BYT ngày 09/07/2026 hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Theo QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Theo QCVN 8-1:2025/BYT ngày 13/01/2011 quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm: đính kèm theo hồ sơ.

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 19 tháng 09 năm 2026

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC  
ĐỖ VĂN TUYÊN**

## TIÊU CHUẨN CỦA NHÀ SẢN XUẤT ĐÍNH KÈM

1. Tên sản phẩm: CHÁO TÔM

2. Chỉ tiêu cảm quan:

| STT | CHỈ TIÊU   | YÊU CẦU                                                                                            |
|-----|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Màu sắc    | Màu trắng đặc trưng của phôi cháo.<br>Màu đặc trưng của gói gia vị                                 |
| 2   | Mùi vị     | Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.                                                  |
| 3   | Trạng thái | Phôi cháo dạng cánh và bột, khô, rời, không vón cục<br>Tùy từng gói gia vị có trạng thái đặc trưng |

3. Chỉ tiêu hóa lý

| STT | Tên chỉ tiêu    | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|-----------------|-------------|-------------|
| 1   | Độ ẩm phôi cháo | %           | $\leq 14,0$ |

4. Giá trị dinh dưỡng trong một gói 47 g:

| STT | Tên chỉ tiêu                                      | Đơn vị tính | Mức công bố<br>(Dao động $\pm 26\%$ ) | Giá trị trên nhãn |
|-----|---------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------|-------------------|
| 1   | Giá trị năng lượng                                | Kcal        | 118,40 – 201,60                       | 160               |
| 2   | Hàm lượng đạm                                     | g           | 3,06 – 5,20                           | 4,13              |
| 3   | Hàm lượng carbohydrate<br>(không bao gồm chất xơ) | g           | 25,74 – 43,48                         | 34,79             |
| 4   | Hàm lượng chất béo                                | g           | 0,30 – 0,52                           | 0,41              |
| 5   | Hàm lượng đường tổng số                           | g           | 0,64 – 1,08                           | 0,86              |
| 6   | Hàm lượng Natri                                   | mg          | 643,43 – 1095,57                      | 869,50            |

5. Chỉ tiêu an toàn:

5.1. Giới hạn độc tố vi nấm theo QCVN 8-1:2011/BYT

| STT | Tên chỉ tiêu                 | Đơn vị tính      | Mức công bố |
|-----|------------------------------|------------------|-------------|
| 1   | Aflatoxin B1                 | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 2$    |
| 2   | Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2) | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 4$    |
| 3   | Ochratoxin A                 | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 3$    |

5.2. Giới hạn vi sinh vật

| STT | Tên chỉ tiêu                     | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|----------------------------------|-------------|-------------|
| 1   | Tổng vi sinh vật hiếu khí        | CFU/g       | $\leq 10^6$ |
| 2   | Coliforms                        | CFU/g       | $\leq 10^3$ |
| 3   | E.coli                           | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 4   | S.aureus                         | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 5   | Cl.perfringens                   | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 6   | B.cereus                         | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 7   | Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc | CFU/g       | $\leq 10^3$ |

### 5.3. Giới hạn kim loại nặng theo QCVN 8-2:2011/BYT

| STT | Tên chỉ tiêu     | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|------------------|-------------|-------------|
| 1   | Hàm lượng Chì    | mg/kg       | $\leq 0,2$  |
| 2   | Hàm lượng Cadimi | mg/kg       | $\leq 0,4$  |

### 6. Chất gây dị ứng/ Thông tin cảnh báo

- Sản phẩm chứa chất gây dị ứng: **Giáp xác.**
- Không dùng cho người có khả năng dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên.

Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

### 7. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

#### 7.1. Hướng dẫn sử dụng:

- Cho cháo và gia vị vào tô.
- Cho nước sôi vừa đủ (350 ml).
- Khuấy đều và đậy kín tô 3 phút.
- Cháo chín dùng được ngay.

#### 7.2. Hướng dẫn bảo quản:

- Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh, tránh ánh nắng mặt trời.

Hưng Yên, ngày 19 tháng 09 năm 2026

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC  
ĐỖ VĂN TUYÊN**

250 x 155 mm

Thiên Hương

#### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:



- Cho cháo và gia vị vào tô.

- Cho nước sôi vừa đủ (350 ml).

- Khuấy đều và đun sôi 3 phút.  
Cháo chín dùng được ngay.

#### THÀNH PHẦN:

- **Phôi:** Gạo (87.1 %), Gạo nếp Tú Lệ (0.1 %).  
- **Các gói gia vị:** Muối, Tôm tẩm sấy (24.47 g/kg), Chất điều vị (INS 621, INS 635, INS 364(iii)), Đường, Hành lát sấy, Maltodextrin, Hành lá sấy, Các gia vị (Bột tiêu, bột tỏi), Bột hương gà, Bột tôm Sumo (1.36 g/kg), Chất chống đông vón (INS 551).

| GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG MỘT GÓI 47 G        |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| Năng lượng:                                             | 160 kcal  |
| Chất đạm:                                               | 4,13 g    |
| Carbohydrate (Không bao gồm chất xơ):                   | 34,79 g   |
| Đường tổng số:                                          | 0,86 g    |
| Chất béo:                                               | 0,41 g    |
| Natri:                                                  | 869,50 mg |
| Khoảng dao động của các giá trị dinh dưỡng $\pm 26\%$ . |           |

# Vị Hương Cháo Tôm



Khối lượng tịnh: 47 g

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính minh họa cho sản phẩm



#### Hướng dẫn bảo quản

• Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh, tránh ánh nắng mặt trời.

#### Thông tin cảnh báo

• Sản phẩm chứa chất gây dị ứng: **Giáp xác**. Không dùng cho người có khả năng dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.



Tư vấn khách hàng  
0221 3944 099

Sản xuất tại:

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC  
Tổ dân phố Phan Bội, phường Đường Hào, tỉnh Hưng Yên  
Điện Thoại: (0221) 3 944 099

Email: [thienhuongphibac@gmail.com](mailto:thienhuongphibac@gmail.com)

Website: [www.thienhuongfood.com](http://www.thienhuongfood.com)

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM



8 936222 070267

NSX: Xem trên bao bì  
HSD: 08 tháng kể từ ngày sản xuất



250 x 155 mm

Vị Hương

Chả Tôm

Sản địa ngon  
Thơm trần cần bếp

GAO NẾP  
TULÉ

Chả Tôm  
GAO NẾP  
TULÉ

Chả Tôm Gạo Nếp Tulé là sản phẩm được chế biến từ gạo nếp Tulé và tôm tươi, không chứa chất bảo quản, hương vị thơm ngon, dễ ăn, phù hợp cho mọi lứa tuổi.



CÔNG TY TNHH SẢN PHẨM THỰC PHẨM VIỆT NAM  
Số 10/11 Đường 10, Phường 10, Quận 10, TP. HCM

Điện thoại: 0903 123 456  
Email: info@hvt.vn



Ngày sản xuất: 15/05/2024  
Hạn sử dụng: 12 tháng

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:  
- Cho chả vào nồi chiên hoặc nồi luộc.  
- Nấu chín và thưởng thức ngay.  
- Không nên dùng quá 20 phút.

THÀNH PHẦN:  
Chả Tôm Gạo Nếp Tulé (100g) gồm có:  
- Gạo nếp Tulé: 50g  
- Tôm tươi: 30g  
- Gia vị: 20g  
- Chất béo: 10g  
- Chất xơ: 5g  
- Nước: 10g

| Chỉ số dinh dưỡng | Giá trị  |
|-------------------|----------|
| Calo              | 150 kcal |
| Protein           | 10g      |
| Carbohydrate      | 30g      |
| Chất béo          | 10g      |
| Chất xơ           | 5g       |
| Nước              | 10g      |

# CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

|                                   |                                                          |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------|
| CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM |                                                          |
| CÔNG                              | Số: 2798 ngày 26/10/2026                                 |
| VĂN                               | CHUYÊN                                                   |
| ĐẾN                               | Lãnh đạo CC.                                             |
|                                   | Phòng: <i>[Signature]</i>                                |
|                                   | Số: 13/ CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC/2026 |
|                                   | Sao: .....                                               |

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13/ CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC/2026

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC**

Địa chỉ: Tổ dân phố Phan Bội - phường Đường Hào - Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221 3944 099

E-mail: [thienhuongphiabac@gmail.com](mailto:thienhuongphiabac@gmail.com)

Mã số doanh nghiệp: 0900227116

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 18/2026/SNNMT-HY cấp ngày 16/4/2026.

### II. Thông tin về sản phẩm

#### 1. Tên sản phẩm: **CHÁO THỊT BẮM**

#### 2. Thành phần:

- **Phôi:** Gạo (87.1 %), Gạo nếp Tú Lệ (0.1%).

- **Các gói gia vị:** Muối, Dầu olein cọ tinh luyện, Đường, Chất điều vị (INS 621, INS 635), Thịt heo sấy (7.45 g/kg), Thịt gà sấy (7.45 g/kg), Hành lá sấy, Các gia vị (Bột tỏi, bột tiêu), Bột hương gà, Maltodextrin, Hành, Hương liệu tổng hợp (Thịt), Hương liệu tự nhiên (Gà), Bột thịt gà (0.41 g/kg), Chất chống đông vón (INS 551).

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 08 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất in trên bao bì.

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

##### 4.1. Quy cách đóng gói:

- Khối lượng tịnh: 46 g, 47 g, 48 g, 49 g, 50 g, 51 g, 52 g, 53 g, 54 g, 55 g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi cụ thể trên nhãn sản phẩm.

- Quy cách thành phẩm: 10 gói/thùng, 12 gói/thùng (rổ nhựa), 20 gói/thùng (rổ nhựa), 30 gói/thùng (rổ nhựa), 50 gói/thùng (rổ nhựa), hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi cụ thể trên thùng thành phẩm.

##### 4.2. Chất liệu bao bì:

- Sản phẩm được đóng gói bằng bao bì nhựa tổng hợp (OPP/MCPP, OPP/PP, . . . ) và theo đúng QCVN 12-1: 2011/ BYT ngày 30/08/2011.

- Sản phẩm sau đóng gói được đóng vào thùng carton hoặc rổ nhựa bọc túi PP.

#### 5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Cơ sở sản xuất: Công ty TNHH Thực Phẩm Thiên Hương Phía Bắc

Địa chỉ: Tổ dân phố Phan Bội - phường Đường Hào - Tỉnh Hưng Yên.

### **III. Mẫu nhãn sản phẩm** (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

### **IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Theo luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010.
- Theo nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 quy định chi tiết một số điều của

luật an toàn thực phẩm.

- Theo 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.

- Theo thông tư số 09/VBHN-BYT ngày 06/09/2024 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Theo thông tư số 30/2026/TT-BYT ngày 09/07/2026 hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

- Theo QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Theo QCVN 8-1:2025/BYT ngày 13/01/2011 quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm: đính kèm theo hồ sơ.

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 25 tháng 09 năm 2026

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC  
ĐỖ VĂN TUYÊN**

0227  
CỘNG HÒA  
ÁCH NH  
THỰC  
THIẾ  
PH  
TỈNH

## TIÊU CHUẨN CỦA NHÀ SẢN XUẤT ĐÍNH KÈM

### 1. Tên sản phẩm: CHÁO THỊT BẮM

### 2. Chỉ tiêu cảm quan:

| STT | CHỈ TIÊU   | YÊU CẦU                                                                                            |
|-----|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Màu sắc    | Màu trắng đặc trưng của phôi cháo.<br>Màu đặc trưng của gói gia vị                                 |
| 2   | Mùi vị     | Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.                                                  |
| 3   | Trạng thái | Phôi cháo dạng cánh và bột, khô, rời, không vón cục<br>Tùy từng gói gia vị có trạng thái đặc trưng |

### 3. Chỉ tiêu hóa lý

| STT | Tên chỉ tiêu    | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|-----------------|-------------|-------------|
| 1   | Độ ẩm phôi cháo | %           | $\leq 14,0$ |

### 4. Giá trị dinh dưỡng trong một gói 47 g:

| STT | Tên chỉ tiêu                                      | Đơn vị tính | Mức công bố<br>(Dao động $\pm 26$ %) | Giá trị trên nhãn |
|-----|---------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------|-------------------|
| 1   | Giá trị năng lượng                                | Kcal        | 122,84 – 209,16                      | 166               |
| 2   | Hàm lượng đạm                                     | g           | 2,81 – 4,79                          | 3,80              |
| 3   | Hàm lượng carbohydrate<br>(không bao gồm chất xơ) | g           | 25,54 – 43,50                        | 34,52             |
| 4   | Hàm lượng đường tổng số                           | g           | 0,56 – 0,96                          | 0,76              |
| 5   | Hàm lượng chất béo                                | g           | 1,01 – 1,71                          | 1,36              |
| 6   | Hàm lượng chất béo bão hòa                        | g           | 0,43 – 0,73                          | 0,58              |
| 7   | Hàm lượng Natri                                   | mg          | 580,83 – 988,97                      | 784,90            |

### 5. Chỉ tiêu an toàn:

#### 5.1. Giới hạn kim loại nặng theo QCVN 8-2:2011/BYT

| STT | Tên chỉ tiêu     | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|------------------|-------------|-------------|
| 1   | Hàm lượng Chì    | mg/kg       | $\leq 0,2$  |
| 2   | Hàm lượng Cadimi | mg/kg       | $\leq 0,4$  |

#### 5.2. Giới hạn vi sinh vật

| STT | Tên chỉ tiêu                     | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|----------------------------------|-------------|-------------|
| 1   | Tổng vi sinh vật hiếu khí        | CFU/g       | $\leq 10^6$ |
| 2   | Coliforms                        | CFU/g       | $\leq 10^3$ |
| 3   | E.coli                           | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 4   | S.aureus                         | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 5   | Cl.perfringens                   | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 6   | B.cereus                         | CFU/g       | $\leq 10^2$ |
| 7   | Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc | CFU/g       | $\leq 10^3$ |

### 5.3. Giới hạn kim loại nặng theo QCVN 8-2:2011/BYT

| STT | Tên chỉ tiêu     | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|------------------|-------------|-------------|
| 1   | Hàm lượng Chì    | mg/kg       | $\leq 0,2$  |
| 2   | Hàm lượng Cadimi | mg/kg       | $\leq 0,4$  |

### 5.4. Giới hạn độc tố vi nấm theo QCVN 8-1:2011/BYT

| STT | Tên chỉ tiêu                 | Đơn vị tính      | Mức công bố |
|-----|------------------------------|------------------|-------------|
| 1   | Aflatoxin B1                 | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 2$    |
| 2   | Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2) | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 4$    |
| 3   | Ochratoxin A                 | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 3$    |

### 6. Chất gây dị ứng/ Thông tin cảnh báo

- Sản phẩm chứa chất gây dị ứng: **Cá, đậu nành.**
- Không dùng cho người có khả năng dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên.
- Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

### 7. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

#### 7.1. Hướng dẫn sử dụng:

- Cho cháo và gia vị vào tô.
- Cho nước sôi vừa đủ (350 ml).
- Khuấy đều và đậy kín tô 3 phút.
- Cháo chín dùng được ngay.

#### 7.2. Hướng dẫn bảo quản:

- Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh, tránh ánh nắng mặt trời.

Hưng Yên, ngày 25 tháng 09 năm 2026

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC  
ĐỖ VĂN TUYÊN**

250 x 155 mm

#### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

-  - Cho cháo và gia vị vào tô.
-  - Cho nước sôi vừa đủ 350 ml.
-  - Khuấy đều và đậy kín từ 3 phút. Cháo chín dùng được ngay.

#### THÀNH PHẦN:

- **Phôi cháo:** Gạo (87.1 %), Gạo nếp Tú Lệ (0.1 %).
- **Các gói gia vị:** Muối, Dầu olein có tinh luyện, Đường, Chất điều vị (INS 621, INS 635), Thịt heo sấy (7.45 g/kg), Thịt gà sấy (7.45 g/kg), Hành lá sấy, Các gia vị (Bột tỏi, bột tiêu), Bột hương gà, Maltodextrin, Hành, Hương liệu tổng hợp (Thịt), Hương liệu tự nhiên (Gà), Bột thịt gà (0.41 g/kg), Chất chống đông vón (INS 551).

| GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG MỘT GÓI 47 G        |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| Năng lượng:                                             | 166 kcal  |
| Chất đạm:                                               | 3,80 g    |
| Carbohydrate (Không bao gồm chất xơ):                   | 34,52 g   |
| Đường tổng số:                                          | 0,76 g    |
| Chất béo:                                               | 1,36 g    |
| Chất béo bão hòa:                                       | 0,58 g    |
| Natri:                                                  | 784,90 mg |
| Khoảng dao động của các giá trị dinh dưỡng $\pm 26\%$ . |           |

Vị Hương

# Cháo Thịt băm

Sánh dẻo nếp ngon  
Thơm tràn căn bếp

CÓ  
GAO NẾP  
TÚ LỆ

Khối lượng tịnh: 47 g

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính minh họa cho sản phẩm



#### Hướng dẫn bảo quản

- Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh, tránh ánh nắng mặt trời.

#### Thông tin cảnh báo

- Sản phẩm chứa chất gây dị ứng: **Cà, đậu nành**. Không dùng cho người có khả năng dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.



Tư vấn khách hàng  
0221 3944 099

Sản xuất tại:

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THIÊN HƯƠNG PHÍA BẮC

Tổ dân phố Phan Bội, phường Đường Hào, tỉnh Hưng Yên

Điện Thoại: (0221) 3 944 099

Email: [thienhuongphibac@gmail.com](mailto:thienhuongphibac@gmail.com)

Website: [www.thienhuongfood.com](http://www.thienhuongfood.com)

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM



NSX: Xem trên bao bì

HSD: 08 tháng kể từ ngày sản xuất

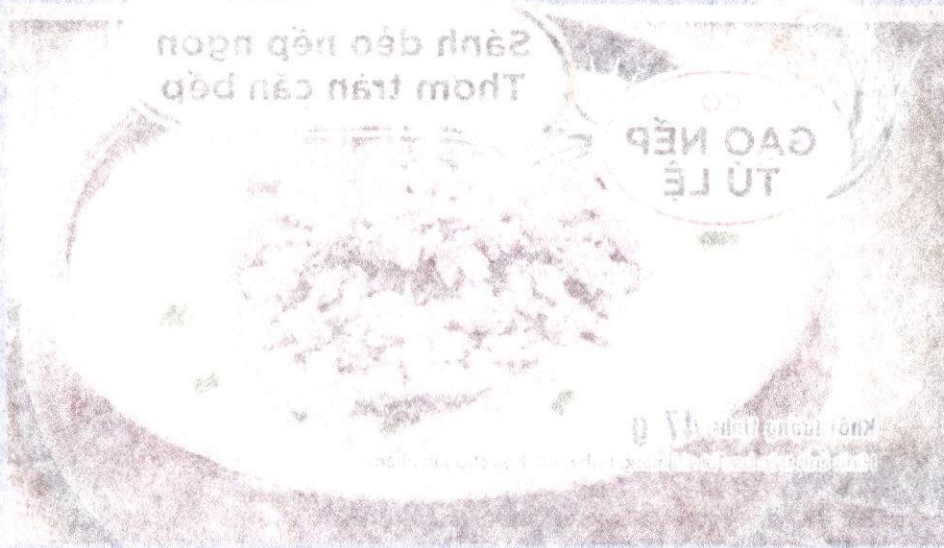


250 x 155 mm

Vị Hương

# Chả Thịt băm

Sành dẻo nếp ngon  
Thơm trần cần bèo



CO  
GAO NẾP  
TÙ LÈ



Thương hiệu nổi bật  
Sản phẩm được chế biến từ gạo nếp thơm ngon, chất lượng cao. Sản phẩm được đóng gói trong bao bì sạch sẽ, bảo quản được lâu dài.



CÔNG TY TNHH SẢN PHẨM THỰC PHẨM VIỆT NAM  
Địa chỉ: 123 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM  
Số điện thoại: 090 123 4567  
Website: www.vietnamfoods.vn



100% gạo nếp thơm ngon

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Cho thịt vào nồi nấu chín.
- Cho gạo nếp vào nồi nấu chín.
- Khi nấu xong, cho gạo nếp vào nồi nấu chín.
- Cho gạo nếp vào nồi nấu chín.

THÀNH PHẦN

- Bột gạo nếp: 100g  
- Bột gạo tẻ: 100g  
- Bột gạo nếp: 100g  
- Bột gạo tẻ: 100g  
- Bột gạo nếp: 100g  
- Bột gạo tẻ: 100g  
- Bột gạo nếp: 100g  
- Bột gạo tẻ: 100g  
- Bột gạo nếp: 100g  
- Bột gạo tẻ: 100g

| Chỉ số dinh dưỡng | Giá trị dinh dưỡng |
|-------------------|--------------------|
| Calories          | 100kcal            |
| Protein           | 10g                |
| Carbohydrate      | 20g                |
| Fat               | 5g                 |
| Sodium            | 100mg              |
| Fiber             | 1g                 |
| Sugar             | 10g                |
| Iron              | 10mg               |
| Vitamin A         | 1000IU             |
| Vitamin B1        | 1000mg             |
| Vitamin B2        | 1000mg             |
| Vitamin B3        | 1000mg             |
| Vitamin B6        | 1000mg             |
| Vitamin B12       | 1000mg             |
| Vitamin C         | 1000mg             |
| Vitamin E         | 1000mg             |
| Vitamin K         | 1000mg             |
| Vitamin D         | 1000mg             |
| Vitamin F         | 1000mg             |
| Vitamin G         | 1000mg             |
| Vitamin H         | 1000mg             |
| Vitamin I         | 1000mg             |
| Vitamin J         | 1000mg             |
| Vitamin K         | 1000mg             |
| Vitamin L         | 1000mg             |
| Vitamin M         | 1000mg             |
| Vitamin N         | 1000mg             |
| Vitamin O         | 1000mg             |
| Vitamin P         | 1000mg             |
| Vitamin Q         | 1000mg             |
| Vitamin R         | 1000mg             |
| Vitamin S         | 1000mg             |
| Vitamin T         | 1000mg             |
| Vitamin U         | 1000mg             |
| Vitamin V         | 1000mg             |
| Vitamin W         | 1000mg             |
| Vitamin X         | 1000mg             |
| Vitamin Y         | 1000mg             |
| Vitamin Z         | 1000mg             |