



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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 06/NSVX/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Cơ sở kinh doanh và chế biến nông sản Việt Xanh.

Địa chỉ: Đội 15, An Chiêu, Liên Phương, TP.Hung Yên, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0988 852 907

Chứng nhận đăng ký kinh doanh số: 05A8006725, Đăng ký lần đầu ngày 08/7/2020, nơi cấp: Phòng Tài chính- Kế hoạch, UBND thành phố Hưng Yên.

**II. Thông tin về sản phẩm:**

1. Tên sản phẩm: Gạo Tám Thái.

2. Thành phần: Gạo trắng.

3. Chỉ tiêu chất lượng:

- Độ ẩm: < 14,5 % ;

- Tầm: < 10 % ;

- Gluxit: > 70%.

4. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Sản phẩm được đóng trong bao bì PE đạt quy chuẩn đạt QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chuyên dùng đựng thực phẩm.

- Khối lượng: 1kg, 2kg, 3kg, 5 kg, 7kg, 10kg, 25kg, 50kg.

6. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Bước 1: Cho gạo vào nồi, vo nhẹ với nước sạch.

- Bước 2: Nấu theo tỷ lệ 1 chén gạo: 1&1/4 chén nước (điều chỉnh lượng nước theo khẩu vị).

- Bước 3: Nấu cơm không mở nắp cho đến khi cơm chín.

- Bước 4: Khi cơm chín, nên xới cơm trước khi dùng. Dùng khi nóng cơm sẽ ngon hơn.

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

7. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Hộ kinh doanh Cơ sở kinh doanh và chế biến nông sản Việt Xanh.

Địa chỉ: Đội 15, An Chiêu, Liên Phương, TP.Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0988 852 907.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** (có mẫu dự thảo 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:

- Luật An toàn thực phẩm năm 2010.

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm 2010.

- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa.

- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15 tháng 06 năm 2015 của Bộ Y tế về hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

- QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”.

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm.

- Các văn bản pháp luật hiện hành quy định về an toàn thực phẩm.

Hưng Yên, ngày 25 tháng 12 năm 2020

**CHỦ CƠ SỞ**

  
Trần Xuân Trường

## MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

### GẠO TẮM THÁI

- Thành phần: Gạo trắng.

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Độ ẩm: < 14,5 % ;

Tắm: < 10 % ;

Gluxit: > 70%.

- Ngày sản xuất:

- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Hướng dẫn bảo quản và sử dụng:

- Bước 1: Cho gạo vào nồi, vo nhẹ với nước sạch.

- Bước 2: Nấu theo tỷ lệ 1 chén gạo: 1&1/4 chén nước (điều chỉnh lượng nước theo khẩu vị).

- Bước 3: Nấu cơm không mở nắp cho đến khi cơm chín.

- Bước 4: Khi cơm chín, nên xới cơm trước khi dùng. Dùng khi nóng cơm sẽ ngon hơn.

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

Khối lượng:

Tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Cơ sở kinh doanh và chế biến nông sản Việt Xanh.

Địa chỉ: Đội 15, An Chiểu, Liên Phương, TP.Hung Yên, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0988 852 907.

**TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH**

**BẢN SAO**

JOB No./ Số phiếu yêu cầu phân tích: <b>3749.20</b>	Report date/ Ngày: <b>09-07-2020</b>
Doc. code/ Mã số tài liệu: <b>MKL-TT04-BM01</b>	Page/ Trang: <b>1/ 2</b>

Applicant/ ref. (Khách hàng/ số yêu cầu) : CƠ SỞ KINH DOANH VÀ CHẾ BIẾN NÔNG SẢN VIỆT XANH  
 Address (Địa chỉ) : Đội 15, Thôn An Chiêu 2, xã Liên Phương, thành phố Hưng Yên  
 Information provided by applicant : Gạo Tám Thái  
 (Thông tin được khách hàng cung cấp)  
 Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu được đóng trong thùng cách nhiệt  
 Seal No (Số niêm) : Không niêm  
 Source of sample (Nguồn mẫu) : Khách hàng gửi mẫu  
 Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 02-07-2020  
 Sample tested on (Ngày phân tích) : 03-07-2020

Code/ Mã mẫu	Name/ Tên mẫu	Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
3749.20 /6	Gạo Tám Thái	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (**)	ISO 4833-1:2013	CFU/g	-	1.5x10 <sup>3</sup>
		Coliforms (**)	ISO 4832:2006	CFU/g	-	<10
		<i>E. coli</i> (**)	ISO 16649-2:2001	CFU/g	-	<10
		<i>Staphylococcus aureus</i> (**)	ISO 6888- 1:1999/Amd.1:2003	CFU/g	-	<10
		<i>Clostridium perfringens</i> (**)	ISO 7937:2004	CFU/g	-	<10
		<i>Bacillus cereus</i> (**)	ISO 7932:2004	CFU/g	-	<10
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc (**)	ISO 21527-2:2008	CFU/g	-	<10
		Cadimi (Cd) (**)	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	ND
		Glucid	AOAC 986.25	%	-	78.70
		Độ ẩm (**)	M.K.Lab 36	%	-	13.10
		Aflatoxin tổng số (**)	TCVN 7596:2007	µg/kg	1.00	ND
		Carbendazim (**)	AOAC 2007.01	µg/kg	2.00	ND
		Tạp chất	FAO FNP 5/Rev.1 p.25 1983	%	0.004	ND
		Trạng thái	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Dạng hạt, khô, rời
		Màu sắc	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Màu trắng đặc trưng cho sản phẩm
Mùi	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi lạ		
Vị	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Vị đặc trưng cho sản phẩm, không có vị lạ		

# TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

JOB No./ Số phiếu yêu cầu phân tích: 3749.20	Report date/ Ngày: 09-07-2020
Doc. code/ Mã số tài liệu: MKL-TT04-BM01	Page/ Trang: 2/ 2

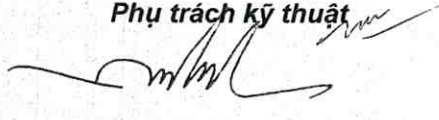
## Conclusion/ Kết luận

Kết quả mẫu Gạo Tám Thái đạt vi sinh và kim loại theo QĐ 46/2007/QĐ-BYT, độc tố đạt theo QCVN 8-1:2011/BYT, thuốc BVTV đạt theo thông tư 50:2016/TT-BYT.

### Note / Ghi chú:

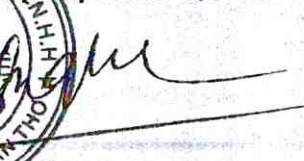
- (\*) Testing parameter is sent to subcontractor accredited by MekongLAB / Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và được giám sát bởi MekongLAB.
- (\*\*) Parameter is accredited ISO17025 or recognized by Vietnamese government/ Chỉ tiêu được công nhận ISO17025 hoặc được chỉ định các Bộ chuyên ngành.
- ND: Not detected/ Không phát hiện      D: Detected/ Phát hiện      <1; <2; <10: Not detected/ sample/ Không phát hiện/ mẫu  
LOD: limit of detection/ Giới hạn phát hiện      LOQ: Limit of Quantitation/ Giới hạn định lượng
- This testing result is only valid on tested sample. It is issued under our NHO-QSCert Terms and Conditions. / Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử. Báo cáo này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của NHO-QSCert
- The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of NHO-QSCert is granted/ Không được sao chép kết quả này, một phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của đại diện NHO-QSCert

Authorized Technical Representative  
Phụ trách kỹ thuật

  
Phạm Thị Hồng Trang



On behalf of NHO-QSCert  
Đại diện NHO-QSCert

  
Hoàng Bá Nghị

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH  
Số chứng thực... 2953... Số quyền... 01... SCT/BS  
Ngày... 30... tháng... 12... năm 20... 20...





PHÓ CHỦ TỊCH  
TRẦN TRUNG TIẾP