

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11/CSSXTL/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Cơ sở sản xuất Thành Lộc

Địa chỉ: Thôn 5, Xã Thuần Hưng, Huyện Khoái Châu, Tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0243. 715 4471

E-mail: giavithanhloc3s@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 05F8002915

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 240/2017/NNPTNT-0321 Ngày Cấp: 10/01/2017

Nơi cấp: Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản & thủy sản tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Gia vị gà rang muối

2. Thành phần: Bột gạo, Bột đậu xanh, Muối tinh rang, Mỳ chính, Bột hương gà, Bột tiêu, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Sản phẩm được bao gói trong bao bì bằng vật liệu PE, PP, PET, OPP theo 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 sản phẩm.

- Sản phẩm đóng gói túi hoặc hộp có khối lượng: 50 g, 90 g, 100 g, 240 g, 250 g, 490 g, 500 g hoặc theo yêu cầu của khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hóa.

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế quy định ô nhiễm tối đa sinh học và hóa học trong thực phẩm;

- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong 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”;

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

- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định về giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

....., ngày 12 tháng 6 năm 2018
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)
CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC
Thuần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
MST: 0900731404

Thi Hương

Thành Lộc

Gia vị Gà Rang Muối

Thành phần: Bột gạo, Bột đậu xanh, Muối tinh rang, Mỳ chính, Bột hương gà, Bột tiêu, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627).

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm gia vị trong chế biến các món ăn gà rang muối, ếch rang muối, vịt rang muối, ...
Tỷ lệ tùy theo công thức từng sản phẩm.

HD món: Gà rang muối

Nguyên liệu:
- 1 kg gà ta - 8-10 lá chanh, 10 củ sả - khoảng 10 củ sả
- Bột ngô (có thể thay thế bằng bột năng) - 1 lòng đỏ trứng gà
- Tiêu, hạt nêm, nước mắm, mỳ chính.

Cách chế biến:
Gà sau khi làm sạch thì chặt miếng vừa ăn, cho vào tô rồi ướp gia vị. Gia vị ướp gà gồm có một chút tiêu, nước mắm, mỳ chính, tiêu, dầu ăn, lòng đỏ trứng. Xóc đều để gà được ngấm rồi bọc kín lại bằng nilon hoặc khăn ẩm. Cắt vào tủ lạnh ít nhất 30 phút. Trong thời gian đó, cắt sả ra thành khúc dài chừng 3 đốt ngón tay rồi tước ra thành sợi sợi. Lá chanh thái sợi. Cho một ít dầu ăn vào, cho sả và lá chanh vào chảo, bao giờ vàng thì vớt ra đĩa. Gà lăn qua bột ngô hoặc bột năng rồi thả vào chảo dầu, chiên đến khi xém vàng. Sau khi chiên xong vớt gà ra, cho vào âu làm khô và sạch.

Hướng dẫn bảo quản:
- Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
CN MIỀN NAM: 0969 831988 - 096 274 9555
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Chỉ số	DVT	Mức năng trị
1. TNSV/VHL	CFU/g	< 10 ⁴
2. Coliform	CFU/g	< 10 ⁴
3. E. coli	CFU/g	< 3
4. Salmon	CFU/g	< 10 ⁴
5. Salmoeila	25g	KPH
6. TYPH/MAM	CFU/g	< 10 ⁴

SỐ 11/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 250 g
Khối lượng tịnh: 240 g

8 936088 567994

Thành Lộc

Gia vị Gà Rang Muối

Thành phần: Bột gạo, Bột đậu xanh, Muối tinh rang, Mỳ chính, Bột hương gà, Bột tiêu, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627).

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm gia vị trong chế biến các món ăn gà rang muối, ếch rang muối, vịt rang muối, ...
Tỷ lệ tùy theo công thức từng sản phẩm.

HD món: Gà rang muối

Nguyên liệu:
- 1 kg gà ta - 8-10 lá chanh, 10 củ sả - khoảng 10 củ sả
- Bột ngô (có thể thay thế bằng bột năng) - 1 lòng đỏ trứng gà
- Tiêu, hạt nêm, nước mắm, mỳ chính.

Cách chế biến:
Gà sau khi làm sạch thì chặt miếng vừa ăn, cho vào tô rồi ướp gia vị. Gia vị ướp gà gồm có một chút tiêu, nước mắm, mỳ chính, tiêu, dầu ăn, lòng đỏ trứng. Xóc đều để gà được ngấm rồi bọc kín lại bằng nilon hoặc khăn ẩm. Cắt vào tủ lạnh ít nhất 30 phút. Trong thời gian đó, cắt sả ra thành khúc dài chừng 3 đốt ngón tay rồi tước ra thành sợi sợi. Lá chanh thái sợi. Cho một ít dầu ăn vào, cho sả và lá chanh vào chảo, bao giờ vàng thì vớt ra đĩa. Gà lăn qua bột ngô hoặc bột năng rồi thả vào chảo dầu, chiên đến khi xém vàng. Sau khi chiên xong vớt gà ra, cho vào âu làm khô và sạch.

Hướng dẫn bảo quản:
- Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
CN MIỀN NAM: 0969 831988 - 096 274 9555
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Chỉ số	DVT	Mức năng trị
1. TNSV/VHL	CFU/g	< 10 ⁴
2. Coliform	CFU/g	< 10 ⁴
3. E. coli	CFU/g	< 3
4. Salmon	CFU/g	< 10 ⁴
5. Salmoeila	25g	KPH
6. TYPH/MAM	CFU/g	< 10 ⁴

SỐ 11/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 100 g
Khối lượng tịnh: 90 g

8 936088 562777

TRUNG ƯƠNG SẢN XUẤT THÀNH LỘC
Quần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
ĐT: 0.900731404

Thành Lộc

Gia vị Gà Rang Muối

Thành phần: Bột gạo, Bột đậu xanh, Muối tinh rang, Mỳ chính, Bột hương gà, Bột tiêu, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627).

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng làm gia vị trong chế biến các món ăn gà rang muối, ếch rang muối, vịt rang muối, ...
Tỷ lệ tùy theo công thức từng sản phẩm.

HD món: Gà rang muối

Nguyên liệu:
- 1 kg gà ta - 8-10 lá chanh, 10 củ sả - khoảng 10 củ sả
- Bột ngô (có thể thay thế bằng bột năng) - 1 lòng đỏ trứng gà
- Tiêu, hạt nêm, nước mắm, mỳ chính.

Cách chế biến:
Gà sau khi làm sạch thì chặt miếng vừa ăn, cho vào tô rồi ướp gia vị. Gia vị ướp gà gồm có một chút tiêu, nước mắm, mỳ chính, tiêu, dầu ăn, lòng đỏ trứng. Xóc đều để gà được ngấm rồi bọc kín lại bằng nilon hoặc khăn ẩm. Cắt vào tủ lạnh ít nhất 30 phút. Trong thời gian đó, cắt sả ra thành khúc dài chừng 3 đốt ngón tay rồi tước ra thành sợi sợi. Lá chanh thái sợi. Cho một ít dầu ăn vào, cho sả và lá chanh vào chảo, bao giờ vàng thì vớt ra đĩa. Gà lăn qua bột ngô hoặc bột năng rồi thả vào chảo dầu, chiên đến khi xém vàng. Sau khi chiên xong vớt gà ra, cho vào âu làm khô và sạch.

Hướng dẫn bảo quản:
- Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
CN MIỀN NAM: 0969 831988 - 096 274 9555
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Chỉ số	DVT	Mức năng trị
1. TNSV/VHL	CFU/g	< 10 ⁴
2. Coliform	CFU/g	< 10 ⁴
3. E. coli	CFU/g	< 3
4. Salmon	CFU/g	< 10 ⁴
5. Salmoeila	25g	KPH
6. TYPH/MAM	CFU/g	< 10 ⁴

SỐ 11/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 500 g
Khối lượng tịnh: 490 g

8 936088 562135

CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC
 Huân Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
 MST: 0900731404



Gia vị Gà Rang Muối



Thành phần: Bột gạo, Bột đậu xanh, Muối tinh rang, Mỳ chính, Bột hương gà, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627).
Hương dẫn sử dụng:
 Dùng làm gia vị trong chế biến các món ăn gà rang muối, ếch rang muối, vịt rang muối, ...
 Tỷ lệ tùy theo công thức từng sản phẩm.

HD món: Gà rang muối

Nguyên liệu:
 - 1 kg gà ta - 8-10 lá chanh, 10 củ sả - khoảng 10 củ ớt
 - Bột ớt (có thể thay thế bằng bột năng) - 1 lòng đỏ trứng gà
 - Tiêu, hạt nêm, nước mắm, mỳ chính.

Cách chế biến:
 Gà sau khi làm sạch thì chặt miếng vừa ăn, cho vào tô rồi ướp gia vị. Gia vị ướp gà gồm có một chút tiêu, nước mắm, mỳ chính, tiêu, dầu ăn, lòng đỏ trứng. Xóc đều để gà được ngấm rồi bọc kín lại bằng nilon bọc thực phẩm. Cho vào tủ lạnh ít nhất 30 phút. Trong thời gian đó, cắt sả ra thành khúc dài chừng 3 đốt ngón tay rồi tước ra thành dạng sợi. Lá chanh thái sợi. Cho một ít dầu ăn vào, cho sả và lá chanh vào chảo, bao gói vàng thì vớt ra đĩa. Gà lăn qua bột ớt hoặc bột năng rồi thả vào chảo dầu, chiên đến khi xém vàng. Sau khi chiên xong vớt gà ra, cho vào đó khoảng 5 thìa ăn cơm "gà rang muối" xóc đều lên.

NSX: 01/06/2018
 HSD: 01/06/2019

Chỉ tiêu	DVT	Mức công bố
1. TS/SVHK	CFU/g	< 10 ⁶
2. Coliform	CFU/g	< 10 ⁶
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10 ⁶
3. Salmonella	/25g	KPH
6. TS/TNM-M	CFU/g	< 10 ⁶

HD BQ: - Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao
 SX tại: **CSSK THÀNH LỘC**
 ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
 ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
 CN MIỀN NAM: 0969 831988 - 096 274 9555
 Email: giavithanhloc3@gmail.com
 Website: giavithanhloc.vn



SỐ 11/CSSKTL/2018
 Khối lượng tịnh: 350 g
 Khối lượng tịnh: 340 g
 8 936088 567994



Gia vị Gà Rang Muối



Thành phần: Bột gạo, Bột đậu xanh, Muối tinh rang, Mỳ chính, Bột hương gà, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627).
Hương dẫn sử dụng:
 Dùng làm gia vị trong chế biến các món ăn gà rang muối, ếch rang muối, vịt rang muối, ...
 Tỷ lệ tùy theo công thức từng sản phẩm.

HD món: Gà rang muối

Nguyên liệu:
 - 1 kg gà ta - 8-10 lá chanh, 10 củ sả - khoảng 10 củ ớt
 - Bột ớt (có thể thay thế bằng bột năng) - 1 lòng đỏ trứng gà
 - Tiêu, hạt nêm, nước mắm, mỳ chính.

Cách chế biến:
 Gà sau khi làm sạch thì chặt miếng vừa ăn, cho vào tô rồi ướp gia vị. Gia vị ướp gà gồm có một chút tiêu, nước mắm, mỳ chính, tiêu, dầu ăn, lòng đỏ trứng. Xóc đều để gà được ngấm rồi bọc kín lại bằng nilon bọc thực phẩm. Cho vào tủ lạnh ít nhất 30 phút. Trong thời gian đó, cắt sả ra thành khúc dài chừng 3 đốt ngón tay rồi tước ra thành dạng sợi. Lá chanh thái sợi. Cho một ít dầu ăn vào, cho sả và lá chanh vào chảo, bao gói vàng thì vớt ra đĩa. Gà lăn qua bột ớt hoặc bột năng rồi thả vào chảo dầu, chiên đến khi xém vàng. Sau khi chiên xong vớt gà ra, cho vào đó khoảng 5 thìa ăn cơm "gà rang muối" xóc đều lên.

NSX: 01/06/2018
 HSD: 01/06/2019

Chỉ tiêu	DVT	Mức công bố
1. TS/SVHK	CFU/g	< 10 ⁶
2. Coliform	CFU/g	< 10 ⁶
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10 ⁶
3. Salmonella	/25g	KPH
6. TS/TNM-M	CFU/g	< 10 ⁶

HD BQ: - Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao
 SX tại: **CSSK THÀNH LỘC**
 ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
 ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
 CN MIỀN NAM: 0969 831988 - 096 274 9555
 Email: giavithanhloc3@gmail.com
 Website: giavithanhloc.vn



SỐ 11/CSSKTL/2018
 Khối lượng tịnh: 350 g
 Khối lượng tịnh: 340 g
 8 936088 562777



Số: 5430/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

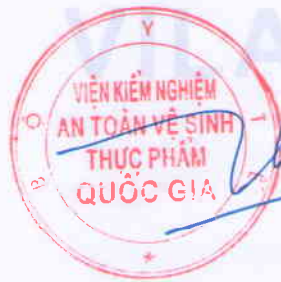
1. Tên mẫu: Gia vị gà rang muối
 2. Mã số mẫu: 03181128/DV.3
 3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn kín, tên mẫu viết tay dán trên túi, 200g/túi
 Số lượng: 1; NSX - HSD: Không có ; Không có mẫu lưu
 4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
 5. Thời gian lưu mẫu: Không có
 6. Ngày lấy mẫu: Không có
 7. Ngày nhận mẫu: 21/03/2018
 8. Thời gian thử nghiệm: 21/03/2018 - 30/03/2018
 9. Nơi gửi mẫu: Cơ sở sản xuất Thành Lộc
 Địa chỉ: Thôn 5, xã Thuần Hưng, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên
 10. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.1*	<i>Salmonella</i>	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
10.2*	<i>S. aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1 : 2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.3*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.4*	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.062	1,98

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 30 tháng 3 năm 2018

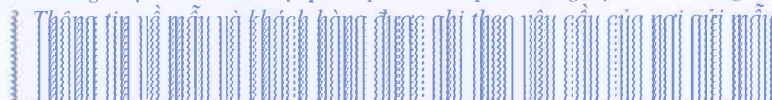
TUQ.VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG PHÒNG
QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
Lê Thị Phương Thảo

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm

2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 250-8 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Gia vị gà rang muối

Mã số/Code: 0618250-8

Số lượng mẫu/Quantity: 02 gói

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng gói kín

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Cơ sở sản xuất Thành Lộc

Địa chỉ/ Add: Thôn 5, xã Thuận Hưng, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 5/06/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 5/06/2018 đến ngày 13/06/2018

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu (Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	Tổng số vsv hiếu khí *	CFU/g	TCVN 4884:2005	$2,3 \times 10^3$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc*	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	40
3	Tổng số Coliform*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
4	Hàm lượng Asen	mg/kg	AOAC/AAS	KPH LOD=0,001mg/kg
5	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH LOD=0,001mg/kg
6	Hàm lượng Cadimi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH LOD=0,001mg/kg

KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)

Hải Dương, ngày 13 tháng 06 năm 2018



LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh

Labo XNATVSTP

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.