

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/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 sốt vang

2. Thành phần: Quế, hành, tỏi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

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: 3 g, 5 g, 10 g, 15 g, 20 g, 25 g, 30 g, 37 g, 40 g, 50 g, 70 g, 90 g, 100 g, 490g, 500 g, 990g, 1000 g 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";

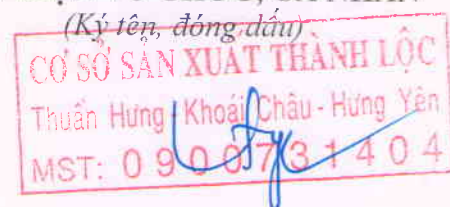
- QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế "Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm";

- 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 22 tháng 6 năm 2018
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC
 10/09/2019
 0731404

Thành Lộc

Gia Vị Sốt Vàng

MSX: 01/06/2018
 HSD: 01/06/2019

Thành phần: Quế, hành, tỏi, nghệ, mùi, điều, phao, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

Hướng dẫn sử dụng:
 - Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
 - Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

Hạt nhân là sản phẩm nhập khẩu từ nước ngoài, được sản xuất theo quy trình công nghệ hiện đại, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, không chứa chất bảo quản, không chứa chất độc hại, không chứa chất gây dị ứng.

Chỉ tiêu	BVY	Giá trị
1. T.S.V.S.V.H.K.	CFU/g	< 10 ⁴
2. Coliform	CFU/g	< 10 ⁵
3. E. Coli	CFU/g	< 10
4. Salmonella	CFU/g	< 10
5. Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10 ⁵
6. Tổng số vi sinh vật	CFU/g	< 10 ⁶

SỐ 04/CSSX/TL/2018
 Khối lượng tịnh: 20g

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

Thành Lộc

Gia Vị Sốt Vàng

MSX: 01/06/2018
 HSD: 01/06/2019

Thành phần: Quế, hành, tỏi, nghệ, mùi, điều, phao, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

Hướng dẫn sử dụng:
 - Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
 - Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

Hạt nhân là sản phẩm nhập khẩu từ nước ngoài, được sản xuất theo quy trình công nghệ hiện đại, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, không chứa chất bảo quản, không chứa chất độc hại, không chứa chất gây dị ứng.

Chỉ tiêu	BVY	Giá trị
1. T.S.V.S.V.H.K.	CFU/g	< 10 ⁴
2. Coliform	CFU/g	< 10 ⁵
3. E. Coli	CFU/g	< 10
4. Salmonella	CFU/g	< 10
5. Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10 ⁵
6. Tổng số vi sinh vật	CFU/g	< 10 ⁶

SỐ 04/CSSX/TL/2018
 Khối lượng tịnh: 100g
 Khối lượng tịnh: 90g

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

Thành Lộc

Gia Vị Sốt Vàng

MSX: 01/06/2018
 HSD: 01/06/2019

Thành phần: Quế, hành, tỏi, nghệ, mùi, điều, phao, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

Hướng dẫn sử dụng:
 - Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
 - Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

Hạt nhân là sản phẩm nhập khẩu từ nước ngoài, được sản xuất theo quy trình công nghệ hiện đại, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, không chứa chất bảo quản, không chứa chất độc hại, không chứa chất gây dị ứng.

Chỉ tiêu	BVY	Giá trị
1. T.S.V.S.V.H.K.	CFU/g	< 10 ⁴
2. Coliform	CFU/g	< 10 ⁵
3. E. Coli	CFU/g	< 10
4. Salmonella	CFU/g	< 10
5. Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10 ⁵
6. Tổng số vi sinh vật	CFU/g	< 10 ⁶

SỐ 04/CSSX/TL/2018
 Khối lượng tịnh: 500g
 Khối lượng tịnh: 490g

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

Thành Lộc

Gia Vị Sốt Vàng

MSX: 01/06/2018
 HSD: 01/06/2019

Thành phần: Quế, hành, tỏi, nghệ, mùi, điều, phao, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

Hướng dẫn sử dụng:
 - Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
 - Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

Hạt nhân là sản phẩm nhập khẩu từ nước ngoài, được sản xuất theo quy trình công nghệ hiện đại, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, không chứa chất bảo quản, không chứa chất độc hại, không chứa chất gây dị ứng.

Chỉ tiêu	BVY	Giá trị
1. T.S.V.S.V.H.K.	CFU/g	< 10 ⁴
2. Coliform	CFU/g	< 10 ⁵
3. E. Coli	CFU/g	< 10
4. Salmonella	CFU/g	< 10
5. Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10 ⁵
6. Tổng số vi sinh vật	CFU/g	< 10 ⁶

SỐ 04/CSSX/TL/2018
 Khối lượng tịnh: 500g
 Khối lượng tịnh: 490g

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

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



Thanh Lộc

Gia Vị Sốt Vàng

M SX: 01/06/2018
HSD: 01/06/2019

Thành phần: Chất béo, bột ngọt, muối, tiêu, thảo mộc, nhân củ, ớt, gừng, hạt (Ớng), hoa tiêu, ớt, tỏi, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102), Hương dẫn sử dụng

Hướng dẫn sử dụng:
- Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

Ngày sản xuất:
- Thời gian: (tùy theo quy định của nhà sản xuất) từ 01 tháng 01 năm 2018 - 30/06 năm 2019 tại Thanh Lộc

Thành phần dinh dưỡng (tính trên 100g sản phẩm):

Chỉ số	Đơn vị	Giá trị
Chất béo	g	20
Protein	g	10
Carbohydrate	g	5
Năng lượng	kJ	200
Năng lượng	Cal	100

Thông tin khác:
 Công ty TNHH Sản Xuất Thanh Lộc, Văn phòng: Phố Châu Hưng Yên
 Chi nhánh: Phố Văn Hiến - Phố Văn Hiến - Phố Văn Hiến - Phố Văn Hiến
 Email: thanhloc@thanhloc.com.vn
 Website: thanhloc.com.vn

Khối lượng tịnh: 20 g
Khối lượng tịnh: 20 g

8 9 3 6 0 8 8 5 6 6 0 3 4



Thanh Lộc

Gia Vị Sốt Vàng

M SX: 01/06/2018
HSD: 01/06/2019

Thành phần: Chất béo, bột ngọt, muối, tiêu, thảo mộc, nhân củ, ớt, gừng, hạt (Ớng), hoa tiêu, ớt, tỏi, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102), Hương dẫn sử dụng

Hướng dẫn sử dụng:
- Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

Ngày sản xuất:
- Thời gian: (tùy theo quy định của nhà sản xuất) từ 01 tháng 01 năm 2018 - 30/06 năm 2019 tại Thanh Lộc

Thành phần dinh dưỡng (tính trên 100g sản phẩm):

Chỉ số	Đơn vị	Giá trị
Chất béo	g	20
Protein	g	10
Carbohydrate	g	5
Năng lượng	kJ	200
Năng lượng	Cal	100

Thông tin khác:
 Công ty TNHH Sản Xuất Thanh Lộc, Văn phòng: Phố Châu Hưng Yên
 Chi nhánh: Phố Văn Hiến - Phố Văn Hiến - Phố Văn Hiến - Phố Văn Hiến
 Email: thanhloc@thanhloc.com.vn
 Website: thanhloc.com.vn

Khối lượng tịnh: 20 g
Khối lượng tịnh: 20 g

8 9 3 6 0 8 8 5 6 6 2 9 2 0



Thanh Lộc

Gia Vị Sốt Vàng

M SX: 01/06/2018
HSD: 01/06/2019

Thành phần: Chất béo, bột ngọt, muối, tiêu, thảo mộc, nhân củ, ớt, gừng, hạt (Ớng), hoa tiêu, ớt, tỏi, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102), Hương dẫn sử dụng

Hướng dẫn sử dụng:
- Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

Ngày sản xuất:
- Thời gian: (tùy theo quy định của nhà sản xuất) từ 01 tháng 01 năm 2018 - 30/06 năm 2019 tại Thanh Lộc

Thành phần dinh dưỡng (tính trên 100g sản phẩm):

Chỉ số	Đơn vị	Giá trị
Chất béo	g	20
Protein	g	10
Carbohydrate	g	5
Năng lượng	kJ	200
Năng lượng	Cal	100

Thông tin khác:
 Công ty TNHH Sản Xuất Thanh Lộc, Văn phòng: Phố Châu Hưng Yên
 Chi nhánh: Phố Văn Hiến - Phố Văn Hiến - Phố Văn Hiến - Phố Văn Hiến
 Email: thanhloc@thanhloc.com.vn
 Website: thanhloc.com.vn

Khối lượng tịnh: 10 g
Khối lượng tịnh: 10 g

8 9 3 6 0 8 8 5 6 0 8 8 9

Thành phẩm: Quế, hạnh, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

GIA VỊ SỐT VANG

Số D/CSSX/TL/2018

Chất lượng tổng: 70g

Khối lượng tịnh: 50g

SX tại: **CSXK THÀNH LỘC**

5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
 (H) 0910.954886 - 090.954886 - 095.274.9555
 Email: giavibinhloc@gmail.com
 Website: giavibinhloc.vn

8 936088 156206

Không chất bảo quản

Gia vị của mẹ, gia đình!

GIA VỊ SỐT VANG

Số D/CSSX/TL/2018

Chất lượng tổng: 70g

Khối lượng tịnh: 50g

SX tại: **CSXK THÀNH LỘC**

5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
 (H) 0910.954886 - 090.954886 - 095.274.9555
 Email: giavibinhloc@gmail.com
 Website: giavibinhloc.vn

Thành phẩm: Quế, hạnh, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

Hướng dẫn sử dụng

- Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

Chỉ tiêu	ĐVT	Giá trị	Đơn vị
1. Traversin	CHUG	< 10 ⁰	
2. Cellulose	CHUG	< 10 ⁰	
3. Acid	CHUG	< 3	
4. Saccharose	CHUG	< 10 ⁰	
5. Starch	CHUG	≤ 25	g/100g
6. Moisture	CHUG	< 10 ⁰	

Gia Vị Sốt Vang

Thành phẩm: Quế, hạnh, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

Hướng dẫn sử dụng

- Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

Nguyên liệu:

- Hạt thì là: 500g - Rượu vang đỏ: 50ml
- Hạnh khô, tỏi: 30g - Cà chua: 50g - Dầu ăn: 30ml - 20g gia vị Thành Lộc
- Hạt tiêu, mùi, chính, nghệ thơm, muối, đường, bột mì

Cách chế biến:

Thịt bò rửa sạch, thái miếng vuông $2 \times 2 \times 2$ cm - Ướp thịt bò với Gia vị Thành Lộc, rượu vang để ngấm. - Hành tỏi bóc vỏ, đập dập, cà chua rửa sạch, bỏ hạt, bỏ phần lõi (nếu có), băm nhỏ.

Đun nóng dầu ăn, cho phần tỏi hành phần băm nhỏ. Sau đó cho thịt bò vào xào săn, thêm 1 nước sôi sấp, để nguội.

- Cho cà chua vào chảo dầu, đun trong 10 phút, cho phần thịt bò đã ướp vào, đun kỹ, để ra bát.

- Nấu sôi nước luộc cà chua vào chảo, hòa bột năng vào phần nước sốt cà chua, đun sôi, nêm nếm vừa ăn.

Sử dụng khi còn nóng.

- Nấu nóng nấu với rau củ, các bạn có thể cho thêm hạt gạo và cà rốt nấu mềm hơn vào. Khi thịt bò mềm thì cho cá chép (nếu có), đun 5 phút thì cho khoai tây, khoai tây hơi mềm thì cho rượu vang vào, đun sôi trở lại và khoai chín là được.

SỐ D/CSSX/TL/2018

Chất lượng tổng: 500g

Khối lượng tịnh: 50g

SX tại: **CSXK THÀNH LỘC**

5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
 ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
 CN MIỀN NAM: 0909 83 8886 - 096 274 9555
 Email: giavibinhloc3@gmail.com
 Website: giavibinhloc.vn

HD món: Bò nấu sốt vang

8 936088 156350

Thành Lộc

Gia vị sốt vang

Số D/CSSX/TL/2018

Chất lượng tổng: 70g

Khối lượng tịnh: 50g

SX tại: **CSXK THÀNH LỘC**

5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
 (H) 0910.954886 - 090.954886 - 095.274.9555
 Email: giavibinhloc@gmail.com
 Website: giavibinhloc.vn

Thành phẩm: Quế, hạnh, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

Hướng dẫn sử dụng

- Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

Chỉ tiêu	ĐVT	Giá trị	Đơn vị
1. Traversin	CHUG	< 10 ⁰	
2. Cellulose	CHUG	< 10 ⁰	
3. Acid	CHUG	< 3	
4. Saccharose	CHUG	< 10 ⁰	
5. Starch	CHUG	≤ 25	g/100g
6. Moisture	CHUG	< 10 ⁰	

Gia Vị Sốt Vang

Thành phẩm: Quế, hạnh, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

Hướng dẫn sử dụng

- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

Nguyên liệu:

- Hạt thì là: 500g - Rượu vang đỏ: 50ml
- Hạnh khô, tỏi: 30g - Cà chua: 50g - Dầu ăn: 30ml - 20g gia vị Thành Lộc
- Hạt tiêu, mùi, chính, nghệ thơm, muối, đường, bột mì

Cách chế biến:

Thịt bò rửa sạch, thái miếng vuông $2 \times 2 \times 2$ cm - Ướp thịt bò với Gia vị Thành Lộc, rượu vang để ngấm. - Hành tỏi bóc vỏ, đập dập, cà chua rửa sạch, bỏ hạt, bỏ phần lõi (nếu có), băm nhỏ.

Đun nóng dầu ăn, cho phần tỏi hành phần băm nhỏ. Sau đó cho thịt bò vào xào săn, thêm 1 nước sôi sấp, để nguội.

- Cho cà chua vào chảo dầu, đun trong 10 phút, cho phần thịt bò đã ướp vào, đun kỹ, để ra bát.

- Nấu sôi nước luộc cà chua vào chảo, hòa bột năng vào phần nước sốt cà chua, đun sôi, nêm nếm vừa ăn.

Sử dụng khi còn nóng.

- Nấu nóng nấu với rau củ, các bạn có thể cho thêm hạt gạo và cà rốt nấu mềm hơn vào. Khi thịt bò mềm thì cho cá chép (nếu có), đun 5 phút thì cho khoai tây, khoai tây hơi mềm thì cho rượu vang vào, đun sôi trở lại và khoai chín là được.

SỐ D/CSSX/TL/2018

Chất lượng tổng: 500g

Khối lượng tịnh: 50g

SX tại: **CSXK THÀNH LỘC**

5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
 ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
 CN MIỀN NAM: 0909 83 8886 - 096 274 9555
 Email: giavibinhloc3@gmail.com
 Website: giavibinhloc.vn

HD món: Bò nấu sốt vang

8 936088 156292

Gia Vị Sốt Vang

Thành phẩm: Quế, hạnh, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).

Hướng dẫn sử dụng

- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm.

Nguyên liệu:

- Hạt thì là: 500g - Rượu vang đỏ: 50ml
- Hạnh khô, tỏi: 30g - Cà chua: 50g - Dầu ăn: 30ml - 20g gia vị Thành Lộc
- Hạt tiêu, mùi, chính, nghệ thơm, muối, đường, bột mì

Cách chế biến:

Thịt bò rửa sạch, thái miếng vuông $2 \times 2 \times 2$ cm - Ướp thịt bò với Gia vị Thành Lộc, rượu vang để ngấm. - Hành tỏi bóc vỏ, đập dập, cà chua rửa sạch, bỏ hạt, bỏ phần lõi (nếu có), băm nhỏ.

Đun nóng dầu ăn, cho phần tỏi hành phần băm nhỏ. Sau đó cho thịt bò vào xào săn, thêm 1 nước sôi sấp, để nguội.

- Cho cà chua vào chảo dầu, đun trong 10 phút, cho phần thịt bò đã ướp vào, đun kỹ, để ra bát.

- Nấu sôi nước luộc cà chua vào chảo, hòa bột năng vào phần nước sốt cà chua, đun sôi, nêm nếm vừa ăn.

Sử dụng khi còn nóng.

- Nấu nóng nấu với rau củ, các bạn có thể cho thêm hạt gạo và cà rốt nấu mềm hơn vào. Khi thịt bò mềm thì cho cá chép (nếu có), đun 5 phút thì cho khoai tây, khoai tây hơi mềm thì cho rượu vang vào, đun sôi trở lại và khoai chín là được.

SỐ D/CSSX/TL/2018

Chất lượng tổng: 500g

Khối lượng tịnh: 50g

SX tại: **CSXK THÀNH LỘC**

5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
 ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
 CN MIỀN NAM: 0909 83 8886 - 096 274 9555
 Email: giavibinhloc3@gmail.com
 Website: giavibinhloc.vn

HD món: Bò nấu sốt vang

8 936088 156292



Số: 5494/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Gia vị sốt vang
 2. Mã số mẫu: 03181127/DV.2
 3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn kín, 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 - 02/04/2018
 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*	Salmonella	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
10.2*	S. aureus	CFU/g	TCVN 4830-1 : 2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.3*	E. coli	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.4	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.001	9,79
10.5	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	H.HD.QT.050 (VGA-AAS)	0,15
10.6	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,22
10.7	Hàm lượng Chì	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	1,1

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

Hà Nội, ngày 02 tháng 4 năm 2018

TUQ.VIỆN TRƯỞNG

TRƯỞNG PHÒNG KHĐT & CĐT



ThS. Nguyễn Thị Thanh Huyền





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 250-10 / Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Gia vị sốt vang

Mã số/Code: 0618250-10

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	$1,3 \times 10^3$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc*	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	10
3	Tổng số Coliform*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
4	Phẩm màu E102	mg/kg	HPLC	KPH LOD=5mg/kg

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

Hải Dương, ngày 13 tháng 06 năm 2018

Labo XNATVSTP



LÀNH ĐẠO TRƯỜNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh

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.