

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:06/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: Hạt tiêu

2. Thành phần: Hạt tiêu sấy khô

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:06 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: 15 g,20 g, 40 g, 45 g, 80 g, 88 g, 90 g, 100 g, 300 g, 490 g, 500 g, ...

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”;

- 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./.

Hưng Yên, ngày 21 tháng 06 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

Chu Thị Huyền



Hạt Tiêu Sọ đen

Thành phẩm: Hạt tiêu sấy khô
HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
 Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

NSX: 01/06/2018
 HSD: 01/12/2018



Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TS/SVHK	CPU/g	< 10 ²
2. Coliform	CFU/g	< 10 ⁴
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Clostridium	CFU/g	< 10 ²
5. B.aurea	CFU/g	< 10 ²
6. T.M.T.M.A	CFU/g	< 10 ²

Số: 06/CSKTL/2018

Khối lượng tổng: 100 g
Khối lượng tịnh: 90 g



8 936088 1560957

SX tại: CSX THANH LỘC
 BCTN: 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
 DT: 0243 713 4471 - Hotline: 0979 30 9999
 CN KIẾN ANH: 0909 B3 8886 - 096 274 9555
 Email: gaothanhloc@gmail.com
 Website: gaothanhloc.vn



Hạt Tiêu Sọ trắng

Thành phẩm: Hạt tiêu sấy khô
HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
 Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

NSX: 01/06/2018
 HSD: 01/12/2018



Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TS/SVHK	CPU/g	< 10 ²
2. Coliform	CFU/g	< 10 ⁴
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Clostridium	CFU/g	< 10 ²
5. B.aurea	CFU/g	< 10 ²
6. T.M.T.M.A	CFU/g	< 10 ²

Số: 06/CSKTL/2018

Khối lượng tổng: 100 g
Khối lượng tịnh: 90 g



8 936088 1560955

SX tại: CSX THANH LỘC
 BCTN: 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
 DT: 0243 713 4471 - Hotline: 0979 30 9999
 CN KIẾN ANH: 0909 B3 8886 - 096 274 9555
 Email: gaothanhloc@gmail.com
 Website: gaothanhloc.vn



HẠT TIÊU

(Sọ đen Phú Quốc)



Thành phần: Hạt tiêu sấy khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
 Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

NSX: 01/06/2018
 HSD: 01/12/2018

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TS/SVHK	CFU/g	< 10 ⁴
2. Coliform	CFU/g	< 10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Cl perfringens	CFU/g	< 10
5. B aureus	CFU/g	< 10 ²
6. TS/NTM-M	CFU/g	< 10 ²

Số: 06/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 500 g
Khối lượng tịnh: 490 g

Hướng dẫn bảo quản.

- Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

SX & ĐG tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên

ĐT: 0243 715 4471 - CN MIỀN NAM: 0969 831988-096 274 9555

HOTLINE: 097 930 9999

Email: giavithanhloc3@gmail.com - www: giavithanhloc.vn



8 936088 560964



HẠT TIÊU

(Sọ đen Phú Quốc)



Thành phần: Hạt tiêu sấy khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
 Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

NSX: 01/06/2018
 HSD: 01/12/2018

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TS/SVHK	CFU/g	< 10 ⁴
2. Coliform	CFU/g	< 10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Cl perfringens	CFU/g	< 10
5. B aureus	CFU/g	< 10 ²
6. TS/NTM-M	CFU/g	< 10 ²

Hướng dẫn bảo quản.

- Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

Số: 06/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 500 g
Khối lượng tịnh: 490 g

SX & ĐG tại: CSSX THÀNH LỘC
 ĐC: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
 ĐT: 0243 715 4471 - CN MIỀN NAM: 0969 831988-096 274 9555
HOTLINE: 097 930 9999
 Email: giavithanhloc3@gmail.com - www: giavithanhloc.vn



8 936088 562128

CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC

Thuần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên

MST: 0900731404



HẠT TIÊU

(Sọ trắng Phú Quốc)



Thành phần: Hạt tiêu sấy khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
 Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

NSX: 01/06/2018
 HSD: 01/12/2018

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TS/SVHK	CFU/g	< 10 ⁴
2. Coliform	CFU/g	< 10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Cl perfringens	CFU/g	< 10
5. B aureus	CFU/g	< 10 ²
6. TS/NTM-M	CFU/g	< 10 ²

Số: 06/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 20 g
Khối lượng tịnh: 15 g

Hướng dẫn bảo quản.

- Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

SX & ĐG tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên

ĐT: 0243 715 4471 - CN MIỀN NAM: 0969 831988-096 274 9555

HOTLINE: 097 930 9999

Email: giavithanhloc3@gmail.com - www: giavithanhloc.vn



8 936088 562111



HẠT TIÊU

(Sọ trắng Phú Quốc)



Thành phần: Hạt tiêu sấy khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
 Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

NSX: 01/06/2018
 HSD: 01/12/2018

Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TS/SVHK	CFU/g	< 10 ⁴
2. Coliform	CFU/g	< 10
3. E.coli	CFU/g	KPH
4. Cl perfringens	CFU/g	< 10
5. B aureus	CFU/g	< 10 ²
6. TS/NTM-M	CFU/g	< 10 ²

Số: 06/CSSXTL/2018

Hướng dẫn bảo quản.

- Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

Khối lượng tổng: 500 g
Khối lượng tịnh: 490 g

SX & ĐG tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên

ĐT: 0243 715 4471 - CN MIỀN NAM: 0969 831988-096 274 9555

HOTLINE: 097 930 9999

Email: giavithanhloc3@gmail.com - www: giavithanhloc.vn

www: giavithanhloc.vn





HẠT TIÊU

(Sọ đen Phú Quốc)



Thành phần: Hạt tiêu sấy khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

NSX: 01/06/2018

HSD: 01/12/2018

NSX: 01/06/2018

HSD: 01/12/2018

Hướng dẫn bảo quản:

- Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

SX & ĐG tại: CSXK THÁNH LỘC

ĐC: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên

ĐT: 0243 715 4471 - CH MIỀN NAM: 0969 831988- 096 274 9555

HOTLINE: 097 930 9999

Email: giavithanhloc@gmail.com - www.giavithanhloc.vn

Chỉ số	ĐVT	Đơn vị tính
1. Tổng hàm lượng	CPH	g
2. Chất béo	CPH	g
3. Chất đạm	CPH	g
4. Chất xơ	CPH	g
5. Chất khoáng	CPH	g
6. Chất vitamin	CPH	g

Số: 06/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 100 g
Khối lượng tịnh: 90 g



8 936088 560957



HẠT TIÊU

(Sọ trắng Phú Quốc)



Thành phần: Hạt tiêu sấy khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

NSX: 01/06/2018

HSD: 01/12/2018

NSX: 01/06/2018

HSD: 01/12/2018

Hướng dẫn bảo quản:

- Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

SX & ĐG tại: CSXK THÁNH LỘC

ĐC: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên

ĐT: 0243 715 4471 - CH MIỀN NAM: 0969 831988- 096 274 9555

HOTLINE: 097 930 9999

Email: giavithanhloc3@gmail.com - www.giavithanhloc.vn

Chỉ số	ĐVT	Đơn vị tính
1. Tổng hàm lượng	CPH	g
2. Chất béo	CPH	g
3. Chất đạm	CPH	g
4. Chất xơ	CPH	g
5. Chất khoáng	CPH	g
6. Chất vitamin	CPH	g

Số: 06/CSSXTL/2018

Khối lượng tổng: 100 g
Khối lượng tịnh: 90 g



8 936088 560995



Số: 5454/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

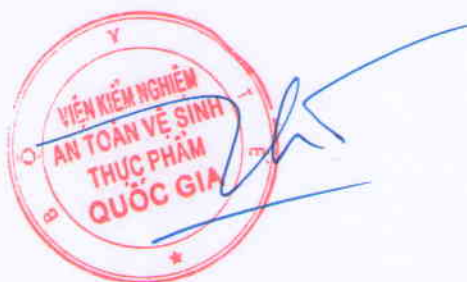
1. Tên mẫu: Hạt tiêu
2. Mã số mẫu: 03181126/DV.4
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn kín, 200g/túi. - Số lượng: 1
NSX - HSD: Không có ; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày lấy mẫu: Không có
7. Ngày nhận mẫu: 21/03/2018
8. Thời gian thử nghiệm: 21/03/2018 - 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>Cl. perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.2*	<i>B. cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992:2005	8,0 x 10 ¹
10.3*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.4*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.5*	Tổng số bào tử nấm mốc-men	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	4,0 x 10 ¹
10.6*	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.001	8,9

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





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 250-2 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Hạt tiêu

Mã số/Code: 0618250-2

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	$8,8 \times 10^2$
2	Hàm lượng Asen	mg/kg	AOAC/AAS	KPH LOD=0,001mg/kg
3	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC/AAS	0,03
4	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



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.