

CHI CỤC TOÁN VỀ SINH THỰC PHẨM

Số: 104 ngày 26/3/2019

CHỦ TÊN

Lĩnh vực: 33

Phòng: ...

Sao: ...

Mẫu số 01

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 06/CSSXTL/2019

**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 Thuận 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: 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: 15 g, 20 g, 40 g, 45 g, 80 g, 88 g, 90 g, 100 g, 300 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”;

- 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 20 tháng 03 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Chu Thị Huyền



**FOOD** **Thành Lộc**



# Hạt Tiêu

(Sợ đen) *Black pepper*

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

NSX:  
HSD:

Bản quyền: Bản quyền nội thất nội, thương mại, tránh ảnh hưởng trực tiếp  
 chuyển vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong túi  
 kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết hạn. Không nên sử  
 dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

**Khối lượng tổng: 9 g**  
**Khối lượng tịnh: 9 g**

SX & ĐG: HKD Cơ sở sản xuất Thành Lộc  
 Địa chỉ: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
 Hotline: 0979 30 9999  
 Email: giavithanhloc3@gmail.com  
 www: giavithanhloc.vn



**FOOD** **Thành Lộc**



# Hạt Tiêu

(Sợ trắng) *White pepper*

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

NSX:  
HSD:

Bản quyền: Bản quyền nội thất nội, thương mại, tránh ảnh hưởng trực tiếp  
 chuyển vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong túi  
 kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết hạn. Không nên sử  
 dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

**Khối lượng tổng: 9 g**  
**Khối lượng tịnh: 9 g**

SX & ĐG: HKD Cơ sở sản xuất Thành Lộc  
 Địa chỉ: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
 Hotline: 0979 30 9999  
 Email: giavithanhloc3@gmail.com  
 www: giavithanhloc.vn



**HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC**  
**Thôn 5 - Thuận Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên**  
**MST: 0 9 0 0 7 3 1 4 0 4**

**FOOD** **Thành Lộc**



# Hạt Tiêu

(Cối xay) *Pepper*

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

NSX:  
HSD:

Bản quyền: Bản quyền nội thất nội, thương mại, tránh ảnh hưởng trực tiếp  
 chuyển vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong túi  
 kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết hạn. Không nên sử  
 dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

**Khối lượng tổng: 9 g**  
**Khối lượng tịnh: 9 g**

SX & ĐG: HKD Cơ sở sản xuất Thành Lộc  
 Địa chỉ: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
 Hotline: 0979 30 9999  
 Email: giavithanhloc3@gmail.com  
 www: giavithanhloc.vn



**FOOD** **Thành Lộc**



# Hạt Tiêu

(Cối xay) *Pepper*

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

NSX:  
HSD:

Bản quyền: Bản quyền nội thất nội, thương mại, tránh ảnh hưởng trực tiếp  
 chuyển vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong túi  
 kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết hạn. Không nên sử  
 dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

**Khối lượng tổng: 9 g**  
**khối lượng tịnh: 9 g**

SX & ĐG: HKD Cơ sở sản xuất Thành Lộc  
 Địa chỉ: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
 Hotline: 0979 30 9999  
 Email: giavithanhloc3@gmail.com  
 Website: giavithanhloc.vn



**FOOD** **Thành Lộc**



# Hạt Tiêu

(Đen) *Black pepper*

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

NSX:  
HSD:

Bản quyền: Bản quyền nội thất nội, thương mại, tránh ảnh hưởng trực tiếp  
 chuyển vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong túi  
 kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết hạn. Không nên sử  
 dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

**Khối lượng tổng: 9 g**  
**Khối lượng tịnh: 9 g**

SX & ĐG: HKD Cơ sở sản xuất Thành Lộc  
 Địa chỉ: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
 Hotline: 0979 30 9999  
 Email: giavithanhloc3@gmail.com  
 www: giavithanhloc.vn



**FOOD** **Thành Lộc**



# Hạt Tiêu

(Trắng) *White pepper*

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

NSX:  
HSD:

Bản quyền: Bản quyền nội thất nội, thương mại, tránh ảnh hưởng trực tiếp  
 chuyển vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong túi  
 kín có nắp đậy. Nên sử dụng gia vị trước hạn hết hạn. Không nên sử  
 dụng nếu túi đã bị mở hay bị rách.

**Khối lượng tổng: 9 g**  
**Khối lượng tịnh: 9 g**

SX & ĐG: HKD Cơ sở sản xuất Thành Lộc  
 Địa chỉ: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
 Hotline: 0979 30 9999  
 Email: giavithanhloc3@gmail.com  
 www: giavithanhloc.vn





*Hạt Tiêu*

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

SX tại: HKD CSSX THÀNH LỘC

ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
Hotline: 0979 30 9999  
Email: giavithanhloc3s@gmail.com  
Website: giavithanhloc.vn

Khối lượng tổng: g / Khối lượng tịnh: g



**Hạt Tiêu**  
(Sợ đen) Black pepper

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

NSX:  
HSD:

Không chất bảo quản

GIÀ VỊ CỦA MỌI GIA ĐÌNH!

*Hạt Tiêu*

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

SX tại: HKD CSSX THÀNH LỘC

ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
Hotline: 0979 30 9999  
Email: giavithanhloc3s@gmail.com  
Website: giavithanhloc.vn

Khối lượng tổng: g / Khối lượng tịnh: g



**Hạt Tiêu**  
(Sợ trắng) White pepper

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

NSX:  
HSD:

Không chất bảo quản

GIÀ VỊ CỦA MỌI GIA ĐÌNH!

*Hạt Tiêu*

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

SX tại: HKD CSSX THÀNH LỘC

ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
Hotline: 0979 30 9999  
Email: giavithanhloc3s@gmail.com  
Website: giavithanhloc.vn

Khối lượng tổng: g / Khối lượng tịnh: g



**Hạt Tiêu**  
(Đen) Black pepper

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

NSX:  
HSD:

Không chất bảo quản

GIÀ VỊ CỦA MỌI GIA ĐÌNH!

*Hạt Tiêu*

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

SX tại: HKD CSSX THÀNH LỘC

ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
Hotline: 0979 30 9999  
Email: giavithanhloc3s@gmail.com  
Website: giavithanhloc.vn

Khối lượng tổng: g / Khối lượng tịnh: g



**Hạt Tiêu**  
(Trắng) White pepper

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

NSX:  
HSD:

Không chất bảo quản

GIÀ VỊ CỦA MỌI GIA ĐÌNH!

**HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC**  
Thôn 5 - Thuận Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên  
MST: 0 9 0 0 7 3 1 4 0 4





**BỘ Y TẾ**  
**VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA**  
**NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)**

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thận Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam  
 Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 \* Website: www.nifc.gov.vn

**BẢN SAO**

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

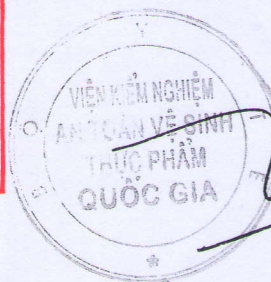
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.1*	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.2*	<i>B. cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992:2005	8,0 x 10 <sup>1</sup>
10.3*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.4*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.5*	Tổng số bào tử nấm mốc-men	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	4,0 x 10 <sup>1</sup>
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

**CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**  
**UBND XÃ THUẦN HƯNG**  
 20 -03- 2019  
 Số.....133.....Quyển.....01.....SCT/BS



**TRƯỞNG PHÒNG**  
**QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG**

**CHỦ TỊCH**  
**NGUYỄN TƯỜNG NGUYÊN**

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:250-2 /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

LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

Labo XNATVSTP

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.