

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 22/COSOPHUONGTHAO/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh cơ sở Phương Thảo

Địa chỉ: Thôn Cao Xá, thị trấn Trần Cao, huyện Phù Cừ, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0912333233- 0916929929. E-mail: omaiphuongthao@gmail.com

Giấy đăng ký kinh doanh hộ kinh doanh số 0518001011, Đăng ký kinh doanh lần đầu ngày 25/4/2016, nơi cấp: Phòng tài chính – Kế hoạch - UBND huyện Phù Cừ.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 01/2017/GCNATTPNL-BCT ngày cấp: 18/12/2017, Nơi cấp: UBND huyện Phù Cừ.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Mận cơm dẻo cay

2. Thành phần: Mận nguyên quả, đường kính, muối, ớt.

- Chỉ tiêu chủ yếu: Độ ẩm < 25%

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 đóng trong túi nilon hoặc hộp nhựa 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: 100g, 150g, 200g, 220g, 250g, 300g, 350g, 500g, 1kg, 3kg, 5kg, 10kg, 12kg, 15kg, 20kg, 50kg.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Hộ kinh doanh cơ sở Phương Thảo

Địa chỉ: Thôn Cao Xá, thị trấn Trần Cao, huyện Phù Cừ, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0912333233- 0916929929. E-mail: omaiphuongthao@gmail.com

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

HỘ CƠ SỞ PHƯƠNG THẢO
Thôn Cao Xá, TT. Trần Cao,
ĐT: 0912333233

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.

Hung Yên, ngày 19 tháng 4 năm 2018

CHỦ CƠ SỞ


Dông Thị Phương

NG THẢO
Phù Cừ, Hưng Yên
:3233



Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Ăn liền - Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát
- Tránh xa nguồn ô nhiễm độc hại
- Tránh ánh nắng trực tiếp, các loại hóa chất
- Sử dụng ngay sau khi mở túi / hộp

Thành phần: Mận nguyên quả, đường kính, muối, ð

Đã công bố sản phẩm tại chi cục ATVSTP Hưng Yên
ĐKKD số: 518001011 Ngày cấp: 25/4/2016
GCNCSDBKANTP: 01/2017/GCNATTPNL-BCT

Sản xuất và đóng gói tại: HKD Cơ sở Phương Thảo
Địa chỉ: Thôn Cao Xá, TT. Trần Cao, H. Phù Cù, T. Hưng Yên
Đơn vị phân phối: Công ty TNHH SXTMDV XNK Phương Thảo
Địa chỉ: Thôn Cao Xá, TT. Trần Cao, H. Phù Cù, T. Hưng Yên
Điện thoại: 0912333233 - 0916929929



NSX:
HSD:

Định lượng: 200g



Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Ăn liền - Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát
- Tránh xa nguồn ô nhiễm độc hại
- Tránh ánh nắng trực tiếp, các loại hóa chất
- Sử dụng ngay sau khi mở túi / hộp

Thành phần: Mận nguyên quả, đường kính, muối, ð

Đã công bố sản phẩm tại chi cục ATVSTP Hưng Yên
ĐKKD số: 518001011 Ngày cấp: 25/4/2016
GCNCSDBKANTP: 01/2017/GCNATTPNL-BCT

Định lượng: 500g



NSX:
HSD:

Sản xuất và đóng gói tại: HKD Cơ sở Phương Thảo
Địa chỉ: Thôn Cao Xá, TT. Trần Cao, H. Phù Cù, T. Hưng Yên
Đơn vị phân phối: Công ty TNHH SXTMDV XNK Phương Thảo
Địa chỉ: Thôn Cao Xá, TT. Trần Cao, H. Phù Cù, T. Hưng Yên
Điện thoại: 0912333233 - 0916929929



Sản xuất và đóng gói tại: HKD Cơ sở Phương Thảo
Địa chỉ: Thôn Cao Xá, TT. Trần Cao, H. Phù Cù, T. Hưng Yên
Đơn vị phân phối: Công ty TNHH SXTMDV XNK Phương Thảo
Địa chỉ: Thôn Cao Xá, TT. Trần Cao, H. Phù Cù, T. Hưng Yên
Điện thoại: 0912333233 - 0916929929

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Ăn liền - Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát
- Tránh xa nguồn ô nhiễm độc hại
- Tránh ánh nắng trực tiếp, các loại hóa chất
- Sử dụng ngay sau khi mở túi / hộp

Thành phần: Mận nguyên quả, đường kính, muối, ð

Đã công bố sản phẩm tại chi cục ATVSTP Hưng Yên
ĐKKD số: 518001011 Ngày cấp: 25/4/2016
GCNCSDBKANTP: 01/2017/GCNATTPNL-BCT

Vị: Chua, ngọt, dẻo

Made in Vietnam with love

Định lượng: 300g



NSX:
HSD:

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 132-17 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Mận com dẻo cay

Mã số/Code: 0418132-17

Số lượng mẫu/Quantity: 01 gói

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

Đơn vị gửi mẫu/Customer: Hộ kinh doanh cơ sở Phương Thảo

Địa chỉ/ Add: Thôn Cao Xá, thị trấn Trần Cao, huyện Phù Cừ, tỉnh Hưng Yên.

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 2/4/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 2/4/2018 đến ngày 9/4/2018

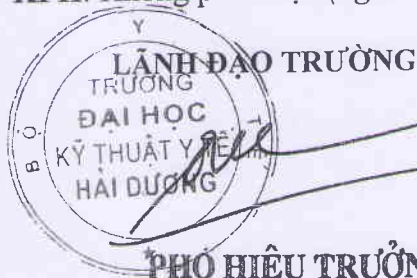
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	1,3x10 ²
2.	Tổng số Ecoli*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
3.	Tổng số Coliform*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
4.	Định lượng Bacillus cereus*	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
5.	Định lượng Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
6.	Định lượng nấm men, nấm mốc*	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH
7.	Hàm lượng ẩm*	%	HPP13	12,0
8.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	0,02
9.	Cadimi	µg/kg	AAS-H.HDQT.051	KPH

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

Hải Dương, ngày 9 tháng 4 năm 2018

Labo XNATVSTP



PHÓ HIỆU TRƯỞNG
 TS. Trần Quang Cảnh



ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

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

