

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 01/QUYENLUU/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Quyển Lưu

Địa chỉ: Phương Thượng - Phương Chiêu - TP. Hưng Yên - Hưng Yên

Điện thoại: 0313877784

Giấy đăng ký kinh doanh hộ kinh doanh số 05A8003804, Đăng ký thay đổi lần thứ 02, ngày 22/2/2017, nơi cấp: Phòng tài chính – Kế hoạch - UBND thành phố Hưng Yên.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 141/2015/NNPTNT-0321 ngày 10/12/2015, Nơi cấp: UBND thành phố Hưng Yên.

**II. Thông tin về sản phẩm:**

1. Tên sản phẩm: Mận xào gừng

2. Thành phần: Quả Mận (>60%), đường kính, gừng (3,2%), mạch nha, muối ăn, Natri benzoat (211).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 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:

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Quyển Lưu

Địa chỉ: Phương Thượng - Phương Chiêu - TP. Hưng Yên - Hưng Yên

Điện thoại: 0313877784

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

**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 tháng 06 năm 2015 của Bộ Y tế về 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.

Hưng Yên, ngày 5 tháng 1 năm 2018

**CHỦ CƠ SỞ**

Quỳnh  
Lưu Văn Quỳnh

## MẪU NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

### Mận xào gừng

Thành phần: Quả Mận (>60%), đường kính, gừng (3,2%), mạch nha, muối ăn, Natri benzoat (211).

- Ngày sản xuất:

- Hạn sử dụng: 10 tháng kể từ ngày sản xuất.

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Sản phẩm dùng ăn ngay sau khi mở bao bì.

- Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

Tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Quyển Lưu

Địa chỉ: Phương Thượng - Phương Chiêu - TP. Hưng Yên - Hưng Yên

Điện thoại: 0313877784

Khối lượng tịnh:



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 356-1 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Mận xào gừng

Mã số/Code: 0818356-1

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đựng trong hộp kín

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Hộ kinh doanh Quyển Lưu

Địa chỉ/ Add: Phương Thượng - Phương Chiều - Thành phố Hưng Yên - tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 20/08/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 20/08/2018 đến ngày 4/09/2018

### 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	$1,0 \times 10^3$
2.	<i>E.coli</i> dương tính $\beta$ -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
3.	Tổng số coliform *	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
4.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
5.	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
6.	Định lượng nấm men – nấm mốc*	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	40
7.	Acid tổng số(*)	%	TCVN 4589:1988	0,64
8.	Xác định hàm lượng natribenzoat(*)	mg/kg	TCVN 8122:2009	823
9.	Độ ẩm	%	HPP/13	7,9
10.	Hàm lượng đường tổng số	%	TCVN 4594 : 1988	61,3

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.

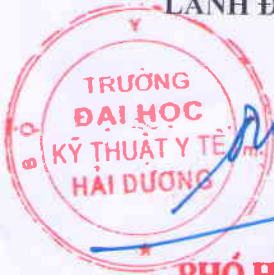
11.	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594 : 1988	65,4
12.	Asen	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

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

Hải Dương, ngày 04 tháng 09 năm 2018

Labo XNATVSTP

LÃNH 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.