

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 27/CSSXTL/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh 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: Măng khô

2. Thành phần: Măng 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: 100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 350 g, 400 g, 450g, 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”;

- 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;

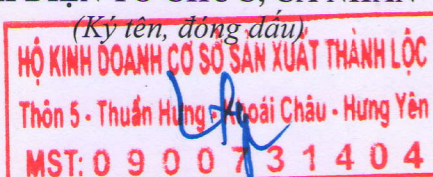
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định về giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

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./.

Hưng Yên, ngày 10 tháng 03 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Chu Thị Huyền



Măng khô
Dried Bamboo (Vầu)

Thành phần: Măng khô
HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức của sản phẩm

Cách chế biến măng khô:
Rửa sạch măng khô, ngâm măng với nước vo gạo để măng được thơm. Luộc măng 3 - 4 lần để măng được mềm, khi măng đã chín mềm thì vớt ra rửa sạch, xé nhỏ. Có thể dùng măng để xào nấu tùy theo khẩu vị từng món ăn.

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 Thanh Lọc
ĐC: Thôn 5 - Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
Email: giavithanhloc@gmail.com
Hotline: 0973 30 9999
Website: giavithanhloc.vn

NSX:
HSD:



Măng khô
Dried Bamboo (Vầu)

NSX:
HSD:

Khối lượng tổng: 9
Khối lượng tịnh: 9



Khối lượng tổng: 9
Khối lượng tịnh: 9

HỘI KHINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT THANH LỘC
Thôn 5 - Thuận Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
MSI: 0 9 0 7 3 1 4 0 4



Măng khô
Dried Bamboo

Thành phần: Măng khô
Cách dùng: Dùng làm nguyên liệu chế biến món ăn thành các món tùy ý

Cách chế biến măng khô:
Rửa sạch măng khô, ngâm măng với nước vo gạo để măng được thơm. Luộc măng 3 - 4 lần để măng được mềm, khi măng đã chín mềm thì vớt ra rửa sạch, xé nhỏ. Có thể dùng măng để xào nấu tùy theo khẩu vị từng món ăn.

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 THANH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
Email: giavithanhloc3@gmail.com
Hotline: 0979 30 9999
Website: giavithanhloc.vn

NSX:
HSD:



Măng khô
Dried Bamboo

NSX:
HSD:

Khối lượng tổng: 9
Khối lượng tịnh: 9





Măng khô
Dried Bamboo (Xé)

Thành phần: Măng khô
HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức của sản phẩm

Cách chế biến măng khô:
Rửa sạch măng khô, ngâm măng với nước vo gạo để măng được thơm. Luộc măng 3 - 4 lần để măng được mềm, khi măng đã chín mềm thì vớt ra rửa sạch, xé nhỏ. Có thể dùng măng để xào nấu tùy theo khẩu vị từng món ăn.

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 Thanh Lọc
ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
Email: giavithanhloc3@gmail.com
Hotline: 0973 30 9999
Website: giavithanhloc.vn

NSX:
HSD:



Măng khô
Dried Bamboo (Xé)

NSX:
HSD:

Khối lượng tổng: 9
Khối lượng tịnh: 9





Măng khô
Dried Bamboo (Củ)

Thành phần: Măng khô
HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn
Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức của sản phẩm

Cách chế biến măng khô:
Rửa sạch măng khô, ngâm măng với nước vo gạo để măng được thơm. Luộc măng 3 - 4 lần để măng được mềm, khi măng đã chín mềm thì vớt ra rửa sạch, xé nhỏ. Có thể dùng măng để xào nấu tùy theo khẩu vị từng món ăn.

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 Thanh Lọc
ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
Email: giavithanhloc3@gmail.com
Hotline: 0973 30 9999
Website: giavithanhloc.vn

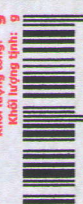
NSX:
HSD:



Măng khô
Dried Bamboo (Củ)

NSX:
HSD:

Khối lượng tổng: 9
Khối lượng tịnh: 9





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 31-15 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Măng khô

Mã số/Code: 021931-15

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

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

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Hộ kinh doanh 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 : 14/02/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 14/02/2019 đến ngày 01/03/2019

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 4884:2015	$2,8 \times 10^3$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc *	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	64
3	E.coli dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
4	Tổng số Coliform (CFU)*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
5	Định lượng Staphylococcus aureus*	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
6	Định lượng Bacillus cereus *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
7	Định lượng Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
8	Độ ẩm	%	HPP/13	25,0
9	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	0,032
10	Cadimi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

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

Hải Dương, ngày 01 tháng 03 năm 2019

Labo XNATVSTP



LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

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.