

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 06/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: Mơ gừng dẻo ngũ vị

2. Thành phần: Mơ nguyên quả, đường kính, gừng (10%), muối.

- Chỉ tiêu: 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)

**CƠ SỞ**  
**Thôn Cao Xá**  
**ĐT: 0912333233**

#### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

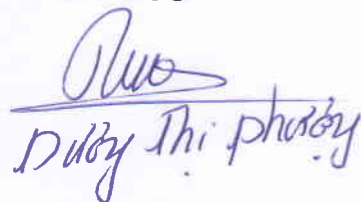
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- 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”;
- 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 18 tháng 4 năm 2018

CHỦ CƠ SỞ

  
Dương Thị Phương

NG THẢO  
CHỦ CƠ SỞ



**CÔNG TY CỔ PHẦN PHƯƠNG THẢO**  
 Thôn Cao Xá, TT. Trán Cao, Phù Cù, Hưng Yên  
 ĐT: 0912333233



**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: Mía nguyên quả, đường kính, gừng (10%), muối.  
 Đã công bố sản phẩm tại chi cục ATVSTP Hưng Yên  
 ĐKKD số: 510001011 Ngày cấp: 25/4/2016  
 GCNCSDKANTP: 01/2017/GCNATTPNL-BCT

Sản xuất và đóng gói tại: MKD Cơ sở Phương Thảo  
 Địa chỉ: Thôn Cao Xá, TT. Trán Cao, H. Phù Cù, T. Hưng Yên  
 Đơn vị phân phối: Công ty TNHH SX/TM/DV XNK Phương Thảo  
 Địa chỉ: Thôn Cao Xá, TT. Trán 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: Mía nguyên quả, đường kính, gừng (10%), muối.  
 Đã công bố sản phẩm tại chi cục ATVSTP Hưng Yên  
 ĐKKD số: 510001011 Ngày cấp: 25/4/2016  
 GCNCSDKANTP: 01/2017/GCNATTPNL-BCT

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



NSX:  
HSD:



Sản xuất và đóng gói tại: MKD Cơ sở Phương Thảo  
 Địa chỉ: Thôn Cao Xá, TT. Trán Cao, H. Phù Cù, T. Hưng Yên  
 Đơn vị phân phối: Công ty TNHH SX/TM/DV XNK Phương Thảo  
 Địa chỉ: Thôn Cao Xá, TT. Trán 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: Mía nguyên quả, đường kính, gừng (10%), muối.  
 Đã công bố sản phẩm tại chi cục ATVSTP Hưng Yên  
 ĐKKD số: 510001011 Ngày cấp: 25/4/2016  
 GCNCSDKANTP: 01/2017/GCNATTPNL-BCT

NSX:  
HSD:

Định lượng: 300g

## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 132-11 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Mơ gừng dẻo ngũ vị

Mã số/Code: 0418132-11

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            | 64               |
| 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                     | 15,2             |
| 8. | Chì                                | mg/kg         | AAS-H.HDQT.056            | 0,023            |
| 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

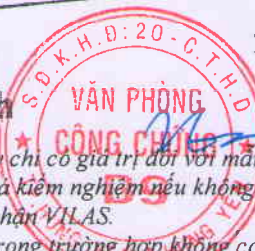


LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

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.