

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số:14/CSSXTL/2018

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 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: Mộc nhĩ

2. Thành phần: Mộc nhĩ khô

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 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: 35 g, 40 g, 70 g, 80 g, 140 g, 150 g, ...

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 21 tháng 06 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC
Thuần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
MST: 0900731404

Chu Thị Huyền



Thành phẩm: Mộc nhĩ khô
Hương dẫn: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến và sản xuất

Mộc Nhĩ

Chỉ số	Unit	Acceptable
1. Total Ash	g/100g	< 10
2. Calcium	mg/100g	> 10
3. Lead	mg/kg	< 10
4. Cadmium	mg/kg	< 10
5. Arsenic	mg/kg	< 10
6. Mercury	mg/kg	< 10

NSX: 01/06/2018
 HSD: 01/12/2018

Số 14/CSSKT/2018
Khối lượng tịnh: 80 g
Khối lượng tịnh: 70 g

CH MIỀN NAM: 0969 831986 - 096 274 9555
 CSKK Thành Lộc
 ĐC: 5/ Thuận Hưng, Khốai Châu, Hưng Yên
 ĐT: 0447 715 4471 - Hotline: 097 3481 555
 Email: givethanloc.vn
 www: givethanloc.vn



Thành phẩm: Mộc nhĩ
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến và sản xuất

Mộc Nhĩ Sạch

HD: Mộc nhĩ xào ớt chuông

Nguyên liệu:
 Ớt chuông, Mộc nhĩ (nấm mèo), Xi dầu, gia vị

Cách thực hiện:
 - Xắt ớt thành từng miếng vuông. Mộc nhĩ ngâm nở tới rồi cũng xắt thành miếng vuông giống ớt.
 - Phi thơm hành tỏi, sau đó cho mộc nhĩ vào chảo đảo đều, tiếp đó cho ớt chuông vào đảo tiếp đến, chừng 2 đến 3 phút là được.

Chỉ số	Unit	Acceptable
1. Total Ash	g/100g	< 10
2. Calcium	mg/100g	> 10
3. Lead	mg/kg	< 10
4. Cadmium	mg/kg	< 10
5. Arsenic	mg/kg	< 10
6. Mercury	mg/kg	< 10

NSX: 01/06/2018
 HSD: 01/12/2018

Số 14/CSSKT/2018
Khối lượng tịnh: 150 g
Khối lượng tịnh: 140 g

CH MIỀN NAM: 0969 831986 - 096 274 9555
 CSKK Thành Lộc
 ĐC: 5/ Thuận Hưng, Khốai Châu, Hưng Yên
 ĐT: 0447 715 4471 - Hotline: 097 3481 555
 Email: givethanloc3@gmail.com



Thành phẩm: Mộc nhĩ khô
Hương dẫn: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến và sản xuất

Mộc Nhĩ

Chỉ số	Unit	Acceptable
1. Total Ash	g/100g	< 10
2. Calcium	mg/100g	> 10
3. Lead	mg/kg	< 10
4. Cadmium	mg/kg	< 10
5. Arsenic	mg/kg	< 10
6. Mercury	mg/kg	< 10

NSX: 01/06/2018
 HSD: 01/12/2018

Số 14/CSSKT/2018
Khối lượng tịnh: 80 g
Khối lượng tịnh: 70 g

CH MIỀN NAM: 0969 831986 - 096 274 9555
 CSKK Thành Lộc
 ĐC: 5/ Thuận Hưng, Khốai Châu, Hưng Yên
 ĐT: 0447 715 4471 - Hotline: 097 3481 555
 Email: givethanloc.vn
 www: givethanloc.vn

CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC
 Thuận Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
 MST: 0900731404



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

Số: 5448/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Mộc nhĩ
2. Mã số mẫu: 03181126/DV.1
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 Thuận 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>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.3*	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.001	15,2

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



TRƯỞNG PHÒNG
QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
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

3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 250-14 / Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Mộc nhĩ

Mã số/Code: 0618250-14

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

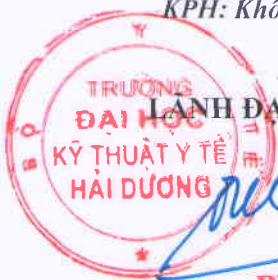
Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 5/06/2018 đến ngày 13/06/2018

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	$8,5 \times 10^3$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc*	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	40
3	Tổng số Coliform*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
4	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
5	Hàm lượng Asen	mg/kg	AOAC/AAS	KPH LOD=0,001mg/kg
6	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH LOD=0,001mg/kg
7	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

- 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.