

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số:09/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 Thuận 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: Muối ô mai

2. Thành phần: Muối tinh rang, Đường, Mỳ chính, Ô mai khô, Bột ốt, Chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).

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: 80g,100 g, 120 g, 190 g, 200 g, 490g, 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./.

....., ngày 02 tháng 6 năm 2018

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)

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

**Thành Lộc**

# MUỐI Ô MAI

**Thành phần:** Muối tinh rang, Đường, Mỳ chính, Ô mai khô, Bột ớt, chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chất xuất nấm men (FD00).

**HDSD:** Dùng làm gia vị chấm hoa quả

Chiều dài	DVT	Mức tiêu thụ
1. TENSYNA	CT/UK	< 10P
2. Coliform	CT/UK	< 3
3. E. coli	CT/UK	< 10P
4. S. aureus	CT/UK	< 10P
5. Salmonella	CT/UK	KPH
6. Yersinia	CT/UK	< 10P

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

**CS SX THANH LỘC**  
Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CHI MIỀN NAM: 0969 831988 - 096 274 9555  
Email: giavithanhloc@gmail.com  
Website: giavithanhloc.vn

**Khối lượng tổng: 500 g**  
**Khối lượng tịnh: 490 g**

8 19 3 6 0 8 8 1 5 6 0 9 1 9

**Thành Lộc**

# MUỐI Ô MAI

**Thành phần:** Muối tinh rang, Đường, Mỳ chính, Ô mai khô, Bột ớt, chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chất xuất nấm men (FD00).

**HDSD:** Dùng làm gia vị chấm hoa quả

Chiều dài	DVT	Mức tiêu thụ
1. TENSYNA	CT/UK	< 10P
2. Coliform	CT/UK	< 3
3. E. coli	CT/UK	< 10P
4. S. aureus	CT/UK	< 10P
5. Salmonella	CT/UK	KPH
6. Yersinia	CT/UK	< 10P

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

**CS SX THANH LỘC**  
Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CHI MIỀN NAM: 0969 831988 - 096 274 9555  
Email: giavithanhloc@gmail.com  
Website: giavithanhloc.vn

**Khối lượng tổng: 150 g**  
**Khối lượng tịnh: 140 g**

8 19 3 6 0 8 8 1 5 6 2 0 8 1

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

**Thành Lộc**

# Muối Ô Mai

**Thành phần:** Muối tinh rang, Đường, Mỳ chính, Ô mai khô, Bột ớt, chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chất xuất nấm men (FD00).

**HDSD:** Dùng làm gia vị chấm hoa quả

Chiều dài	DVT	Mức tiêu thụ
1. TENSYNA	CT/UK	< 10P
2. Coliform	CT/UK	< 3
3. E. coli	CT/UK	< 10P
4. S. aureus	CT/UK	< 10P
5. Salmonella	CT/UK	KPH
6. Yersinia	CT/UK	< 10P

NSX: 01/05/2018  
HSD: 01/12/2018

**CS SX THANH LỘC**  
Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CHI MIỀN NAM: 0969 831988 - 096 274 9555  
Email: giavithanhloc@gmail.com - www.giavithanhloc.vn

**Khối lượng tổng: 120 g / Khối lượng tịnh: 100 g**

8 19 3 6 0 8 8 1 5 6 2 0 7 4

**Thành Lộc**

# Muối Ô Mai

**Thành phần:** Muối tinh rang, Đường, Mỳ chính, Ô mai khô, Bột ớt, chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chất xuất nấm men (FD00).

**HDSD:** Dùng làm gia vị chấm hoa quả

Chiều dài	DVT	Mức tiêu thụ
1. TENSYNA	CT/UK	< 10P
2. Coliform	CT/UK	< 3
3. E. coli	CT/UK	< 10P
4. S. aureus	CT/UK	< 10P
5. Salmonella	CT/UK	KPH
6. Yersinia	CT/UK	< 10P

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

**CS SX THANH LỘC**  
Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CHI MIỀN NAM: 0969 831988 - 096 274 9555  
Email: giavithanhloc@gmail.com - www.giavithanhloc.vn

**Khối lượng tổng: 120 g / Khối lượng tịnh: 100 g**

8 19 3 6 0 8 8 1 5 6 1 4 0 4

Hương dẫn báo quản.  
- Đã kiểm tra báo hương muối, thành phẩm hàng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

Hương dẫn báo quản.  
- Đã kiểm tra báo hương muối, thành phẩm hàng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.



Muối ô mai

Thành phần: Muối tinh reus, Đường, My chính ô mai khô, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).

HSDS: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

SX tại: CSXK THÀNH LỘC

5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 745 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CN MIỀN NAM: 0909 83 8886 - 096 274 9555  
Email: giavithanhloc@gmail.com  
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 09/CSSXTL/2018

Khối lượng tịnh: 120g



MUỐI Ô MAI

Không chất bảo quản

Gia vị của một gia đình!

SX: 01/06/2019  
HSD: 01/06/2019

Chỉ tiêu	DVT	Mức công bố
1. TS/VS/VIK	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>
2. Coliform	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>
5. Salmonella	72g	KPH
6. TBT/TSN.M	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>

Muối ô mai

Thành phần: Muối tinh reus, Đường, My chính ô mai khô, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).

HSDS: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

SX: 01/06/2019

HSD: 01/06/2019

Chỉ tiêu	DVT	Mức công bố
1. TS/VS/VIK	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>
2. Coliform	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>
5. Salmonella	72g	KPH
6. TBT/TSN.M	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>

Muối ô mai

Thành phần: Muối tinh reus, Đường, My chính ô mai khô, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).

HSDS: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

SX tại: CSXK THÀNH LỘC

5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 745 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CN MIỀN NAM: 0909 83 8886 - 096 274 9555  
Email: giavithanhloc@gmail.com  
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 09/CSSXTL/2018

Khối lượng tịnh: 120g



MUỐI Ô MAI

Không chất bảo quản

Gia vị của một gia đình!

SX: 01/06/2019  
HSD: 01/06/2019

Chỉ tiêu	DVT	Mức công bố
1. TS/VS/VIK	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>
2. Coliform	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>
5. Salmonella	72g	KPH
6. TBT/TSN.M	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>

Muối ô mai

Thành phần: Muối tinh reus, Đường, My chính ô mai khô, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).

HSDS: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

SX: 01/06/2019

HSD: 01/06/2019

Chỉ tiêu	DVT	Mức công bố
1. TS/VS/VIK	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>
2. Coliform	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>
3. E.coli	CFU/g	< 3
4. S.aureus	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>
5. Salmonella	72g	KPH
6. TBT/TSN.M	CFU/g	< 10 <sup>6</sup>

# Muối Ô Mai

**Thành phần:** Muối tinh reus, Đường, My chính ô mai khô, Bột ớt, Chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chiết xuất nấm men (FD00).

**HSDS:** Dùng làm gia vị chấm hoa quả

SX: 01/06/2019  
HSD: 01/06/2019

Số CB: 09/CSSXTL/2018  
Khối lượng tịnh: 120g  
Khối lượng bình: 490g

8 9 3 6 0 8 8 1 5 6 0 9 1 9

SX tại: CSXK THÀNH LỘC  
ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
ĐT: 0243 745 4471 - Hotline: 0979 30 9999  
CN MIỀN NAM: 0909 83 8886 - 096 274 9555  
Email: giavithanhloc@gmail.com  
Website: giavithanhloc.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 Thân Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam  
Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 \* Website: www.nifc.gov.vn

Số: 5428/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

- Tên mẫu: Muối ô mai
- Mã số mẫu: 03181128/DV.2
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn kín, tên mẫu viết tay dán trên túi, 200g/túi  
Số lượng: 1; NSX - HSD: Không có ; Không có mẫu lưu
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 21/03/2018
- Thời gian thử nghiệm: 21/03/2018 - 30/03/2018
- Nơi gửi mẫu: Cơ sở sản xuất Thành Lộc  
Địa chỉ: Thôn 5, xã Thuận Hưng, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên
- 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*	Salmonella	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
10.2*	S. aureus	CFU/g	TCVN 4830-1 : 2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.3*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.4*	E. coli	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.5*	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.001	2,06

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

## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 250-3 / Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Muối ô mai

Mã số/Code: 0618250-3

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	$1,3 \times 10^3$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc*	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH
3	Hàm lượng Asen	mg/kg	AOAC/AAS	KPH LOD=0,001mg/kg
4	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH LOD=0,001mg/kg
5	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

TRƯỜNG  
 ĐẠI HỌC  
 KỸ THUẬT Y TẾ  
 HẢI DƯƠNG

Labo XNATVSTP

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

**PHÓ HIỆU TRƯỞNG**  
**TS. Trần Quang Cảnh**

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.