

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
 Số:10/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 ớt

2. Thành phần: Muối tinh rang, đường, mỳ chính, bột ớt, 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: 60 g, 65 g, 100 g, 120 g, 147 g, 160 g, 190 g, 200 g, 490 g, 500 ghoặc 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;

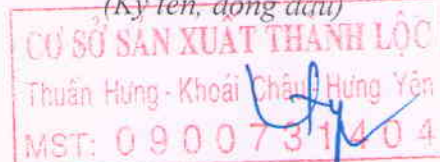
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định về giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

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)



Thành phần: Muối tinh rang, đường, mỳ chính, bột ớt, chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chất xuất nấm men (FD00).
HDSĐ: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

SX & ĐG tại: CS SX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
Số 10/CSSXTL/2018
ĐT: 0243 715 4471 - HOTLINE: 097 930 9999
CN MIỀN NAM: 0969 831988 - 096 274 9555
Email: giavithanhloc@gmail.com - www.giavithanhloc.vn

Khối lượng tổng: 160 g / khối lượng tịnh: 143 g



NSX: 01/06/2018

HSD: 01/06/2019



Muối Ớt



Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TS/SV/HK:	CFU/g	<10 ⁴
2. Coliform:	CFU/g	<10 ³
3. E.coli:	CFU/g	<3
4. S.aureus:	CFU/g	<10 ²
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TS/STNM-M:	CFU/g	<10 ²

Hướng dẫn bảo quản:

- Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

Thành phần: Muối tinh rang, đường, mỳ chính, bột ớt, chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chất xuất nấm men (FD00).
HDSĐ: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

SX & ĐG tại: CS SX THÀNH LỘC
ĐC: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
Số 10/CSSXTL/2018
ĐT: 0243 715 4471 - HOTLINE: 097 930 9999
CN MIỀN NAM: 0969 831988 - 096 274 9555
Email: giavithanhloc@gmail.com - www.giavithanhloc.vn

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



NSX: 01/06/2018

HSD: 01/06/2019



Muối Ớt



Chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1. TS/SV/HK:	CFU/g	<10 ⁴
2. Coliform:	CFU/g	<10 ³
3. E.coli:	CFU/g	<3
4. S.aureus:	CFU/g	<10 ²
5. Salmonella:	/25g	KPH
6. TS/STNM-M:	CFU/g	<10 ²

Hướng dẫn bảo quản:

- Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

CHỖ SỞ BÀN XUẤT THÀNH LỘC
Thôn 5 - Thuận Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471

THA
hầu
31

MUỐI ỚT
thảo hảo chưa嘗

Thành phần: Muối tinh rang, bột tiêu, bột ớt, đường, mỳ chính, bột hương thơm, chất điều vị (E631, E627), chất điều chỉnh độ axit (E330), chất xuất nấm men (FD00).
HDSĐ: Dùng làm gia vị chấm hoa quả

NSX: 01/06/2018
HSD: 01/06/2019

Hướng dẫn bảo quản:
- Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

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

Số 10/CSSXTL/2018
Khối lượng: 500 g
Khối lượng tịnh: 490 g

CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC
 Thuận Hưng - Khoai Châu - Hưng Yên
 MST: 09007314704

Muối ớt Tây Ninh

Thương hiệu sản phẩm
 240 ngày bảo hành chất lượng sản phẩm và dịch vụ khách hàng

SX tại: CS SX THÀNH LỘC

ĐC: Thuận 5 Thuận Hưng, Khoai Châu, Hưng Yên
 ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
 CN Miền Bắc: 090 9838888 - 096 274 9355
 Email: givathanhloc@gmail.com
 Website: givathanhloc.vn

Số 10/CS SX TL/2018
 Khối lượng tổng: **120 g**
 Khối lượng tịnh: 100 g

8 936 088 56 19 47

MUỐI ỚT (Tây Ninh)

Không chỉ bảo quản

Giá trị của một quả dưa

Muối ớt Tây Ninh

Thương hiệu sản phẩm
 240 ngày bảo hành chất lượng sản phẩm và dịch vụ khách hàng

NSX: 01/05/2018
 HSD: 01/05/2019

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu
 Hàm lượng chất (70-80%),
 hàm lượng ẩm (10-15%)

Chỉ tiêu	DVT	Mức công bố
1. TS/SVHK	CF/UG	< 10 ⁶
2. Coliform	CF/UG	< 10 ⁶
3. E.coli	CF/UG	< 3
4. Salmonella	22g	< 10 ⁶
5. Staphylococcus	KPH	< 10 ⁶
6. TS/TNMA	CF/UG	< 10 ⁶

Muối ớt Tây Ninh

Thương hiệu sản phẩm
 240 ngày bảo hành chất lượng sản phẩm và dịch vụ khách hàng

SX tại: CS SX THÀNH LỘC

ĐC: Thuận 5 Thuận Hưng, Khoai Châu, Hưng Yên
 ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
 CN Miền Bắc: 090 9838888 - 096 274 9355
 Email: givathanhloc@gmail.com
 Website: givathanhloc.vn

Số 10/CS SX TL/2018
 Khối lượng tổng: **120 g**
 Khối lượng tịnh: 100 g

8 936 088 56 19 47

MUỐI ỚT (Tây Ninh)

Không chỉ bảo quản

Giá trị của một quả dưa

Muối ớt Tây Ninh

Thương hiệu sản phẩm
 240 ngày bảo hành chất lượng sản phẩm và dịch vụ khách hàng

NSX: 01/05/2018
 HSD: 01/05/2019

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu
 Hàm lượng chất (70-80%),
 hàm lượng ẩm (10-15%)

Chỉ tiêu	DVT	Mức công bố
1. TS/SVHK	CF/UG	< 10 ⁶
2. Coliform	CF/UG	< 10 ⁶
3. E.coli	CF/UG	< 3
4. Salmonella	22g	< 10 ⁶
5. Staphylococcus	KPH	< 10 ⁶
6. TS/TNMA	CF/UG	< 10 ⁶



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: 5426/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Muối ớt
2. Mã số mẫu: 03181128/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nylon hàn kín, tên mẫu viết tay dán trên túi, 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*	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	0,39

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



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 250-12 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Muối ớt

Mã số/Code: 0618250-12

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/ Testting 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	$1,0 \times 10^3$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc*	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	10
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

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.