

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 08/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: Nấm hương

2. Thành phần: Nấm hương 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: 25 g, 30 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

Nấm Hương

Loại 1

Thành phẩm: Nấm hương khô

HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn

CÁC CHẾ XÀO NẤM

Nguyên liệu: Củi chip - Nấm hương - Hành khô, tỏi

Thực hiện:

- Nấm hương cho mềm, rửa sạch cho hết sạn. Vớt ra nhưng không vắt nước.
- Tỏi bóc vỏ, đập dập.
- Rau nhặt sạch, rửa dưới vòi nước, để ráo nước. Đun sôi một nồi nước nóng, bỏ ít muối và cho rau vào luộc qua ở lửa to, 1 đến 2 phút.
- Trong lúc đợi rau, phi thơm tỏi. Rau vớt ra bóp qua vớt rau và cho ngay vào chảo nóng, đảo nhanh tay. Cho ít xì dầu vào đảo cùng. Theo bác thành, không để nát rau, cuối cùng cho nấm hương vào xào cùng. Bày món ăn ra đĩa, rắc hạt tiêu lên trên.

NSX: 01/06/2018

HSD: 01/12/2018

Chứa:	ĐVT	Nếu chưa có
1. Củi chip	CH	CH
2. Cà rốt	CH	CH
3. Cà rốt	CH	CH
4. Cà rốt	CH	CH
5. Cà rốt	CH	CH
6. Tỏi	CH	CH

ĐVT: 01/CSKT/2018

Khối lượng tổng: 80 g

Khối lượng tịnh: 70 g

ĐVT: 01/CSKT/2018

Khối lượng tổng: 80 g

Khối lượng tịnh: 70 g

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

Số GMDKATVTP: 240/2017/NNT/TC-0321

SX & ĐC: Cơ sở sản xuất Thanh Lộc

Địa chỉ: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên

ĐT: 0243 715 471 - Hotline: 0979 30 9999

CN MIỀN NAM: 090 983 8886 - 096 274 9555

Email: gienhinhoc@gmail.com

www.gienhinhoc.vn

Nấm Hương

Loại 1

Thành phẩm: Nấm hương khô

HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn

CÁC CHẾ XÀO NẤM

Nguyên liệu: Củi chip - Nấm hương - Hành khô, tỏi

Thực hiện:

- Nấm hương cho mềm, rửa sạch cho hết sạn. Vớt ra nhưng không vắt nước.
- Tỏi bóc vỏ, đập dập.
- Rau nhặt sạch, rửa dưới vòi nước, để ráo nước. Đun sôi một nồi nước nóng, bỏ ít muối và cho rau vào luộc qua ở lửa to, 1 đến 2 phút.
- Trong lúc đợi rau, phi thơm tỏi. Rau vớt ra bóp qua vớt rau và cho ngay vào chảo nóng, đảo nhanh tay. Cho ít xì dầu vào đảo cùng. Theo bác thành, không để nát rau, cuối cùng cho nấm hương vào xào cùng. Bày món ăn ra đĩa, rắc hạt tiêu lên trên.

NSX: 01/06/2018

HSD: 01/12/2018

Chứa:	ĐVT	Nếu chưa có
1. Củi chip	CH	CH
2. Cà rốt	CH	CH
3. Cà rốt	CH	CH
4. Cà rốt	CH	CH
5. Cà rốt	CH	CH
6. Tỏi	CH	CH

ĐVT: 01/CSKT/2018

Khối lượng tổng: 150 g

Khối lượng tịnh: 140 g

ĐVT: 01/CSKT/2018

Khối lượng tổng: 150 g

Khối lượng tịnh: 140 g

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

Số GMDKATVTP: 240/2017/NNT/TC-0321

SX & ĐC: Cơ sở sản xuất Thanh Lộc

Địa chỉ: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên

ĐT: 0243 715 471 - Hotline: 0979 30 9999

CN MIỀN NAM: 090 983 8886 - 096 274 9555

Email: gienhinhoc@gmail.com

www.gienhinhoc.vn

Nấm Hương

Loại 1

Thành phẩm: Nấm hương khô

HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn

CÁC CHẾ XÀO NẤM

Nguyên liệu: Củi chip - Nấm hương - Hành khô, tỏi

Thực hiện:

- Nấm hương cho mềm, rửa sạch cho hết sạn. Vớt ra nhưng không vắt nước.
- Tỏi bóc vỏ, đập dập.
- Rau nhặt sạch, rửa dưới vòi nước, để ráo nước. Đun sôi một nồi nước nóng, bỏ ít muối và cho rau vào luộc qua ở lửa to, 1 đến 2 phút.
- Trong lúc đợi rau, phi thơm tỏi. Rau vớt ra bóp qua vớt rau và cho ngay vào chảo nóng, đảo nhanh tay. Cho ít xì dầu vào đảo cùng. Theo bác thành, không để nát rau, cuối cùng cho nấm hương vào xào cùng. Bày món ăn ra đĩa, rắc hạt tiêu lên trên.

NSX: 01/06/2018

HSD: 01/12/2018

Chứa:	ĐVT	Nếu chưa có
1. Củi chip	CH	CH
2. Cà rốt	CH	CH
3. Cà rốt	CH	CH
4. Cà rốt	CH	CH
5. Cà rốt	CH	CH
6. Tỏi	CH	CH

ĐVT: 01/CSKT/2018

Khối lượng tổng: 30 g

Khối lượng tịnh: 25 g

ĐVT: 01/CSKT/2018

Khối lượng tổng: 30 g

Khối lượng tịnh: 25 g

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

Số GMDKATVTP: 240/2017/NNT/TC-0321

SX & ĐC: Cơ sở sản xuất Thanh Lộc

Địa chỉ: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên

ĐT: 0243 715 471 - Hotline: 0979 30 9999

CN MIỀN NAM: 090 983 8886 - 096 274 9555

Email: gienhinhoc@gmail.com

www.gienhinhoc.vn

CƠ SỞ SẢN XUẤT THANH LỘC

Thuần Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên

MST: 0900731404

Nấm Hương

Loại 1

Đặc biệt

Thành phẩm: Nấm hương khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn

CÁC CHẾ XÁC NẤM

Nguyên liệu: Cà chua - Nấm hương - Hành khô, tỏi

Thực hiện:

- Nấm hương cho mềm, rửa sạch cho hết cát. Vớt ra nhưng không vắt nước.
- Tỏi bóc vỏ, đập dập.
- Rau hành rửa sạch, rửa dưới vòi nước, để ráo nước. Đun sôi một nồi nước nóng, bỏ 1 muỗng và cho rau vào luộc qua ở lửa to, 1 đến 2 phút.
- Trong lúc đợi rau, phi thơm tỏi. Rau vào kíp chín qua, vắt rau và cho ngay vào chảo nóng, đảo nhanh tay. Cho ít xì dầu vào đảo cùng. Tháo bắc nhanh, không để nát rau, cuối cùng cho nấm hương vào xào cùng. Bày món ăn ra đĩa, rắc hạt tiêu lên trên.

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

Chỉ tiêu	ĐVT	Giá trị
1. Tổng khối lượng	kg	1000
2. Khối lượng tịnh	kg	950
3. Khối lượng thực phẩm	kg	900
4. Khối lượng bao bì	kg	50
5. Khối lượng vận chuyển	kg	10
6. Tổng khối lượng	kg	1010

SỐ: 08/CSSKT/2018
Khối lượng tịnh: 80 g
Khối lượng tịnh: 70 g

Đường dẫn bán buôn:
 - Là nơi bán ra hàng xuất khẩu, xuất khẩu hàng trực tiếp ra nước ngoài để bán

Số: 08/CSSKT/2018
Khối lượng tịnh: 80 g
Khối lượng tịnh: 70 g

Số: 08/CSSKT/2018
Khối lượng tịnh: 80 g
Khối lượng tịnh: 70 g

Nấm Hương

Loại 1

Đặc biệt

Thành phẩm: Nấm hương khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn

CÁC CHẾ XÁC NẤM

Nguyên liệu: Cà chua - Nấm hương - Hành khô, tỏi

Thực hiện:

- Nấm hương cho mềm, rửa sạch cho hết cát. Vớt ra nhưng không vắt nước.
- Tỏi bóc vỏ, đập dập.
- Rau hành rửa sạch, rửa dưới vòi nước, để ráo nước. Đun sôi một nồi nước nóng, bỏ 1 muỗng và cho rau vào luộc qua ở lửa to, 1 đến 2 phút.
- Trong lúc đợi rau, phi thơm tỏi. Rau vào kíp chín qua, vắt rau và cho ngay vào chảo nóng, đảo nhanh tay. Cho ít xì dầu vào đảo cùng. Tháo bắc nhanh, không để nát rau, cuối cùng cho nấm hương vào xào cùng. Bày món ăn ra đĩa, rắc hạt tiêu lên trên.

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

Chỉ tiêu	ĐVT	Giá trị
1. Tổng khối lượng	kg	1000
2. Khối lượng tịnh	kg	950
3. Khối lượng thực phẩm	kg	900
4. Khối lượng bao bì	kg	50
5. Khối lượng vận chuyển	kg	10
6. Tổng khối lượng	kg	1010

SỐ: 08/CSSKT/2018
Khối lượng tịnh: 80 g
Khối lượng tịnh: 70 g

Đường dẫn bán buôn:
 - Là nơi bán ra hàng xuất khẩu, xuất khẩu hàng trực tiếp ra nước ngoài để bán

Số: 08/CSSKT/2018
Khối lượng tịnh: 80 g
Khối lượng tịnh: 70 g

Nấm Hương

Đặc biệt

Thành phẩm: Nấm hương khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn

CÁC CHẾ XÁC NẤM

Nguyên liệu: Cà chua - Nấm hương - Hành khô, tỏi

Thực hiện:

- Nấm hương cho mềm, rửa sạch cho hết cát. Vớt ra nhưng không vắt nước.
- Tỏi bóc vỏ, đập dập.
- Rau hành rửa sạch, rửa dưới vòi nước, để ráo nước. Đun sôi một nồi nước nóng, bỏ 1 muỗng và cho rau vào luộc qua ở lửa to, 1 đến 2 phút.
- Trong lúc đợi rau, phi thơm tỏi. Rau vào kíp chín qua, vắt rau và cho ngay vào chảo nóng, đảo nhanh tay. Cho ít xì dầu vào đảo cùng. Tháo bắc nhanh, không để nát rau, cuối cùng cho nấm hương vào xào cùng. Bày món ăn ra đĩa, rắc hạt tiêu lên trên.

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

Chỉ tiêu	ĐVT	Giá trị
1. Tổng khối lượng	kg	1000
2. Khối lượng tịnh	kg	950
3. Khối lượng thực phẩm	kg	900
4. Khối lượng bao bì	kg	50
5. Khối lượng vận chuyển	kg	10
6. Tổng khối lượng	kg	1010

SỐ: 08/CSSKT/2018
Khối lượng tịnh: 80 g
Khối lượng tịnh: 70 g

Đường dẫn bán buôn:
 - Là nơi bán ra hàng xuất khẩu, xuất khẩu hàng trực tiếp ra nước ngoài để bán

Số: 08/CSSKT/2018
Khối lượng tịnh: 80 g
Khối lượng tịnh: 70 g

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

Nấm Hương

Đặc biệt

Thành phẩm: Nấm hương khô
HDSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn

CÁC CHẾ XÁC NẤM

Nguyên liệu: Cà chua - Nấm hương - Hành khô, tỏi

Thực hiện:

- Nấm hương cho mềm, rửa sạch cho hết cát. Vớt ra nhưng không vắt nước.
- Tỏi bóc vỏ, đập dập.
- Rau hành rửa sạch, rửa dưới vòi nước, để ráo nước. Đun sôi một nồi nước nóng, bỏ 1 muỗng và cho rau vào luộc qua ở lửa to, 1 đến 2 phút.
- Trong lúc đợi rau, phi thơm tỏi. Rau vào kíp chín qua, vắt rau và cho ngay vào chảo nóng, đảo nhanh tay. Cho ít xì dầu vào đảo cùng. Tháo bắc nhanh, không để nát rau, cuối cùng cho nấm hương vào xào cùng. Bày món ăn ra đĩa, rắc hạt tiêu lên trên.

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

Chỉ tiêu	ĐVT	Giá trị
1. Tổng khối lượng	kg	1000
2. Khối lượng tịnh	kg	950
3. Khối lượng thực phẩm	kg	900
4. Khối lượng bao bì	kg	50
5. Khối lượng vận chuyển	kg	10
6. Tổng khối lượng	kg	1010

SỐ: 08/CSSKT/2018
Khối lượng tịnh: 150 g
Khối lượng tịnh: 140 g

Đường dẫn bán buôn:
 - Là nơi bán ra hàng xuất khẩu, xuất khẩu hàng trực tiếp ra nước ngoài để bán

Số: 08/CSSKT/2018
Khối lượng tịnh: 150 g
Khối lượng tịnh: 140 g



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 Thái Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn

Số: 5450/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Nấm hương
2. Mã số mẫu: 03181126/DV.2
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 Thuần 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*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.3*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.4*	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.001	8,17

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

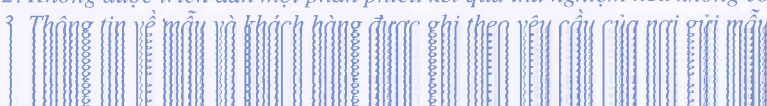
Hà Nội, ngày 30 tháng 3 năm 2018

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: 156-8/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Nấm hương

Mã số/Code: 0418156-8

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 Thuần Hưng, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 10/04/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 10/04/2018 đến ngày 16/04/2018

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	$6,4 \times 10^1$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc*	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	36
3	Định lượng <i>Bacilluss cereus</i> *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH

Ghi chú: KPH là không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp).

Hải Dương, ngày 16 tháng 04 năm 2018



LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

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.



VILAS 492

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 250-16 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Nấm hương

Mã số/Code: 0618250-16

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 Thuần 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	Hàm lượng Asen	mg/kg	AOAC/AAS	KPH LOD=0,001mg/kg
2	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC/AAS	0,01
3	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.