

CHỈ CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Cố. 105 ngày 26/3/2019

CHỈ CỤC

Lãnh đạo CC

Phòng. MST

Sao. Lưu hồ

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 08/CSSXTL/2019

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: Nấm hương

2. Thành phần: Nấm hương khô

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: 25 g, 30 g, 70 g, 80 g, 140 g, 150 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;

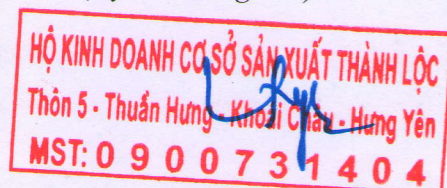
- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”;

- 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”;

- 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 20 tháng 03 năm 2019
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



Chu Thị Huyền

Thành Lộc

FOOD



Nấm Hương

Mushrooms

Thành phần: Nấm hương khô
HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn



NSX:
HSD:

Khối lượng tổng: g
Khối lượng tịnh: g


SX & ĐG: HKD Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3@gmail.com
www: giavithanhloc.vn



Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong túi kín có nắp đậy. Nên sử dụng gói vì trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị rách hay bị rách.

Thành Lộc


FOOD



Nấm Hương

Mushrooms (Đồng cơ)


Thành phần: Nấm hương khô
HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn



NSX:
HSD:

Khối lượng tổng: g
Khối lượng tịnh: g

SX & ĐG: HKD Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3@gmail.com
www: giavithanhloc.vn



Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong túi kín có nắp đậy. Nên sử dụng gói vì trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị rách hay bị rách.

Thành Lộc

FOOD



Nấm Hương

Mushrooms (Đặc biệt)

Thành phần: Nấm hương khô
HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn



NSX:
HSD:

Khối lượng tổng: g
Khối lượng tịnh: g

SX & ĐG: HKD Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3@gmail.com
www: giavithanhloc.vn



Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong túi kín có nắp đậy. Nên sử dụng gói vì trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị rách hay bị rách.

Thành Lộc

FOOD



Nấm Hương

Mushrooms (Loại 1)

Thành phần: Nấm hương khô
HSD: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến các món ăn



NSX:
HSD:

Khối lượng tổng: g
Khối lượng tịnh: g

SX & ĐG: HKD Cơ sở sản xuất Thành Lộc
Địa chỉ: Thôn 5, Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc3@gmail.com
www: giavithanhloc.vn



Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm. Sau khi sử dụng sản phẩm còn dư nên trữ trong túi kín có nắp đậy. Nên sử dụng gói vì trước hạn hết date. Không nên sử dụng nếu túi đã bị rách hay bị rách.



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

BẢN SAO

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 Thuận Hưng, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên
- 10. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

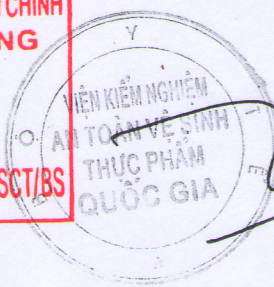
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.1*	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.2*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.3*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.4*	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.001	8,17

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

TU. VIỆN TRƯỞNG

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
UBND XÃ THUẬN HƯNG
20 -03- 2019
Số.....234.....Quyển.....07.....SCT/BS



TRƯỞNG PHÒNG
QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
Lê Thị Phương Thảo

CHỦ TỊCH
NGUYỄN TƯỜNG NGUYÊN

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 Thuận Hưng, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên

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

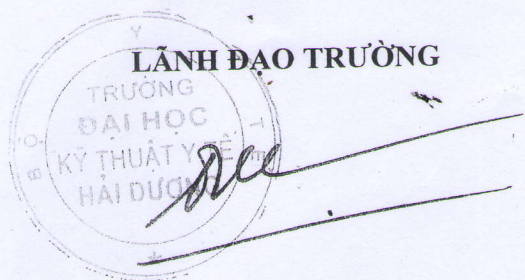
Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 10/04/2018 đến ngày 16/04/2018

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>Bacillus 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



LÁNH ĐẠO TRƯỞNG
TRƯỜNG
ĐẠI HỌC
KỸ THUẬT Y TẾ
HẢI DƯƠNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh

Labo XNATVSTP

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền



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.



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 Thuận Hưng, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 5/06/2018

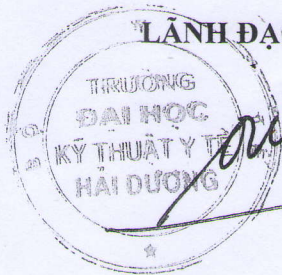
Thời gian kiểm nghiệm/ Testting time: Từ 5/06/2018 đến ngày 13/06/2018

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	Hàm lượng Ásen	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

 PHÓ HIỆU TRƯỞNG
 TS. Trần Quang Cảnh

Labo XNATVSTP

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

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.