Mẫu số 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/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: Ngũ vị hương
2. Thành phần:Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).
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: 3 g, 5 g, 10 g, 15 g, 20 g, 25 g, 30 g, 37 g, 40 g, 50 g,70 g, 90 g, 100 g, 490 g, 500 g, 990g, 1000 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 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 22 tháng 6 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

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

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

Ngũ vị hương

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

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
CN MIỀN NAM: 090 9838886 - 096 274 9555
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 05/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 70 g / Khối lượng tịnh: 50 g

8 936088 562289

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

Thành Lộc

NGŨ VỊ HƯƠNG

Không chất bảo quản

Gia vị của mọi gia đình!

Ngũ vị hương

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).
HDSD: Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.

HDCB: Ướp các loại thịt cá, phá lấu, làm bánh hoặc chiên xào, nấu, nướng.
- 25g bột có thể ướp với 1kg thịt, trước khi nấu hoặc nướng
- Ướp thịt và cho thêm muối đường theo khẩu vị của bạn.
- Ướp khoảng 20 phút sau đó chế biến để tăng thêm hương vị trong món ăn.

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

Ngũ vị hương

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

SX tại: CSSX THÀNH LỘC

ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
CN MIỀN NAM: 090 9838886 - 096 274 9555
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

Số CB: 05/CSSXTL/2018
Khối lượng tổng: 70 g / Khối lượng tịnh: 50 g

8 936088 562289

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

Thành Lộc

NGŨ VỊ HƯƠNG

Không chất bảo quản

Gia vị của mọi gia đình!

Ngũ vị hương

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).
HDSD: Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.

HDCB: Ướp các loại thịt cá, phá lấu, làm bánh hoặc chiên xào, nấu, nướng.
- 25g bột có thể ướp với 1kg thịt, trước khi nấu hoặc nướng.
- Ướp thịt và cho thêm muối đường theo khẩu vị của bạn.
- Ướp khoảng 20 phút sau đó chế biến để tăng thêm hương vị trong món ăn.

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

Thành Lộc

Ngũ Vị Hương

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).
Hướng dẫn sử dụng
- Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

HDCB: Ướp các loại thịt cá, phá lấu, làm bánh hoặc chiên xào, nấu, nướng.
- 25g bột có thể ướp với 1kg thịt, trước khi nấu hoặc nướng. Ướp thịt và cho thêm muối đường theo khẩu vị của bạn. Ướp khoảng 20 phút sau đó chế biến để tăng thêm hương vị trong món ăn.

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

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

Số: 05/CSSXTL/2018

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

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

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
CN MIỀN NAM: 0909 83 8886 - 096 274 9555
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 561053

Thành Lộc

Ngũ Vị Hương

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).
Hướng dẫn sử dụng
- Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

HDCB: Ướp các loại thịt cá, phá lấu, làm bánh hoặc chiên xào, nấu, nướng.
- 25g bột có thể ướp với 1kg thịt, trước khi nấu hoặc nướng. Ướp thịt và cho thêm muối đường theo khẩu vị của bạn. Ướp khoảng 20 phút sau đó chế biến để tăng thêm hương vị trong món ăn.

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

Số: 05/CSSXTL/2018

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

Khối lượng tổng: 20 g
Khối lượng tịnh: 15 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
CN MIỀN NAM: 0909 83 8886 - 096 274 9555
Email: giavithanhloc3s@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn

8 936088 563705

Thành Lộc

Ngũ Vị Hương

Thành phần: Quế, hành, hồi, nghệ, mùi, điều, thảo, trần bì, đinh hương, hạt thì là, hoa tiêu, ớt, tiêu, mắc khén, muối tinh rang, màu thực phẩm (E102).
Hướng dẫn sử dụng
- Dùng làm gia vị chế biến trong các món ăn.
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

HDCB: Ướp các loại thịt cá, phá lấu, làm bánh hoặc chiên xào, nấu, nướng.
- 25g bột có thể ướp với 1kg thịt, trước khi nấu hoặc nướng. Ướp thịt và cho thêm muối đường theo khẩu vị của bạn. Ướp khoảng 20 phút sau đó chế biến để tăng thêm hương vị trong món ăn.

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

Số: 05/CSSXTL/2018

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

Khối lượng tổng: 100 g
Khối lượng tịnh: 90 g

SX tại: CSSX THÀNH LỘC
ĐC:Thôn 5 Thuần Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
ĐT: 0243 715 4471 - Hotline: 0979 30 9999
CN MIỀN NAM: 0909 83 8886 - 096 274 9555
Email: giavithanhloc3s@gmail.com

8 936088 565198

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: 5492/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

TEST REPORT

1. Tên mẫu: Ngũ vị hương
2. Mã số mẫu: 03181127/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 - 02/04/2018
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*	*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	10,5
10.6	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	H.HD.QT.050 (VGA-AAS)	0,15
10.7	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,2
10.8	Hàm lượng Chì	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	1,3

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

Hà Nội, ngày 02 tháng 4 năm 2018

TUQ.VIỆN TRƯỞNG
TRƯỞNG PHÒNG KHĐT & CĐT

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

ThS. Nguyễn Thị Thanh Huyền

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

TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG
LABO XÉT NGHIỆM ATVSTP
Số 229 - Nguyễn Lương Bằng, TP Hải Dương
Điện thoại: 02203.892.638 Fax: 03203.891897
Website: www.lab-hmtu.vn
Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn

VILAS 492

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số:250-4 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/*Name of Sample*: Ngũ vị hương

Mã số/*Code*: 0618250-4

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/ *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	$1,8 \times 10^3$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc*	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH
3	Phẩm màu E102	mg/kg	HPLC	KPH LOD=5mg/kg

KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)

Hải Dương, ngày 13 tháng 06 năm 2018

LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

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 quy định.