

CÔNG VĂN ĐẾN	CHI CỤC AN TOÀN VÀ SỰ THỰC PHẨM CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
	Số: 122 ngày 15/1/2019
	Lãnh đạo CC:
	Phòng:
	Sản:
BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM Số: 46/CSSXTL/2019	

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh 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: 05F8006476
 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

- Tên sản phẩm: Bột báng
- Thành phần: Bột khoai mì, nước, màu thực phẩm.
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- 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: 90 g, 100 g, 120 g, 140 g, 150 g, 290 g, 300 g, 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./.

Hưng Yên, ngày 07 tháng 01 năm 2019
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
 (Ký tên, đóng dấu)

HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC
 Thôn 5 - Thuận Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
 MST: 0900731404

CHỦ CƠ SỞ
 Lưu Thị Huyền



NSX:
HSD:

Bột Báng



không chất bảo quản

Thành phần: Bột khoai mì, nước, màu thực phẩm
HSD: Dùng để làm bánh, nấu chè, ...

(Trân châu nhỏ)



Cách chế biến Bột báng (Trân châu nhỏ):

- Rửa sạch trân châu nhỏ, ngâm trân châu nhỏ với nước sạch khoảng 2 tiếng cho hạt trân châu mềm.
- Vớt trân châu cho vào nồi luộc cho đến khi hạt trân châu chuyển màu trắng và nổi trên bề mặt thì vớt trân châu ra thả nước lạnh (Thao tác này giúp cho hạt trân châu nhanh nguội và không bị dính).
- Sau khi hạt trân châu nguội thì vớt ra để ráo là có thể sử dụng được.
- Hạt trân châu dùng làm nguyên liệu cho các món chè, thạch, ... giúp món ăn trở nên thanh mát và ngon hơn.

Hướng dẫn bảo quản:

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

Khối lượng tịnh: 5

Khối lượng thực: 5

Sản xuất tại: HKD CSX THANH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn



NSX:
HSD:

Bột Báng



không chất bảo quản

Thành phần: Bột khoai mì, nước, màu thực phẩm
HSD: Dùng để làm bánh, nấu chè, ...

(Trân châu To)



Cách chế biến Bột báng (Trân châu to):

- Rửa sạch trân châu to, ngâm trân châu to với nước sạch khoảng 2 tiếng cho hạt trân châu mềm.
- Vớt trân châu cho vào nồi luộc cho đến khi hạt trân châu chuyển màu trắng thì cho hạt trân châu vào chậu chuyển màu trắng thì cho hạt trân châu vào chậu nước lạnh (Thao tác này giúp cho hạt trân châu nhanh nguội và không bị dính).
- Sau khi hạt trân châu nguội thì vớt ra để ráo là có thể sử dụng được.
- Hạt trân châu dùng làm nguyên liệu cho các món chè, thạch, ... giúp món ăn trở nên thanh mát và ngon hơn.

Hướng dẫn bảo quản:

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

Khối lượng tịnh: 5

Khối lượng thực: 5

Sản xuất tại: HKD CSX THANH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn



HỘ NHĨN DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT THANH LỘC
Thôn 5 - Thuận Hưng - Khoái Châu - Hưng Yên
MST: 0900731404



NSX:
HSD:

Bột Báng



không chất bảo quản

Thành phần: Bột khoai mì, nước, màu thực phẩm
HSD: Dùng để làm bánh, nấu chè, ...

(Răng Cưa)



Cách chế biến Bột báng (Răng cưa):

- Rửa sạch răng cưa, ngâm răng cưa với nước sạch khoảng 2 tiếng cho răng cưa mềm.
- Vớt răng cưa cho vào nồi luộc cho đến khi răng cưa chuyển màu trắng và nổi trên bề mặt thì vớt răng cưa ra thả nước lạnh (Thao tác này giúp cho răng cưa nhanh nguội và không bị dính).
- Sau khi răng cưa nguội thì vớt ra để ráo là có thể sử dụng được.
- Răng cưa dùng làm nguyên liệu cho các món chè, thạch, ... giúp món ăn trở nên thanh mát và ngon hơn.

Hướng dẫn bảo quản:

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

Khối lượng tịnh: 5

Khối lượng thực: 5

Sản xuất tại: HKD CSX THANH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn



NSX:
HSD:

Bột Báng



không chất bảo quản

Thành phần: Bột khoai mì, nước, màu thực phẩm
HSD: Dùng để làm bánh, nấu chè, ...

(Hạt Lựu)



Cách chế biến Bột báng (Hạt lựu):

- Rửa sạch hạt lựu, ngâm hạt lựu với nước sạch khoảng 2 tiếng cho hạt lựu mềm.
- Vớt hạt lựu cho vào nồi luộc cho đến khi hạt lựu chuyển màu trắng thì cho hạt lựu vào chậu nước lạnh (Thao tác này giúp cho hạt lựu nhanh nguội và không bị dính).
- Sau khi hạt lựu nguội thì vớt ra để ráo là có thể sử dụng được.
- Hạt lựu dùng làm nguyên liệu cho các món chè, thạch, ... giúp món ăn trở nên thanh mát và ngon hơn.

Hướng dẫn bảo quản:

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

Khối lượng tịnh: 5

Khối lượng thực: 5

Sản xuất tại: HKD CSX THANH LỘC
ĐC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên
Hotline: 0979 30 9999
Email: giavithanhloc@gmail.com
Website: giavithanhloc.vn



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 129-2/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bột Báng

Mã số/Code: 0419129-2

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng gói kín

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Hộ kinh doanh 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 : 17/04/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 17/04/2019 đến ngày 23/04/2019

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 4884:2015	$5,7 \times 10^3$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc *	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	45
3	E.coli dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
4	Tổng số Coliform (CFU)*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
5	Định lượng Staphylococcus aureus*	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
6	Định lượng Bacillus cereus *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
7	Định lượng Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
8	Độ ẩm	%	HPP/13	11,1
9	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
10	Cadimi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

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

Hải Dương, ngày 23 tháng 04 năm 2019

Labo XNATVSTP



LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh



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.