

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 42/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 thạch rau câu pha sẵn
- Thành phần: Đường Dextrose monohydrate, Đường kính, Đường Maltodextrin de 10-12, Sữa béo, Konjac Gum, Carrageenan, Kali Clorua, Sodium Citrate, Hương liệu tổng hợp, 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: 5 g, 10 g, 15 g, 20 g, 25 g, 130 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 05 tháng 05 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: 0900731434

CHỦ CƠ SỞ

Phu Chi Huyền

Thanh Lọc



Bột Thạch Rau Câu Pha Sắn

Quả Jelly Pudding (Hương Dâu)

Thành phần:
Đường Dextrose monohydrate, đường kính, đường Maltodextrin de 10-12, sữa bột, Kanjiao Gum, Carrageenan, Kali Citrate, Sodium Citrate, hương liệu tổng hợp, màu thực phẩm.

HDSD:
Đun sôi 220ml nước vận nhỏ lửa cho 25g bột thạch vào khuấy đều và tiếp tục đun sôi trong vòng 2 phút.
- Đồ ra khuôn và cho thêm trái cây tùy thích.

NSX:

HSD:

Đón gọi: 0979 30 9999

Địa chỉ: 3 Thôn 5, Thuận Hưng, Huyện Châu, Hưng Yên

Email: gioithanhloc@gmail.com

Website: gioithanhloc.vn

Khối lượng tịnh: 50g

Khối lượng tịnh: 50g



Thanh Lọc



Bột Thạch Rau Câu Pha Sắn

Quả Jelly Pudding (Hương Cacao)

Thành phần:
Đường Dextrose monohydrate, đường kính, đường Maltodextrin de 10-12, sữa bột, Kanjiao Gum, Carrageenan, Kali Citrate, Sodium Citrate, hương liệu tổng hợp, màu thực phẩm.

HDSD:
Đun sôi 220ml nước vận nhỏ lửa cho 25g bột thạch vào khuấy đều và tiếp tục đun sôi trong vòng 2 phút.
- Đồ ra khuôn và cho thêm trái cây tùy thích.

NSX:

HSD:

Đón gọi: 0979 30 9999

Địa chỉ: 3 Thôn 5, Thuận Hưng, Huyện Châu, Hưng Yên

Email: gioithanhloc@gmail.com

Website: gioithanhloc.vn

Khối lượng tịnh: 50g

Khối lượng tịnh: 50g



Thanh Lọc



Bột Thạch Rau Câu Pha Sắn

Quả Jelly Pudding (Hương Hạnh Nhân)

Thành phần:
Đường Dextrose monohydrate, đường kính, đường Maltodextrin de 10-12, sữa bột, Kanjiao Gum, Carrageenan, Kali Citrate, Sodium Citrate, hương liệu tổng hợp, màu thực phẩm.

HDSD:
Đun sôi 220ml nước vận nhỏ lửa cho 25g bột thạch vào khuấy đều và tiếp tục đun sôi trong vòng 2 phút.
- Đồ ra khuôn và cho thêm trái cây tùy thích.

NSX:

HSD:

Đón gọi: 0979 30 9999

Địa chỉ: 3 Thôn 5, Thuận Hưng, Huyện Châu, Hưng Yên

Email: gioithanhloc@gmail.com

Website: gioithanhloc.vn

Khối lượng tịnh: 50g

Khối lượng tịnh: 50g



HỖ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC
Thôn 5 - Thuận Hưng - Huyện Châu - Hưng Yên
MST: 031404

Thanh Lọc



Bột Thạch Rau Câu Pha Sắn

Quả Jelly Pudding (Hương Socola)

Thành phần:
Đường Dextrose monohydrate, đường kính, đường Maltodextrin de 10-12, sữa bột, Kanjiao Gum, Carrageenan, Kali Citrate, Sodium Citrate, hương liệu tổng hợp, màu thực phẩm.

HDSD:
Đun sôi 220ml nước vận nhỏ lửa cho 25g bột thạch vào khuấy đều và tiếp tục đun sôi trong vòng 2 phút.
- Đồ ra khuôn và cho thêm trái cây tùy thích.

NSX:

HSD:

Đón gọi: 0979 30 9999

Địa chỉ: 3 Thôn 5, Thuận Hưng, Huyện Châu, Hưng Yên

Email: gioithanhloc@gmail.com

Website: gioithanhloc.vn

Khối lượng tịnh: 50g

Khối lượng tịnh: 50g



Thanh Lọc



Bột Thạch Rau Câu Pha Sắn

Quả Jelly Pudding (Hương Khoai Môn)

Thành phần:
Đường Dextrose monohydrate, đường kính, đường Maltodextrin de 10-12, sữa bột, Kanjiao Gum, Carrageenan, Kali Citrate, Sodium Citrate, hương liệu tổng hợp, màu thực phẩm.

HDSD:
Đun sôi 220ml nước vận nhỏ lửa cho 25g bột thạch vào khuấy đều và tiếp tục đun sôi trong vòng 2 phút.
- Đồ ra khuôn và cho thêm trái cây tùy thích.

NSX:

HSD:

Đón gọi: 0979 30 9999

Địa chỉ: 3 Thôn 5, Thuận Hưng, Huyện Châu, Hưng Yên

Email: gioithanhloc@gmail.com

Website: gioithanhloc.vn

Khối lượng tịnh: 50g

Khối lượng tịnh: 50g



Bột Thạch Rau Câu Pha Sắn

Quả Jelly Pudding (Hương Sầu Riêng)

Thành phần:
Đường Dextrose monohydrate, đường kính, đường Maltodextrin de 10-12, sữa bột, Kanjiao Gum, Carrageenan, Kali Citrate, Sodium Citrate, hương liệu tổng hợp, màu thực phẩm.

HDSD:
Đun sôi 220ml nước vận nhỏ lửa cho 25g bột thạch vào khuấy đều và tiếp tục đun sôi trong vòng 2 phút.
- Đồ ra khuôn và cho thêm trái cây tùy thích.

NSX:

HSD:

Đón gọi: 0979 30 9999

Địa chỉ: 3 Thôn 5, Thuận Hưng, Huyện Châu, Hưng Yên

Email: gioithanhloc@gmail.com

Website: gioithanhloc.vn

Khối lượng tịnh: 50g

Khối lượng tịnh: 50g



Thanh Lọc



Bột Thạch Rau Câu Pha Sắn

Quả Jelly Pudding (Hương Sữa)

Thành phần:
Đường Dextrose monohydrate, đường kính, đường Maltodextrin de 10-12, sữa bột, Kanjiao Gum, Carrageenan, Kali Citrate, Sodium Citrate, hương liệu tổng hợp, màu thực phẩm.

HDSD:
Đun sôi 220ml nước vận nhỏ lửa cho 25g bột thạch vào khuấy đều và tiếp tục đun sôi trong vòng 2 phút.
- Đồ ra khuôn và cho thêm trái cây tùy thích.

NSX:

HSD:

Đón gọi: 0979 30 9999

Địa chỉ: 3 Thôn 5, Thuận Hưng, Huyện Châu, Hưng Yên

Email: gioithanhloc@gmail.com

Website: gioithanhloc.vn

Khối lượng tịnh: 50g

Khối lượng tịnh: 50g



Thanh Lọc



Bột Thạch Rau Câu Pha Sắn

Quả Jelly Pudding (Hương Mè Đen Hạt Sen)

Thành phần:
Đường Dextrose monohydrate, đường kính, đường Maltodextrin de 10-12, sữa bột, Kanjiao Gum, Carrageenan, Kali Citrate, Sodium Citrate, hương liệu tổng hợp, màu thực phẩm.

HDSD:
Đun sôi 220ml nước vận nhỏ lửa cho 25g bột thạch vào khuấy đều và tiếp tục đun sôi trong vòng 2 phút.
- Đồ ra khuôn và cho thêm trái cây tùy thích.

NSX:

HSD:

Đón gọi: 0979 30 9999

Địa chỉ: 3 Thôn 5, Thuận Hưng, Huyện Châu, Hưng Yên

Email: gioithanhloc@gmail.com

Website: gioithanhloc.vn

Khối lượng tịnh: 50g

Khối lượng tịnh: 50g



Bột Thạch Rau Câu Pha Sắn

Quả Jelly Pudding (Hương Ốc Chó)

Thành phần:
Đường Dextrose monohydrate, đường kính, đường Maltodextrin de 10-12, sữa bột, Kanjiao Gum, Carrageenan, Kali Citrate, Sodium Citrate, hương liệu tổng hợp, màu thực phẩm.

HDSD:
Đun sôi 220ml nước vận nhỏ lửa cho 25g bột thạch vào khuấy đều và tiếp tục đun sôi trong vòng 2 phút.
- Đồ ra khuôn và cho thêm trái cây tùy thích.

NSX:

HSD:

Đón gọi: 0979 30 9999

Địa chỉ: 3 Thôn 5, Thuận Hưng, Huyện Châu, Hưng Yên

Email: gioithanhloc@gmail.com

Website: gioithanhloc.vn

Khối lượng tịnh: 50g

Khối lượng tịnh: 50g



Thành Lộc



Bột Thạch Rau Câu Pha Sẵn

Quick Jelly Packaging (Hương mè đen đậu đỏ)

Thành phần:
Đường Dextrose monohydrate, đường kính, đường Maltodextrin de 10-12, sữa bột, Kappa Gum, Carrageenan, Kali Citrat, Sodium Citrate, hương liệu tổng hợp, màu thực phẩm.

HSD:
Đun sôi 220ml nước, vớt nhỏ lửa cho 25g bột thạch vào khuấy đều và tiếp tục đun sôi trong vòng 2 phút.
- Dễ ra khuôn và cho thêm trái cây tùy thích.

NSX:

HSD:

Đưa gói để nguội rồi khuấy đều, tránh đun nóng trực tiếp.

Số tại: HƯNG CƯỜNG THẠNH LỘC

ĐC: Thôn 5 - Thuận Hưng, Khái Châu, Hưng Yên

Hotline: 0977 34 9409

Email: gienthanhloc@gmail.com

Website: gienthanhloc.vn

Khối lượng tịnh: 8

Khối lượng tịnh: 8



Thành Lộc



Bột Thạch Rau Câu Pha Sẵn

Quick Jelly Packaging (Hương mè đen đậu xanh)

Thành phần:
Đường Dextrose monohydrate, đường kính, đường Maltodextrin de 10-12, sữa bột, Kappa Gum, Carrageenan, Kali Citrat, Sodium Citrate, hương liệu tổng hợp, màu thực phẩm.

HSD:
Đun sôi 220ml nước, vớt nhỏ lửa cho 25g bột thạch vào khuấy đều và tiếp tục đun sôi trong vòng 2 phút.
- Dễ ra khuôn và cho thêm trái cây tùy thích.

NSX:

HSD:

Đưa gói để nguội rồi khuấy đều, tránh đun nóng trực tiếp.

Số tại: HƯNG CƯỜNG THẠNH LỘC

ĐC: Thôn 5 - Thuận Hưng, Khái Châu, Hưng Yên

Hotline: 0977 34 9409

Email: gienthanhloc@gmail.com

Website: gienthanhloc.vn

Khối lượng tịnh: 8

Khối lượng tịnh: 8



Thành Lộc



Bột Thạch Rau Câu Pha Sẵn

Quick Jelly Packaging (Nguyên Chất)

Thành phần:
Đường Dextrose monohydrate, đường kính, đường Maltodextrin de 10-12, sữa bột, Kappa Gum, Carrageenan, Kali Citrat, Sodium Citrate, hương liệu tổng hợp, màu thực phẩm.

HSD:
Đun sôi 220ml nước, vớt nhỏ lửa cho 25g bột thạch vào khuấy đều và tiếp tục đun sôi trong vòng 2 phút.
- Dễ ra khuôn và cho thêm trái cây tùy thích.

NSX:

HSD:

Đưa gói để nguội rồi khuấy đều, tránh đun nóng trực tiếp.

Số tại: HƯNG CƯỜNG THẠNH LỘC

ĐC: Thôn 5 - Thuận Hưng, Khái Châu, Hưng Yên

Hotline: 0977 34 9409

Email: gienthanhloc@gmail.com

Website: gienthanhloc.vn

Khối lượng tịnh: 8

Khối lượng tịnh: 8



HỖ KINH DOANH CƯ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC
Thôn 5 - Thuận Hưng - Khái Châu - Hưng Yên
MST: 0900731404

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số:129-5/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bột thạch rau câu pha sẵn

Mã số/Code: 0419129-5

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	$1,5 \times 10^2$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc *	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH
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	4,7
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 TRƯỞNG

PHO 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.

BẢN SAO

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ
HỘ KINH DOANH**

Số: 05F8006476

Đăng ký lần đầu, ngày 21 tháng 10 năm 2011

Đăng ký thay đổi lần thứ: 01, ngày 02 tháng 10 năm 2018

1. Tên hộ kinh doanh:

HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC

2. Địa điểm kinh doanh:

Thôn 5 – Thuận Hưng – Khoái Châu – Hưng Yên

Điện thoại: 0979309999

Fax:

Email:

Website:

3. Ngành nghề kinh doanh:

**Sản xuất và kinh doanh các loại gia vị, bánh kẹo, ô mai, mứt tết, hàng tạp
hóa và chế biến hàng nông sản**

4. Vốn kinh doanh: 2.000.000.000 đồng

5. Họ và tên đại diện hộ kinh doanh:

CHU THỊ HUYỀN

Giới tính: Nữ

Sinh ngày: 11/9/1982

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Chứng minh nhân dân số: 012845217

Ngày cấp: 19/01/2006

Cơ quan cấp: Công an Hà Nội

Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú:

Yên Phụ – Tây Hồ – Hà Nội

Chỗ ở hiện tại:

Thuận Hưng – Khoái Châu – Hưng Yên



Trần Thị Thanh Hằng



**PHÓ CHỦ TỊCH
ĐÀO XUÂN HUY**



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

BẢN SAO

GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM CERTIFICATE

OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN & THỦY SẢN TỈNH HUNG YÊN

Cơ sở/ Establishment: **CƠ SỞ SẢN XUẤT THÀNH LỘC**

Mã số/ Approval number: **05F8002915**

Địa chỉ/ Address: **Thôn 8, Chuần Hưng, Thới Châu, Hưng Yên**

Điện thoại/ Tel: **0979.309.999** Fax:

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm:
*Has been found to be in compliance with food safety regulations
for following products:*

1. Chế biến bột gia vị, Sơ chế, Kinh doanh: muối, mít, ổi,
2. Nông sản sấy khô (Đỗ, lạc, vừng, gừng, nghệ, hạt hướng dương,
3. hạt bí), Chè, Đường, Kẹo dẻo, bánh trung thu, thịt khô.

Số cấp/ Number: **240/2017/NNPTNT-0321**

Có hiệu lực đến ngày: **10 tháng 01 năm 2020**

Valid until (date/month/year)

Và thay thế giấy CN số: cấp ngày tháng năm

And replaces The Certificate No. issued on (day/month/year)

UBND XÃ THUẬN HƯNG

20-03-2019

Số **226** Quyển **1** SCT/BS



PHÓ CHỦ TỊCH

ĐÀO YUÂN HUY



CHI CỤC TRƯỞNG

**CHI CỤC TRƯỞNG
TRẦN NGUYỄN THẬP**