

CHI CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 174 ngày 15/12/2019
	Lãnh đạo CC: <i>[Signature]</i>
	Phòng: <i>[Signature]</i>
	Sao: <i>[Signature]</i>

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 48/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: Gia vị muối
- Thành phần: Muối, mỳ chính, đường kính, bột tiêu, bột ớt, bột hành, bột tỏi, bột ngũ vị, hương liệu tổng hợp, chất điều vị (E631, E627).
- 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: 20 g, 50 g, 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 17 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: 0900731404

CHỦ CƠ SỞ  
*Chu Thị Huyền*

**FOOD** **Thành Lộc**

# Gia Vị Muối

**Thành phần:** Muối, mì chính, đường kính, bột tiêu, bột ớt, bột hành, bột tỏi, bột ngô v.v, hương liệu tổng hợp, chất điều vị (E631, E627).

**HSDS:** - Dùng làm gia vị trong chế biến các món ăn  
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

**NSX:**  
**HSD:**

**(Nấu Thịt Kho Tàu)**

**Nguyên liệu:**  
1 kg thịt ba chỉ, 20 quả trứng vịt, 1 lít nước dừa, hành tím, đường, Gia vị Thành Lộc, hạt nêm, dầu ăn.

**Thực hiện:**  
Thịt rửa sạch, trần qua nước sôi, cắt từng miếng vuông vừa ăn. Trứng cắt bổ đôi chín bóc vỏ, hành tím băm nhỏ. Ướp thịt với Gia vị Thành Lộc, hành tím, dầu ăn để khoảng 30 phút. Cho đường vào xoong đun sôi cho đến khi đường chuyển màu cánh gián, sau đó cho 1 bát nước để dễ kho thịt. Cho dầu ăn vào xoong, cho thịt đã ướp vào đun đều đến khi thịt săn lại thì cho nước dừa và nước màu vào đun đến khi sôi thì vặn nhỏ lửa đun trong vòng 1 tiếng. Tiếp tục cho trứng vịt vào kho chung. Nêm thêm 1 ít muối để thịt vừa đủ, chín mềm, thịt và trứng ngâm dầu, gia vị. Khi thịt gần được nêm thêm gia vị cho vừa miệng.

**Hương liệu bản quyền**  
- Đã xin cấp bản đăng ký, trình ảnh hưởng trực tiếp và xác từ Bộ An ninh

**Chỉ dùng trong bếp**  
**Chỉ dùng trong bếp**

**ĐX tại: HD CSXH THÀNH LỘC**  
BC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
Hotline: 0379 30 9999  
Email: gioithanhloc@gmail.com  
Website: gioithanhloc.vn



**FOOD** **Thành Lộc**

# Gia Vị Muối

**Thành phần:** Muối, mì chính, đường kính, bột tiêu, bột ớt, bột hành, bột tỏi, bột ngô v.v, hương liệu tổng hợp, chất điều vị (E631, E627).

**HSDS:** - Dùng làm gia vị trong chế biến các món ăn  
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

**NSX:**  
**HSD:**

**(Nấu canh chua)**

**Nguyên liệu:**  
- 1 quả dưa, 3 quả cà chua, 3 công bắp nõ, 50g thịt chua, 1 hộp đậu non, 3 lá riềng rửa sạch, 1 thìa nước, 200g gà đã rửa sạch.  
- Quả me, ớt, ớt xanh, ớt đỏ, ớt bột, dầu ăn.

**Thực hiện:**  
- Phi thơm hành khô cho cá chua vào xào cho chín mềm, cho nước vào. Tiếp tục cho dưa và nấm vào để nấu cùng.  
- Cho nước me chua vào nồi nước. Cho Gia vị Thành Lộc vào và đun sôi.  
- Khi canh sôi, cho bắp nõ, đậu bắp vào và nấu thêm khoảng 5 phút. Nêm thêm ớt cay, củ riềng cho thơm ớt cay.  
- Sau cùng, cho đậu non vào nấu thêm 3 phút. Thêm gia vị rau thơm là thịt, nêm nếm lại cho vừa ăn rồi tắt bếp.

**Hương liệu bản quyền**  
- Đã xin cấp bản đăng ký, trình ảnh hưởng trực tiếp và xác từ Bộ An ninh

**Chỉ dùng trong bếp**  
**Chỉ dùng trong bếp**

**ĐX tại: HD CSXH THÀNH LỘC**  
BC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
Hotline: 0379 30 9999  
Email: gioithanhloc@gmail.com  
Website: gioithanhloc.vn



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

**FOOD** **Thành Lộc**

# Gia Vị Muối

**Thành phần:** Muối, mì chính, đường kính, bột tiêu, bột ớt, bột hành, bột tỏi, bột ngô v.v, hương liệu tổng hợp, chất điều vị (E631, E627).

**HSDS:** - Dùng làm gia vị trong chế biến các món ăn  
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

**NSX:**  
**HSD:**

**(Nấu Lẩu Thập Cẩm)**

**Nguyên liệu:**  
Gà lộn sạch, thịt miếng vừa ăn, xương heo rửa sạch chần kỹ.  
- Thịt bò thái miếng, tôm, mực, ngao rửa sạch, rửa sạch muối.  
- Đậu phụ cắt miếng, nấm kim châm, đậu bắp, cà chua, các loại rau ăn kèm rửa sạch và để ráo. Gia vị Thành Lộc, hạt nêm, ớt, cà chua.

**Thực hiện:**  
- Phi thơm hành với chút dầu ăn, cho cà chua, ớt thái mỏng vào xào.  
- Nêm xương heo khoảng 30-45 phút rồi cho nước dùng ra rồi cho gia vị Thành Lộc vào cùng. Đợi 3 quả trứng vịt lộn và đậu phụ nấu chín, nêm nếm gia vị vào trong cùng. Các loại rau ăn kèm phiên cà chua và nấm vào vào đun cùng.  
- Xếp tất cả các đồ ăn lên bát, rắc ít ớt để vừa và thưởng thức.

**Hương liệu bản quyền**  
- Đã xin cấp bản đăng ký, trình ảnh hưởng trực tiếp và xác từ Bộ An ninh

**Chỉ dùng trong bếp**  
**Chỉ dùng trong bếp**

**ĐX tại: HD CSXH THÀNH LỘC**  
BC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
Hotline: 0379 30 9999  
Email: gioithanhloc@gmail.com  
Website: gioithanhloc.vn



**FOOD** **Thành Lộc**

# Gia Vị Muối

**Thành phần:** Muối, mì chính, đường kính, bột tiêu, bột ớt, bột hành, bột tỏi, bột ngô v.v, hương liệu tổng hợp, chất điều vị (E631, E627).

**HSDS:** - Dùng làm gia vị trong chế biến các món ăn  
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

**NSX:**  
**HSD:**

**(Nấu Lẩu Hải Sản)**

**Nguyên liệu:**  
- Cua tươi 800g, 10 con 800g, Ngao tươi 500g, Hàu 400g, 10 con, Ớt đỏ, ớt xanh, Cà chua, Sả, Hành khô, gừng, Chanh tươi, Bột nêm, Hạt nêm, Mì chính, Gia vị Thành Lộc, Me khô. Các loại rau ăn kèm tươi.

**Thực hiện:**  
- Cách làm nước lèo: Cà chua rửa sạch bỏ cau, hành khô thái nhỏ, gừng thái lát, sả đập dập thái khúc. Cho 1 thìa dầu ăn vào chảo thơm nguyên liệu trên, ngót, củ cà rốt thái, đun sôi với lấy cà chua luộc. Me khô sấy nước cốt. Cho 3 lít nước vào đun sôi cho các phần nguyên liệu và nêm gia vị. Đun sôi trong 10p. Ráng chanh vào bát cho vào nồi cùng trước khi dọn lẩu ra ăn để không mất đi mùi vị chua thanh lại.  
- Các loại hải sản bỏ vào nồi chờ chín rồi rửa sạch.  
- Cách làm nước lẩu hải sản này không cần xương heo nhưng vẫn rất đậm ngọt và thơm của hải sản, vì thơm của của Chanh tươi và Me.

**Hương liệu bản quyền**  
- Đã xin cấp bản đăng ký, trình ảnh hưởng trực tiếp và xác từ Bộ An ninh

**Chỉ dùng trong bếp**  
**Chỉ dùng trong bếp**

**ĐX tại: HD CSXH THÀNH LỘC**  
BC: Thôn 5 Thuận Hưng, Khoái Châu, Hưng Yên  
Hotline: 0379 30 9999  
Email: gioithanhloc@gmail.com  
Website: gioithanhloc.vn



**Thành Lộc**  
FOOD

# Gia Vị Muối

**Thành phần:** Muối, mỳ chính, đường kính, bột tiêu, bột ớt, bột hành, bột tỏi, bột ngũ vị, hương liệu tổng hợp, chất điều vị (E631, E627).

**HSD:** - Dùng làm gia vị trong chế biến các món ăn  
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

**NSX:**  
**HSD:**

**(Nấu Phở Gà) Pho chicken flavous**

**Nguyên liệu:**  
- 1 con gà ta (1,5kg) - 20g gia vị Thành Lộc.  
- Hành tây, hành hoa, rau thơm, chanh, ớt, gừng, tỏi.

**Thực hiện:**  
Gà rửa sạch cho vào nồi nước luộc chín. Trong lúc luộc thêm chút bột nêm cho thịt được đậm đà. Cú hành khô và gừng nướng đến khi sém vàng, cho vào và đun bên ngoài. Gà chín vớt ra bóc lấy thịt rồi thái lát vừa ăn, là chấm hành lá cũng thái nhỏ. Phần xương gà để riêng cho vào nước luộc gà luộc tiếp làm nước dùng cho ngọt. Cho gia vị Thành Lộc cùng hành khô và gừng đã nướng vào nồi nước dùng.  
- Hết ăn chấm hành phi sập ra bát, tiếp tục gà ăn tiếp.  
- Đun sôi nước dùng, cho rau thơm, hành tây, chanh nước dùng và thưởng thức.

**Hương liệu bán gói:**  
- Gói nhỏ 1kg hoặc 500g, 250g, 100g, 50g, 20g, 10g, 5g, 2g, 1g, 0,5g, 0,2g, 0,1g.

**Website: giaivithuoc.vn**

**Thành Lộc**  
FOOD

# Gia Vị Muối

**Thành phần:** Muối, mỳ chính, đường kính, bột tiêu, bột ớt, bột hành, bột tỏi, bột ngũ vị, hương liệu tổng hợp, chất điều vị (E631, E627).

**HSD:** - Dùng làm gia vị trong chế biến các món ăn  
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

**NSX:**  
**HSD:**

**(Nấu Phở Bò) Beef noodle soup**

**Nguyên liệu:**  
- 1 kg bắp bò - 20g gia vị Thành Lộc - Xương bò (dùng 1,5 kg - hành tây, hành hoa, rau thơm, chanh, ớt, gừng, tỏi)

**Thực hiện:**  
- Bắp bò rửa sạch cho vào nồi nước sôi luộc chín. Trong lúc luộc thêm chút bột nêm cho thịt được đậm đà. Cú hành khô và gừng nướng đến khi sém vàng, cho vào và đun bên ngoài.  
- Thịt chín vớt ra thái lát vừa ăn. Phần xương trần kỹ rửa sạch rồi cho vào nước luộc bắp bò ninh tiếp làm nước dùng cho ngọt. Cho phần gia vị Thành Lộc cùng hành khô và gừng đã nướng vào nồi nước dùng.  
- Khi ăn chấm hành phi ra bát, tiếp tục bắp bò ninh tiếp đun sôi nước dùng, cho rau thơm, hành tây, chanh nước dùng và thưởng thức.

**Hương liệu bán gói:**  
- Gói nhỏ 1kg hoặc 500g, 250g, 100g, 50g, 20g, 10g, 5g, 2g, 1g, 0,5g, 0,2g, 0,1g.

**Website: giaivithuoc.vn**

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

**Thành Lộc**  
FOOD

# Gia Vị Muối

**Thành phần:** Muối, mỳ chính, đường kính, bột tiêu, bột ớt, bột hành, bột tỏi, bột ngũ vị, hương liệu tổng hợp, chất điều vị (E631, E627).

**HSD:** - Dùng làm gia vị trong chế biến các món ăn  
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

**NSX:**  
**HSD:**

**(Nấu Bún Bò Huế)**

**Nguyên liệu:**  
- Thịt bò (500g), ớt, mỳ chính, Hành tây, hành hoa, rau thơm, chanh, ớt, gừng, tỏi.  
- Gia vị Thành Lộc, nước dùng, Phở nước.  
- Rau sống (rau muống, rau cải, hành tươi, hoa chuối), nước chấm (tỏi băm, ớt băm, chanh).

**Thực hiện:**  
- Rửa sạch thịt bò, ướp gia vị. Cho xương và bắp bò, hành tây, gừng vào nồi nấu. Phở 3 thìa cơm nước muối và 7 thìa cơm nước, rồi nấu tiếp.  
- Cho thịt 1 thìa cơm đường, 1 thìa cơm muối, 1 thìa cơm bột ngọt, 1 thìa cơm nước dùng (tỏi băm, ớt băm, chanh). 2 thìa cơm hành tây băm, 2 thìa cơm tỏi băm, 2 thìa cơm ớt băm.  
- Khi thịt sôi, cho phần nước của thịt 5 lít nước và nửa gia vị. 1 muỗng cơm nước dùng, 2 muỗng cơm muối, 2 muỗng cơm đường, 2 muỗng cơm bột ngọt, gia vị Thành Lộc, phần nước của rau sống (chua chua, ớt băm, chanh) cho vào nồi nấu, tiếp tục nấu sôi, rồi cho rau thơm, chanh, ớt.

**Hương liệu bán gói:**  
- Gói nhỏ 1kg hoặc 500g, 250g, 100g, 50g, 20g, 10g, 5g, 2g, 1g, 0,5g, 0,2g, 0,1g.

**Website: giaivithuoc.vn**

**Thành Lộc**  
FOOD

# Gia Vị Muối

**Thành phần:** Muối, mỳ chính, đường kính, bột tiêu, bột ớt, bột hành, bột tỏi, bột ngũ vị, hương liệu tổng hợp, chất điều vị (E631, E627).

**HSD:** - Dùng làm gia vị trong chế biến các món ăn  
- Tỷ lệ sử dụng tùy theo công thức từng sản phẩm

**NSX:**  
**HSD:**

**(Nấu Cá Kho)**

**Nguyên liệu:**  
- 200g tương bần, 2 quả khế xanh, nửa muỗng hạt tiêu.  
- Cá 1 con (1kg), Gia vị Thành Lộc, nước mắm, mỳ chính, hạt nêm.

**Thực hiện:**  
- Cá chia thành từng khúc để ướp gia vị cho vào nồi, đổ bát tương bần lên các khúc cá, sau đó đun sôi 1 chút rồi đổ nước sấm sập mặt cá rồi bắt lửa to lên đun.  
- Khi nước trong nồi sôi thì vặn nhỏ lửa lại, chế nửa勺 khế thái lát cho vào đun cùng nước khế lên bếp 5 phút.  
- Đun đến khi gần cạn nước thì rắc hạt tiêu lên trên bề mặt cá rồi tắt bếp.

**Hương liệu bán gói:**  
- Gói nhỏ 1kg hoặc 500g, 250g, 100g, 50g, 20g, 10g, 5g, 2g, 1g, 0,5g, 0,2g, 0,1g.

**Website: giaivithuoc.vn**



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 129-4/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Gia vị muối

Mã số/Code: 0419129-4

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	$1,0 \times 10^3$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc *	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH
3	<i>E.coli</i> dương tính $\beta$ -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
4	Tổng số Coliform (CFU)*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
5	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
6	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
7	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
8	Độ ẩm	%	HPP/13	1,1
9	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	0,01
10	Cadimi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

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



LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

TRƯỜNG  
ĐẠI HỌC  
KỸ THUẬT Y TẾ  
HẢI DƯƠNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

TS. Trần Quang Cảnh

Hải Dương, ngày 23 tháng 04 năm 2019

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.