

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/2018/TPQT-CBTN

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh CSSX Bánh tẻ, Bánh giò Túc Nguyệt

Địa chỉ: Thôn Bến Xã Phụng Công, Huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0916488528

E-mail: Luanbanh60@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 05E8001630 Đăng ký lần đầu ngày 29 tháng 3 Năm 2018

Ngày Cấp: 29/3/2018

Nơi cấp: UBND Huyện Văn Giang

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bánh tẻ
2. Thành phần: gạo tẻ, thịt Lợn, Mộc Nhĩ, Hành Khô, Muối, Hạt Tiêu
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 14 ngày ở điều kiện cấp đông($< 0^{\circ}\text{C}$), 5 ngày ở nhiệt độ từ 0 Đến 4°C
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Lớp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm là lá dong theo cổ truyền, bên ngoài buộc dây PE Đạt quy chuẩn QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Đính kèm hình ảnh dự thảo của nhãn (dự thảo nhãn)

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:

- Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12;
- 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 hoá học trong thực phẩm.
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hoá
- Văn Bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015 của Bộ Y tế hướng dẫn về quản lý phụ gia thực phẩm

- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/1/2011 của Bộ Y tế, Quy chuẩn quốc gia đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

-QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/1/2011 của bộ Y tế , Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

-QCVN 8-3:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh 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 10 tháng 5 năm 2018.

chủ cơ sở


Trương Khôi Liên .

DỰ THẢO NHÃN

BÁNH TẼ

cơ sở sản xuất: Hộ sản xuất Kinh Doanh CSSX bánh tẻ,
bánh giò Túc Nguyệt

Địa chỉ: Thôn Bến Xã Phụng Công, Huyện Văn Giang,
tỉnh Hưng Yên

Số điện thoại: 0916488528

thành phần: gạo tẻ, thịt Lợn, Mộc Nhĩ, Hành Khô,
Muối, Hạt Tiêu

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ $< 0^{\circ}\text{C}$ hoặc nhiệt độ mát từ $0-4^{\circ}\text{C}$
- Hướng dẫn sử dụng; Đun sôi nước sạch cho bánh sống vào trong thời gian khoảng 25 đến 30 phút, vớt ra để nguội
- Thông tin cảnh báo: luộc chín trước khi sử dụng
- Khối lượng tịnh: 80g



Số: 7027/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Bánh tẻ
2. Mã số mẫu: 04181436/DV
3. Mô tả mẫu: Mẫu bánh đã luộc chín đựng trong túi nilon buộc nút không nhãn mác, 800g/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: 06/04/2018
8. Thời gian thử nghiệm: 06/04/2018 - 16/04/2018
9. Nơi gửi mẫu: Cơ sở sản xuất bánh tẻ Túc Nguyệt
Địa chỉ: Phụng Công, Văn Giang, 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*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.2*	<i>S. aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1 : 2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.3*	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.4*	<i>B. cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.5*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.6*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.7*	Tổng số bào tử nấm mốc-men	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.8	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,018
10.9	Hàm lượng Chì	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0.031

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số.....1650.....Quyển số.....01.....SCT/BS

Ngày.....18.....tháng.....4.....năm 20.....18

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG AN DUNG

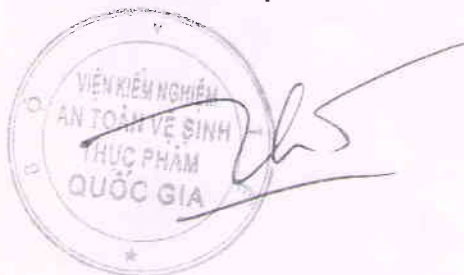


CÔNG CHỨNG VIÊN
PHẠM THỊ HÀ

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

Hà Nội, ngày 16 tháng 4 năm 2018

TUQ.VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG PHÒNG
QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
Lê Thị Phương Thảo