

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM  
Số: 524, ngày 19/9/2020.  
CHUYÊN  
CÔNG VẤN ĐẾN  
Lãnh đạo CC.....  
Phòng.....  
Sao.....



**TÂM ĐỨC**®

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 117/TAMDUC/2019**

-----  
**TÊN SẢN PHẨM**

**TƯƠNG ỚT CAY ĐẶC BIỆT TÂM ĐỨC**

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

---

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 117/TAMDUC/2019**

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

1. Tên tổ chức : **Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức**
  2. Địa chỉ: **Số 38 Thăng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .**
  3. Điện thoại: **0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069**
  4. E-mail: Tamduc.seafood@gmail.com
  5. Mã số doanh nghiệp: **0107D000016** cấp thay đổi lần thứ 04 ngày 24/01/2019.
  6. Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 03/2019/NNPTNT -0321; Ngày cấp 15/01/2019
- Nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản tỉnh Hưng Yên

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm : **Tương ớt cay đặc biệt Tâm Đức**
2. Thành phần: **Ớt quả tươi (65%), tỏi tươi, tinh bột biến tính (E1422), bột thạch (E407), muối ăn, đường kính, giấm, nước sạch. Màu thực phẩm: Allura Red (E129), Sunset yellow FCF ( E110).**  
Phụ gia thực phẩm theo QĐ về ATVSTP của BYT: Kali sorbat (E202), Natri benzoat (E211), Aspatamte (E951), Acid Citri (E330), Chất điều vị (E621)
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : **12 tháng kể từ ngày sản xuất**  
NSX & HSD được thể hiện rõ trên nhãn mác của sản phẩm.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
  - Chất lượng bao bì : Bao bì đóng gói là chai thủy tinh ; chai nhựa (Pet) đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
  - Quy cách đóng gói (Thể tích thực ) : **225 ml, 250 ml, 500 ml, 2 L, 5L,...**
  - Khi chiết ra chai để trong kho từ 60 đến 75 ngày với nhiệt độ bình thường để theo dõi chất lượng.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Dùng để chấm giò chả, hải sản, các loại tẩm bột chiên, heo quay, vịt quay.
- Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh nhiệt độ cao.
- Đậy kín và giữ lạnh sau khi mở nắp
- Khuyến cáo: không dùng sản phẩm khi đã hết hạn.

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm :

HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Địa chỉ : Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

7. Xuất xứ và tổ chức chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

Tên tổ chức : Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức

Địa chỉ: Số 38 Thăng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .

Địa chỉ sản xuất: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069

### III. Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến

#### 1. Tên sản phẩm

## TƯƠNG ỚT CAY ĐẶC BIỆT – TÂM ĐỨC

2. Thành phần: Ớt quả tươi (65%), tỏi tươi, tinh bột biến tính (E1422), bột thạch (E407), muối ăn, đường kính, giấm, nước sạch. Màu thực phẩm: Allura Red (E129), Sunset yellow FCF (E110).

Phụ gia thực phẩm theo QĐ về ATVSTP của BYT: Kali sorbat (E202), Natri benzoat (E211), Aspatamte (E951), Acid Citri (E330), Chất điều vị (E621)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 12 tháng kể từ ngày sản xuất

NSX:

HSD:

4. Quy cách đóng gói ( Thể tích thực ) : **250 ml, 500 ml, 2 L, 5 L, 20 L, 30 L,...**

Sản xuất tại Việt Nam

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Dùng để chấm giò chả, hải sản, các loại tằm bột chiên, heo quay, vịt quay.
- Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh nhiệt độ cao.
- Đậy kín và giữ lạnh sau khi mở nắp
- Khuyến cáo: không dùng sản phẩm khi đã hết hạn.

6. Tổ chức chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

Tên tổ chức : Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức

Địa chỉ: Số 38 Thăng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .

Địa chỉ sản xuất: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069

7. SX theo TC số: 117/TAMDUC/2019



#### **IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Hợp tác xã Thủy sản Tâm Đức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Nghị định số **15/2018/NĐ-CP** quy định chi tiết một số điều luật của Luật An toàn thực phẩm 2010.
- Nghị định **43/2017/NĐ-CP** quy định về nhãn hàng hóa.
- Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (**QCVN 8-2:2011/BYT**)
- Quyết định **46/2007/QĐ-BYT** về giới hạn tối đa ô nhiễm hóa học, sinh học trong thực phẩm.
- Thông tư **24/2019/TT-BYT** về hướng dẫn quản lý phụ gia 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 22 tháng 9 năm 2020

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Quốc Hoàng*



Số: 21582/PKN-VKNQG

## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

TEST REPORT

**BẢN SAO**

1. Tên mẫu: Tương ớt cay đặc biệt - Tâm Đức  
 2. Mã số mẫu: 08206522/DV.15  
 3. Mô tả mẫu: Mẫu đóng trong chai thủy tinh 300 mL, thông tin mẫu đánh máy dán trên chai - Số lượng: 4  
 NSX - HSD: không có; Không có mẫu lưu  
 4. Số lượng mẫu: 01 mẫu  
 5. Thời gian lưu mẫu: Không có  
 6. Ngày nhận mẫu: 12/08/2020  
 7. Thời gian thử nghiệm: 12/08/2020 - 21/08/2020  
 8. Nơi gửi mẫu: Hợp Tác xã Thủy Sản Tâm Đức  
 Địa chỉ: 38 Thắng Lợi, Phường Quỳnh Lôi, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội - Địa chỉ SX: Thôn Đại Tài, Xã Nghĩa Trụ, Huyện Văn Giang, Tỉnh Hưng Yên  
 9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	<i>V. parahaemolyticus</i>	/25g	ISO 21872-1:2017	KPH
9.2*	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH
9.3	<i>S. aureus</i>	CFU/g	Ref. TCVN 4830-1:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
9.4*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.5*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.6*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.7*	Độ ẩm	g/100g	NIFC.02.M.02	88,8
9.8	Hàm lượng Glucid	g/100g	NIFC.02.M.06	7,96
9.9*	Hàm lượng acid tổng số (tính theo acid acetic)	g/100g	NIFC.02.M.08	0,59
9.10*	Hàm lượng nhóm Benzoat (tính theo acid benzoic)	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	629
9.11*	Hàm lượng nhóm sorbat (tính theo acid sorbic)	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	598
9.12*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,006 mg/kg)
9.13*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004 mg/kg)
9.14*	Hàm lượng Chì	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,012 mg/kg)
9.15*	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)





**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 Thiện Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam  
 Điện thoại: 84-2432262215 - 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 \* Website: www.nifc.gov.vn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.16	Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5 µg/kg)
9.17	Cảm quan	-	NIFC.05.M.199	Mẫu dạng sệt, có các mảnh ớt đã xay nhuyễn, màu đỏ, mùi đặc trưng của tương ớt, vị cay, không mùi lạ

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)  
 LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử

Hà Nội, ngày 21 tháng 8 năm 2020

TUQ.VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG KHOA  
 ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG  
 TS. Lê Thị Phương Thảo

**CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**

Số chứng thư... Quyển số... SCT/BS

Ngày... tháng... năm 2020



**PHÓ CHỦ TỊCH**  
**LÊ THANH HẢI**

