

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

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số 145 ngày 06/200
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC
	Phòng... Hg Kly
	Sao... kinh tế xã

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 01/CB-HĐ

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

Tên tổ chức, cá nhân: Cơ sở sản xuất kinh doanh tương Hường Đạt

Địa chỉ: 19A - Phố Bàn - TT.Bàn Yên Nhân - Mỹ Hào - Hưng Yên.

Điện thoại: 02213.943.248

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

174/2016/ NNPTNT -0321; Ngày cấp: 07/6/2016; Nơi cấp: Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản Hưng Yên.

**II. Thông tin sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: Tương nếp Hường Đạt.

2. Thành phần: Gạo nếp, đỗ tương, muối ăn, nước.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

4. Quy cách bao gói và chất liệu bao bì:

- Sản phẩm được đóng bằng chai nhựa chuyên dùng đựng thực phẩm.

- Thể tích thực: 0,5lít, 1 lít, 2 lít, 5 lít, 10 lít, 20 lít

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

**CƠ SỞ SẢN XUẤT TƯƠNG HƯỜNG ĐẠT**

Địa chỉ: 19A - Phố Bàn - TT.Bàn Yên Nhân - Mỹ Hào - Hưng Yên

**III. Mẫu nhãn sản phẩm: (mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)**

Tên hàng hóa: Tương nếp Hường Đạt

Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất: **CƠ SỞ SẢN XUẤT TƯƠNG HƯỜNG ĐẠT**

Địa chỉ: 19A - Phố Bàn - TT.Bàn Yên Nhân - Mỹ Hào - Hưng Yên

Điện thoại: 02213.943.248

Xuất xứ hàng hóa: Cơ sở sản xuất kinh doanh tương Hường Đạt

Thành phần: Gạo nếp, đỗ tương, muối ăn, nước

Ngày sản xuất:

Thời hạn sử dụng:

Hướng dẫn bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng:

Thông tin, cảnh báo:

Thể tích thực:

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

Sản phẩm do Cơ sở sản xuất kinh doanh tương Hương Đạt sản xuất đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- 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;

- Căn cứ Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015 của Bộ Y tế về việc hợp nhất Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm;

- Thông tư số 02 /2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế Ban hành các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm hoá học trong thực phẩm;

- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất đính kèm.

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 15 tháng 6 năm 2018*

**CHỦ CƠ SỞ**



**Lê Đình Đạt**

<b>UBND HUYỆN MỸ HÀO</b>	<b>SẢN PHẨM</b>	<b>Số: TCCS 01: 2008/HĐ</b>
<b>CƠ SỞ SẢN XUẤT KINH DOANH TƯƠNG BÀN HƯỜNG ĐẠT</b>	<b>Tương nếp Hường Đạt</b>	<i>Có hiệu lực từ ngày 15 tháng 6 năm 2018</i>

**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ  
TCVN 01 : 2008/HĐ  
TƯƠNG NẾP HƯỜNG ĐẠT**

**1. Yêu cầu kỹ thuật:**

**1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

- Trạng thái: Sản phẩm tương bản sánh sệt, phân lớp.
- Màu sắc: Màu nâu tự nhiên.
- Mùi vị: Vị mặn, Mùi thơm đặc trưng của tương.

**1.2. Các chỉ tiêu hóa lý:**

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	HL acid (theo acid axetic)	%	≤ 3
2	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	%	5 - 17
3	Hàm lượng protein tổng số	%	≥ 5
4	Hàm lượng lipit	%	3 - 10
11	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	µg /l	0

**1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** Theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí *	CFU/g	≤10 <sup>4</sup>
2	Coliform	CFU/g	≤10 <sup>2</sup>
3	E.coli	CFU/g	0
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	≤3
5	Clostridium perfringens	CFU/g	≤10
6	Salmonella	CFU/g	0
7	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	≤10

#### 1.4. Hàm lượng kim loại nặng: Theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức xây dựng
1	Pb	mg/kg	$\leq 2$
2	Cd	mg/kg	$\leq 1$
3	Hg	mg/kg	$\leq 0,05$
4	As	mg/kg	$\leq 1$

2. Thành phần nguyên liệu: Gạo nếp, đỗ tương, muối ăn, nước.

3. Thời hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

#### 4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

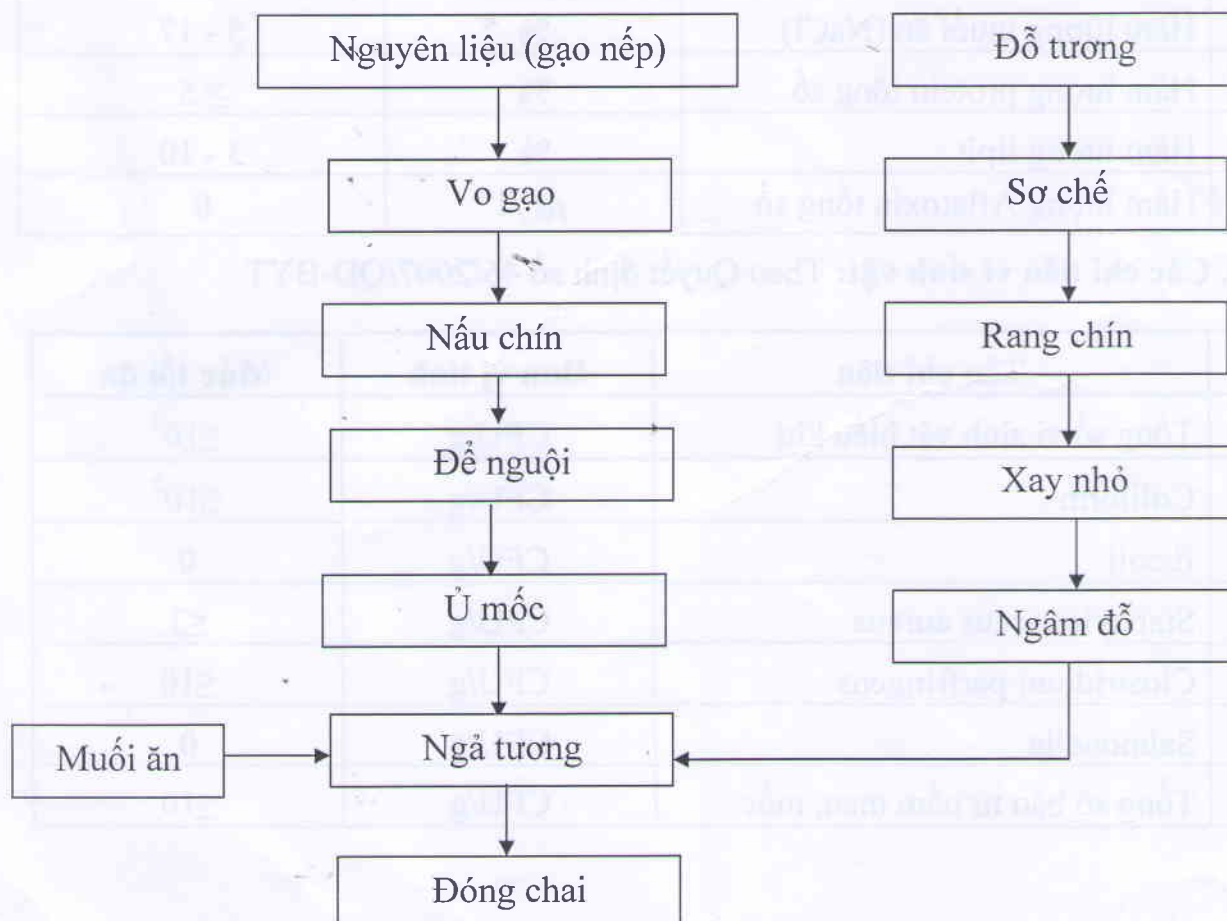
Sản phẩm dùng làm nước chấm hoặc dùng để chế biến thực phẩm, bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng.

#### 5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

- Sản phẩm được đóng bằng chai nhựa chuyên dùng đựng thực phẩm.
- Khối lượng: 0,5lít, 1 lít, 2 lít, 5 lít, 10 lít, 20 lít.

#### 6. Quy trình sản xuất và thuyết minh quy trình sản xuất:

##### 6.1 Quy trình sản xuất.



## 6.2 Thuyết minh quy trình sản xuất.

- Nguyên liệu: Gạo nếp, đỗ tương được mua tại nơi có nguồn gốc rõ ràng, không bị mốc, mọt. Nước dùng để sản xuất được xử lý qua hệ thống lọc đạt chất lượng theo QCVN 6-1/2010/BYT.

a) Vo gạo: Gạo nguyên liệu được cân đo theo từng mẻ ngâm rửa sạch, loại bỏ hết bụi bẩn bám trên bề mặt hạt và để ráo nước.

- Nấu sôi: Gạo vo sạch cho vào nồi nấu sôi cho chín đều.

- Lên mốc: Gạo sau khi được nấu chín được trải đều ra dụng cụ chứa đựng làm nguội và để lên mốc.

- Ủ mốc: Sau 5 đến 7 ngày ở nhiệt độ 20- 35<sup>0</sup>C, mốc lên vàng đều. Mốc đã đạt yêu cầu, đánh tơi và trộn với nước đỗ tương đã được ngâm.

b) Chuẩn bị đỗ tương: Đỗ tương được cân theo khối lượng nhất định, sơ chế loại bỏ tạp chất, vo đãi sạch sẽ, để ráo nước rồi đem rang chín.

- Rang chín và xay nhỏ: Đỗ tương được rang chín ở nhiệt độ từ 150- 170<sup>0</sup>C trong thời gian khoảng 50- 60 phút và được đảo đều, đảm bảo đỗ tương sau khi rang không bị sũng hoặc cháy. Sau khi rang chín đỗ được xay nhỏ theo kích thước nhất định.

- Ngâm đỗ: Đỗ sau khi xay nhỏ được cho vào chum đã được rửa sạch, bổ sung thêm nước sạch theo tỷ lệ nhất định, sau đó tiến hành ngâm trong vòng 01 tuần thì dùng lại tiến hành ngả tương.

c) Ngả tương: Cho mốc cơm đã được ủ, nước đỗ tương, muối theo tỷ lệ nhất định, trộn đều và đem phơi nắng. Sáng mở chum ra khuấy đều phơi nắng, tối đậy lại tránh côn trùng và động vật gây hại. Tùy thuộc vào nhiệt độ thời tiết, nếu nắng đều ở nhiệt độ 35- 37<sup>0</sup>C thì trong vòng 30 ngày là tương có thể ăn được.

- Đóng gói, bảo quản: Sản phẩm kiểm tra đạt yêu cầu sẽ được đóng chai theo thể tích nhất định, dán nhãn, ghi ngày sản xuất, hạn sử dụng và mang nhập kho bảo quản.

Hung Yên, ngày 15 tháng 6 năm 2018

**CHỦ CƠ SỞ**



**Lê Đình Đạt**



VILAS 492

## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

BẢN SAO

Số: 364-1 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Tương nếp Hường Đạt

Mã số/Code: 0817364-1

Số lượng mẫu/Quantity: 02 chai

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

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Cơ sở sản xuất tương Bần Hường Đạt

Địa chỉ/ Add: 19A, phố Bần, thị trấn Bần Yên Nhân, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 14/08/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 14/08/2017 đến ngày 23/08/2017

## 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 4884:2007	$1,8 \times 10^3$
2	<i>E.coli</i> dương tính $\beta$ -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
3	Tổng số coliform (CFU)*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
4	Định lượng tổng số NM - NM/ngũ cốc*	CFU/g	TCVN 6554:1999	10
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
6	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
7	<i>B.cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
8	Hàm lượng Protein tổng số(*)	%	AOAC 981.10	9,8
9	Hàm lượng acid (theo acid acetic)*	%	TCVN 4589-88	0,3
10	Hàm lượng muối ăn	%	TCVN 4591-88	7,5
11	Hàm lượng lipid*	%	TCVN 4592-88	3,6

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.

TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG

LABO XÉT NGHIỆM ATVSTP

Số 229 - Nguyễn Lương Bằng, TP Hải Dương

Điện thoại: 02203.892.638 Fax: 02203.891897

Website: www.lab-hmtu.vn

Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn

12	Aflatoxin tổng số	µg/kg	TCVN 8350:2010	KPH
13	Hàm lượng Arsen (As)	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
14	Hàm lượng Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
15	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
16	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

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

Hải Dương, ngày 23 tháng 08 năm 2017

Labo XNATVSTP



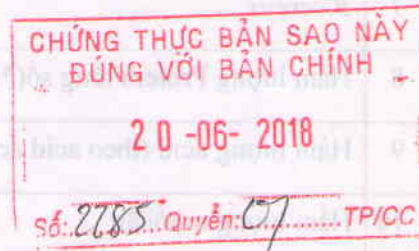
LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG  
TS. Trần Quang Cảnh



ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

PHÓ CHỦ TỊCH  
ĐẶNG XUÂN THỦY



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. Chi tiêu đánh dấu (\*) là chi 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.