

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/2024/CK

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

Tên tổ chức: CƠ SỞ SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH ĐÔNG ĐÔ

Địa chỉ: Xóm 4, thôn Hòa Phú, xã Hòa Thạch, huyện Quốc Oai – Hà Nội

Điện thoại: 0984.213.122

Mã số hộ kinh doanh: 01V8003214; đăng ký lần đầu: Ngày 13 tháng 3 năm 2018; nơi cấp: Phòng Tài chính – Kế hoạch huyện Quốc Oai;

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 03/2024/NNPTNT-PKT ngày 26 /6/2024 do Phòng Kinh tế huyện Quốc Oai cấp;

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Xốt Gia Vị CÁ KHO

2. Thành phần:

Nguyên liệu: Đường, muối, siro maltose, hành tím 6%, tỏi 3%, sả 5%, riềng 5%, hạt tiêu, chất ổn định (1422, 415, 466), cốt nước tương, nước mắm, màu caramel tự nhiên (150), chất điều vị (621, 631, 627), chất điều chỉnh độ acid (270, 330), dầu ăn, chiết xuất nấm men (Yeast extract), màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất tạo ngọt tổng hợp (955, 951), chất bảo quản (211, 202).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng

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

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói bằng túi, chai PET, PP, PE, OPP/CPP đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

Quy cách bao gói: Khối lượng tịnh: 80 gam, 270 gam, 350gam, 1L, 2L

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

Cơ sở sản xuất và kinh doanh Đông Đô đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT về giới hạn ô nhiễm hóa học, vi sinh trong thực phẩm;

- QCVN 8-1:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng 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./.

Quốc Oai, ngày 31 tháng 7 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



MẪU NHÃN DỰ KIẾN

(Đính kèm bản tự công bố sản phẩm số 02/2024/CK)

Tên tổ chức: CƠ SỞ SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH ĐÔNG ĐỒ

Địa chỉ: Xóm 4, thôn Hòa Phú, xã Hòa Thạch, huyện Quốc Oai – Hà Nội

Điện thoại: 0984.213.122

Xốt Gia Vị CÁ KHO

Thành phần: Đường, muối, siro maltose, hành tím 6%, tỏi 3%, sả 5%, riềng 5%, hạt tiêu, chất ổn định (1422, 415, 466), cốt nước tương, nước mắm, màu caramel tự nhiên (150), chất điều vị (621, 631, 627), chất điều chỉnh độ acid (270, 330), dầu ăn, chiết xuất nấm men (Yeast extract), màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất tạo ngọt tổng hợp (955, 951), chất bảo quản (211, 202).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: HL chất khô > 10%, Muối < 20%, Đường > 5%

Thông tin, cảnh báo: Người dị ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.

Hướng dẫn sử dụng:

Xốt gia vị cá kho dùng để chế biến món cá kho mà không cần phải thêm gia vị nào khác.

Lượng dùng 1 gói 80g ướp cho 500g - 800g cá. Dùng 1 lần sau khi mở bao bì.

Cách dùng:

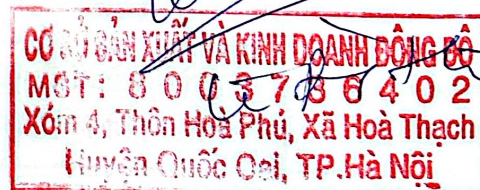
- Cho 500 g - 800 g cá ướp với gói gia vị trong 15 - 20 phút.
- Cho cá vào đun nhỏ lửa tới khi cá săn lại, ngấm đều gia vị.
- Cho nước vào nồi xâm xấp, đậy vung và đun nhỏ lửa cho đến khi nước xốt sệt lại.
- Cho ra đĩa dùng với cơm.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

NSX, HSD: in trên bao bì

Quốc Oai, ngày 31 tháng 7 năm 2024

CHỦ CƠ SỞ





VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thân Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, TP. Thủ Đức, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đồng Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 51418/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: Xốt gia vị Cá Kho Riêng Cook
- Mã số mẫu: 07248724/DV.3
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa, 280 mL/chai.
Số lượng: 3. NSX: Không có - HSD: Không có.
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
- Ngày nhận mẫu: 31/07/2024
- Thời gian thử nghiệm: 31/07/2024 - 04/10/2024
- Nơi gửi mẫu: CƠ SỞ SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH ĐÔNG ĐỒ
Địa chỉ: Xóm 4, Thôn Hòa Phú, Xã Hòa Thạch, Huyện Quốc Oai,
Thành phố Hà Nội, Việt Nam
- 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*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1)
9.2*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1)
9.3*	<i>S. aureus</i>	CFU/g	ISO 6888-1:2021	KPH (LOD: 10)
9.4*	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH (eLOD ₅₀ : 1,3)
9.5*	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1)
9.6*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1)
9.7*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,079
9.8*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,020)
9.9	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5)

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ This report is only valid for the above sample
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
5. Không nhận khiếu nại hoặc tranh luận khi đã có mẫu thử nghiệm/ No complaint or dispute is accepted when the sample has been tested



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thiện Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, TP. Thủ Đức, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngõ Quyền, P. Đồng Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.10	Cảm quan	-	NIFC.05.M.199	Dạng đặc, sệt, sánh màu cánh gián đậm lắm chấm màu đen mùi vị đặc trưng của sản phẩm
9.11*	Định danh và định lượng phẩm màu (Sunset yellow, Tartrazine, Amaranth, Ponceau 4R, Brilliant blue, Fast green, Allura red, Erythrosine, Carmoisine, Indigo carmine, Quinolin yellow, Chocolate brown, Brown HT, Carmine)	mg/kg	NIFC.02.M.26 (HPLC)	KPH (LOD: 0,3)
9.12*	Hàm lượng Acid (tính theo Acid acetic)	g/100g	NIFC.02.M.08	0,32
9.13*	Hàm lượng Chất khô	g/100g	NIFC.02.M.02	28,4
9.14*	Hàm lượng NaCl	g/100g	NIFC.02.M.07	7,37
9.15*	Hàm lượng Nhóm benzoat (Tính theo Acid benzoic)	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	440
9.16*	Hàm lượng Nhóm Sorbat (Tính theo Acid sorbic)	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	212

Ghi chú: eLOD₅₀ là giới hạn phát hiện LOD₅₀ ước tính với xác suất phát hiện là 50%

LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử

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

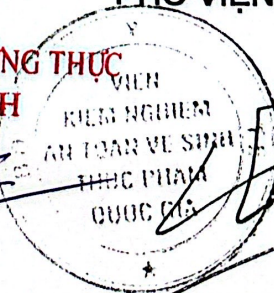
CHỨNG THỰC BẢN SẴO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực.....1265.....Quyển số.....SCT/BS

Hà Nội, ngày 04 tháng 10 năm 2024

Ngày: 05-05-2025

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

NGƯỜI THỰC HIỆN CHỨNG THỰC
TUO.CHỦ TỊCH



TS. Trần Cao Sơn

CÔNG CHỨC TƯ PHÁP - HỘ TỊCH

Nguyễn Văn Hảo