

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/2023/SXCN

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 06/2021/NNPTNT-PKT ngày 06 /7/2021 do Phòng Kinh tế huyện Quốc Oai cấp.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **XỐT GIA VỊ SƯỜN XÀO CHUA NGỌT**
2. Thành phần: Muối, đường, đường siro maltose, chiết xuất rau củ quả tươi 12% (Hành tím, tỏi, gừng, ớt), chất ổn định (1422, 415, 466), cà chua bột, cốt nước tương, 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 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 hoặc các trọng lượng khác theo yêu cầu khách hàng.

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:

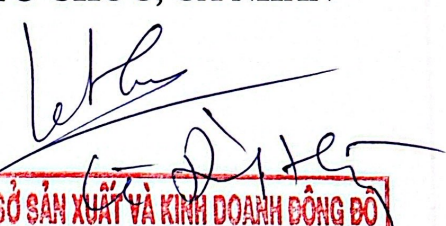
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT về giới hạn ô nhiễm hóa học, vi sinh trong thực phẩm;

- 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 24 tháng 8 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN


CƠ SỞ SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH ĐÔNG ĐỒ
MST: 8 0 0 3 7 3 6 4 0 2
Xóm 4, Thôn Hoà Phú, Xã Hoà Thạch
Huyện Quốc Oai, TP. Hà Nội

MẪU NHÃN SẢN PHẨM

(Đính kèm bản tự công bố sản phẩm số 09/2023/SXCN)

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

XỐT GIA VỊ SƯỜN XÀO CHUA NGỌT

Thành phần: Muối, đường, đường siro maltose, chiết xuất rau củ quả tươi 12% (Hành tím, tỏi, gừng, ớt), chất ổn định (1422, 415, 466), cà chua bột, cốt nước tương, 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 > 18%; Đường > 5%; Muối < 12%

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

Hướng dẫn sử dụng: Nước xốt Sườn xào chua ngọt dùng để chế biến món Sườn Xào Chua Ngọt mà không cần phải thêm gia vị nào khác. Ngoài ra còn có thể dùng để chế biến món Thịt Rang Chua Ngọt hoặc Cánh Gà Chua Ngọt.

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

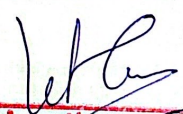
Cách dùng: Phi thơm hành, tỏi, cho thịt vào đảo đều cho săn lại. Cho 1 gói Sốt Sườn Xào Chua Ngọt vào đảo đều cho ngấm. Thêm nước xâm xấp, đun sôi sau đó vặn nhỏ lửa đun cho đến khi thịt chín và nước sệt lại là được.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát

NSX, HSD: in trên bao bì

Quốc Oai, ngày 24 tháng 8 năm 2023

CHỦ CƠ SỞ


CƠ SỞ SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH ĐÔNG ĐÔ
MST: 8003796402
Xóm 4, Thôn Hòa Phú, Xã Hòa Thạch
Huyện Quốc Oai, TP. Hà Nội



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 23.08.17.829

1. Tên mẫu/Name of sample : **Xốt gia vị sườn xào chua ngọt**
2. Tên/địa chỉ khách hàng : **Cơ sở sản xuất và kinh doanh Đông Đô**
Name/Address of customer : **Xóm 4, Thôn Hòa Phú, xã Hòa Thạch, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội.**
3. Mô tả mẫu/Sample description : **/.**
4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : **17/08/2023**
5. Người lấy/gửi mẫu/ The personnel performing/sending sample(s) : **Khách hàng tự gửi mẫu/By customer**
6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of testing activities : **17/08/2023- 24/08/2023**
7. Kết quả thử nghiệm/Test results :

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Asen/Arsenic (As)	TCVN 8427:2010	mg/kg	Không phát hiện (< 0,1)	
2	Cadimi/Cadmium (Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,1)	
3	Chì/Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,1)	
4	Thủy ngân/Mercury (Hg)	TCVN 7604:2007	mg/kg	Không phát hiện (< 0,1)	

Hà Nội, ngày 24 tháng 08 năm 2023/Hanoi, August 24, 2023

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM DÒ CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

ThS. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ GIÁM ĐỐC
Khổng Minh Tuấn

1. (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
2. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội/
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
6. Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.

3 (2021)
- 8/2021