

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 01/2024/TK

**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 THỊT KHO

2. Thành phần: Đường, muối, đường maltose, hành tím 10%, tỏi 3%, 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, 1Kg, 3Kg

**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;

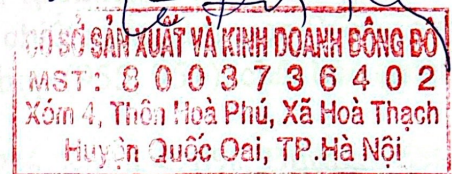
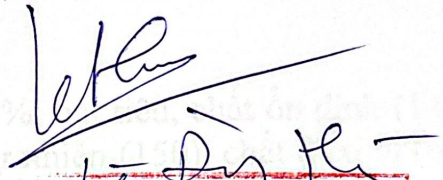
- QCVN 8-1:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- 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 21 tháng 4 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



## MẪU NHÃN DỰ KIẾN

(Đính kèm bản tự công bố sản phẩm số 01/2024/TK)

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 THỊT KHO**

Thành phần:

Đường, muối, siro maltose, hành tím 10%, tỏi 3%, 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 > 12%, 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 thịt kho dùng để chế biến món thịt kho mà không cần phải thêm gia vị nào khác.

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

Cách dùng:

Cho 500 g - 800 g thịt ướp với gói gia vị trong 15 - 20 phút.

Cho thịt vào chảo đều, nhỏ lửa tới khi thịt săn lại.

Cho nước vào nồi xâm xấp, đậy vung và đun nhỏ lửa cho đến khi nước xốt sệt lại,

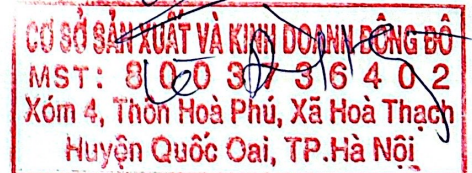
Cho ra đĩa dùng với cơm, xôi nếp.

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 21 tháng 4 năm 2025

**CHỦ CƠ SỞ**





**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 Thái Duyệt, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam  
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Cổng 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. Đông 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: 17100/PKN-VKNQG

**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

- Tên mẫu: Xốt gia vị thịt kho
- Mã số mẫu: 04254515/DV.6
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa, 200 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: 14/04/2025
- Thời gian thử nghiệm: 14/04/2025 - 21/04/2025
- 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<br>(LOD: 1)                                                                                           |
| 9.2* | <i>E. coli</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | CFU/g  | TCVN 7924-2:2008       | KPH<br>(LOD: 1)                                                                                           |
| 9.3* | <i>S. aureus</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | CFU/g  | ISO 6888-1:2021        | KPH<br>(LOD: 10)                                                                                          |
| 9.4* | Tổng số nấm men, nấm mốc                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | CFU/g  | TCVN 8275-2:2010       | KPH<br>(LOD: 1)                                                                                           |
| 9.5* | Tổng số vi sinh vật hiếu khí                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | CFU/g  | TCVN 4884-1:2015       | KPH<br>(LOD: 1)                                                                                           |
| 9.6  | Cảm quan                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | -      | NIFC.05.M.199          | Dạng đặc, sệt, tương<br>đối sánh, màu cánh<br>giàn, lấm chấm màu<br>đen, mùi vị đặc trưng<br>của sản phẩm |
| 9.7* | Định danh và định lượng phẩm màu<br>(Sunset yellow, Amaranth, Brilliant<br>blue, Tartrazine, Ponceau 4R, Fast<br>green, Allura red, Erythrosine,<br>Carmoisine, Indigo carmine,<br>Quinolin yellow, Chocolate brown,<br>Brown HT, Carmine, Brilliant black,<br>Basic green (brilliant green), Patent<br>blue V, Green S, Acid red 2G) | mg/kg  | NIFC.02.M.26<br>(HPLC) | KPH<br>(LOD: 0,3)                                                                                         |

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample
- 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
- 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
- (\*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is



**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, Cổng 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. Đông 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

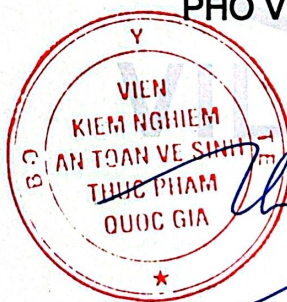
| STT   | Tên chỉ tiêu                                                                            | Đơn vị  | Phương pháp thử             | Kết quả               |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------|-----------------------|
| 9.8*  | Hàm lượng Acid<br>(tính theo Acid acetic)                                               | mg/100g | NIFC.02.M.08                | 553                   |
| 9.9   | Hàm lượng Chất khô                                                                      | g/100g  | NIFC.02.M.06                | 56,9                  |
| 9.10  | Hàm lượng Đường tổng số<br>(Fructose, Glucose, Sucrose,<br>Maltose, Lactose, Galactose) | g/100g  | NIFC.02.M.13<br>(HPAEC)     | 11,9                  |
| 9.11* | Hàm lượng NaCl                                                                          | g/100g  | NIFC.02.M.07                | 6,59                  |
| 9.12* | Hàm lượng Nhóm Benzoat<br>(Tính theo Acid benzoic)                                      | mg/kg   | NIFC.02.M.25<br>(HPLC)      | 673                   |
| 9.13* | Hàm lượng Nhóm Sorbat<br>(Tính theo Acid sorbic)                                        | mg/kg   | NIFC.02.M.25<br>(HPLC)      | 312                   |
| 9.14* | Hàm lượng Aflatoxin tổng số<br>(B1, B2, G1, G2)                                         | µg/kg   | NIFC.04.M.038<br>(LC-MS/MS) | KPH<br>(LOD: 0,5)     |
| 9.15* | Hàm lượng Arsenic                                                                       | mg/kg   | AOAC 2015.01<br>(ICP-MS)    | 0,046                 |
| 9.16* | Hàm lượng Chì                                                                           | mg/kg   | AOAC 2015.01<br>(ICP-MS)    | < LOQ<br>(LOQ: 0,020) |

Ghi chú: LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử

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

Hà Nội, ngày 21 tháng 04 năm 2025

**KT.VIỆN TRƯỞNG**  
**PHÓ VIỆN TRƯỞNG**



**TS. Lê Thị Phương Thảo**