

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/2024/KC

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 MUỐI KIM CHI

2. Thành phần: Đường, muối, siro maltose, hành tây 10%, tỏi 10%, táo 8%, gừng tươi, ớt bột, chất ổn định (1422,415,466), nước mắm, chất điều vị (621, 631, 627), chất điều chỉnh độ acid (270, 330), moi khô, chiết xuất nấm men (Yeast extract), màu tự nhiên (paprika oleoresin), capsicum oleoresin, dấm ăn, 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: 180 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 hóa học, vi sinh 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 01 tháng 10 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



MẪU NHÃN SẢN PHẨM

(Đính kèm bản tự công bố sản phẩm số 03/2024/KC)

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 MUỐI KIM CHI

Thành phần: Đường, muối, siro maltose, hành tây 10%, tỏi 10%, táo 8%, gừng tươi, ớt bột, chất ổn định (1422, 415, 466), nước mắm, chất điều vị (621, 631, 627), chất điều chỉnh độ acid (270, 330), moi khô, chiết xuất nấm men (Yeast extract), màu tự nhiên (paprika oleoresin), capsicum oleoresin, dấm ăn, chất tạo ngọt tổng hợp (955, 951), chất bảo quản (211, 202).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: HL chất khô > 15%, Muối < 20%, Đường > 10%

Chuẩn bị nguyên liệu

- Xốt muối kim chi (1 gói 180g).
- Cải thảo 1 cây (~900g).
- Cà rốt 1 củ 100g, củ cải 1 củ 100g, nạo sợi.

KIM CHI

- Hành lá, hành hẹ (nếu có) 7- 10 cây cắt khúc 3- 5 cm.
- Muối hạt 70- 75g
- Hộp bảo quản (thủy tinh hoặc hộp nhựa thực phẩm).

Sơ chế nguyên liệu

- Chẻ cây cải theo chiều dọc thành 2 hoặc 4 phần bằng nhau để dễ cho vào lọ bảo quản và khi ăn cũng thuận tiện hơn.
- Rửa sạch cải thảo, để ráo, cho muối đã chuẩn bị rắc vào từng lớp lá. Để khoảng 2,5 - 3 giờ cho đến khi cải mềm dẻo (có thể gấp vào mà không bị nứt gãy là được).
- Tiếp đó xả sạch với nước 3 -4 lần cho đỡ mặn, xếp cải vào rổ cho ráo nước. Trộn kim chi
- Cho phần củ cải trắng, cà rốt, hành lá đã chuẩn bị vào trộn đều với gói sốt muối kim chi.
- Quét đều hỗn hợp sốt lên từng lá cải thảo. Xếp vào hộp bảo quản, đậy kín nắp.

- Để kim chỉ ở nhiệt độ phòng khoảng 30-36 tiếng tùy thuộc vào thời tiết.
Sau đó, cho kim chỉ vào tủ lạnh và sử dụng dần.

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 04 tháng 10 năm 2024

CHỦ CƠ SỞ





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 I, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 51419/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Xốt muối Kim Chi
2. Mã số mẫu: 07248724/DV.4
3. Mô tả mẫu: Mẫu đóng trong túi, 180 g/túi.
Số lượng: 3. NSX: Không có - HSD: Không có.
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 31/07/2024
7. Thời gian thử nghiệm: 31/07/2024 - 04/10/2024
8. 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
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*	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)	0,14
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)



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 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. 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
9.10	Cảm quan	-	NIFC.05.M.199	Dạng đặc, sệt, màu đỏ, 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	1,21
9.13*	Hàm lượng Chất khô	g/100g	NIFC.02.M.02	31,4
9.14*	Hàm lượng NaCl	g/100g	NIFC.02.M.07	7,76
9.15*	Hàm lượng Nhóm benzoat (Tính theo Acid benzoic)	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	870
9.16*	Hàm lượng Nhóm Sorbat (Tính theo Acid sorbic)	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	629

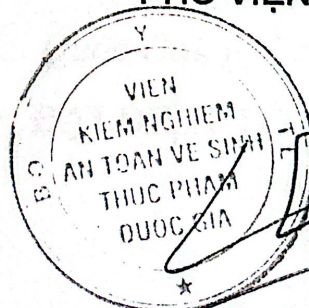
Ghi chú: $eLOD_{50}$ là giới hạn phát hiện LOD_{50} ước tính với xác suất phát hiện là 50%

LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử

KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử- LOD_{50})

Hà Nội, ngày 04 tháng 10 năm 2024

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



TS. Trần Cao Sơn