

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/2024/XTĐ

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 TIÊU ĐEN**

2. Thành phần: Đường, muối ăn, hành, tỏi, dầu ăn, mật ong, sả, tiêu, chất ổn định (1422,415), chất điều vị (621), phẩm màu tổng hợp, ngũ vị hương, chất bảo quản (potasium sorbate hoặc benzoate).

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: 70 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.

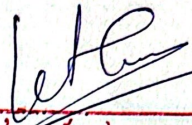
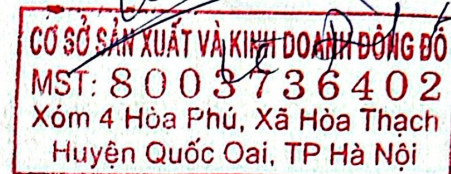
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;



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 07 tháng 10 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



CƠ SỞ SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH ĐÓNG ĐÓ
MST: 8003736402
Xóm 4 Hòa Phú, Xã Hòa Thạch
Huyện Quốc Oai, TP Hà Nội

ĐO.
73
Xã H
ai, TP

MẪU NHÃN SẢN PHẨM

(Đính kèm bản tự công bố sản phẩm số 04/2024/XTĐ)

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 TIÊU ĐEN

THÀNH PHẦN: Nước, đường, nước tương (đậu nành tách béo, muối, lúa mì, chất bảo quản 211), muối, chất ổn định (1422, 415, 466), màu caramel tự nhiên (150), màu paprika, nước mắm, bột cà chua, chiết xuất nấm men (Yeast extract), bột tiêu đen, tỏi, hành, chất điều chỉnh độ axit (270, 330), chất điều vị (621, 631, 627), chất tạo ngọt tổng hợp (955, 951), chất bảo quản (211, 202)

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Dùng làm gia vị tẩm ướp các món: bò lúc lắc, bò xốt tiêu, gà xốt tiêu, cua xốt tiêu

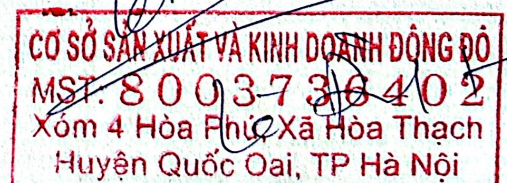
- Chế biến hải sản: Chọn hải sản phù hợp cần chế biến, làm chín hải sản, nấu xốt lại cho nóng, cho xốt vào hải sản trộn đều và sử dụng. Phù hợp khi chế biến với tôm, cua.
- Chế biến thịt gà: Ướp 250g thịt gà với 1/4 muỗng muối trong 5 phút, chiên gà với dầu ăn cho đến khi chín. Đặt gà ra đĩa, làm nóng 50g xốt tiêu đen với 50g nước và rưới lên gà.
- Chế biến thịt bò: Ướp 200g thịt bò đã thái mỏng với 30g xốt tiêu đen rồi xào chín. Có thể tăng hoặc giảm lượng xốt tiêu đen tùy khẩu vị.

Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp

NSX, HSD: in trên bao bì

Quốc Oai, ngày 04 tháng 10 năm 2025

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 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. 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: 51417/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: Xốt tiêu đen
- Mã số mẫu: 07248724/DV.2
- 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)	0,086
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 Thái Duyệt, 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 I, 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, sán màu cánh gián đen lấm chấm màu nâu vàng và 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	1,14
9.13*	Hàm lượng Chất khô	g/100g	NIFC.02.M.02	32,0
9.14*	Hàm lượng NaCl	g/100g	NIFC.02.M.07	5,99
9.15*	Hàm lượng Nhóm benzoat (Tính theo Acid benzoic)	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	434
9.16*	Hàm lượng Nhóm Sorbat (Tính theo Acid sorbic)	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	229

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

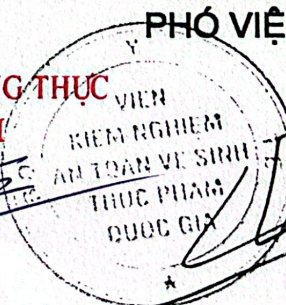
KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

CHUNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực.....1265.....Quyển số: Hà Nội, ngày 04 tháng 10 năm 2024

Ngày: 05-05-2025

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

NGƯỜI THỰC HIỆN CHỨNG THỰC
NGƯỜI CHỮ TỊCH



TS. Trần Cao Sơn

XỐT TIÊU ĐEN

BLACK PEPPER SAUCE

THÀNH PHẦN: Nước, đường, nước tương (đậu nành tách béo, muối, lúa mì, chất bảo quản 211), muối, chất ổn định (1422, 415, 466), màu caramel tự nhiên (150), màu paprika, nước mắm, bột cà chua, chiết xuất nấm men (Yeast extract), bột tiêu đen, tỏi, hành, chất điều chỉnh độ axit (270, 330), chất điều vị (621, 631, 627), chất tạo ngọt tổng hợp (955, 951), chất bảo quản (211, 202).

Sản xuất tại:

CƠ SỞ SẢN XUẤT VÀ KD ĐỒNG ĐÒ
Địa chỉ: Xóm 4 thôn Hòa Phú, xã Hòa
Thạch, huyện Quốc Oai, TP Hà Nội.
Website: delifoods.com.vn
ĐT: 024.3311.7366
ĐT: 0984.213.4122
TCCS: TCCS: 04/2024/XTB
Hạn sử dụng: 12 tháng.
Ngày đóng gói: in trên bao bì.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
Giữ lạnh sau khi mở nắp: 2 tháng.
Ngày sản xuất, hạn sử dụng:
Xem trên nhãn

DeLi Foods

Xốt

Tiêu Đen

BLACK PEPPER SAUCE

THIẾT NGON BỮA ĐƠN VỊ NHÀ HÀNG

Khoảng 250g

XỐT TIÊU ĐEN

BLACK PEPPER SAUCE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Dùng làm gia vị làm ướp các món bò lúc lắc bò xốt tiêu, gà xốt tiêu, cua xốt tiêu.



+ **Chế biến hải sản:** Chọn hải sản phù hợp cần chế biến, làm chín hải sản, nấu xốt lại cho nóng, cho xốt vào hải sản trộn đều và sử dụng. Phù hợp khi chế biến với tôm, cua.



+ **Chế biến thịt gà:** Ướp 250g thịt gà với 1/4 muỗng muối trong 5 phút, chiên gà với dầu ăn cho đến khi chín. Đặt gà ra đĩa, làm nóng 50g xốt tiêu đen với 50g nước và rưới lên gà.



+ **Chế biến thịt bò:** Ướp 200g thịt bò đã thái mỏng với 30g xốt tiêu đen rồi xào chín. Có thể tăng hoặc giảm lượng xốt tiêu đen tùy khẩu vị.



8 938520 395103



DeLi Foods

Xốt

Tiêu Đen

BLACK PEPPER SAUCE

THIẾT NGON BỮA ĐƠN VỊ NHÀ HÀNG

Khoảng 250g