

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/2025/NBBQ

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 ƯỚP NƯỚNG BBQ

2. Thành phần:

Nguyên liệu: Muối, đường, đường maltose, chiết xuất rau củ quả tươi 15% (Sả, hành tây, hành tím, tỏi, ớt), chất ổn định (1422, 415, 466), cốt nước tương, ngũ vị hương, hạt tiêu, màu caramel tự nhiên (150), chất điều vị (621, 631, 627), chất điều chỉnh độ acid (270, 330), nước mắm, dầu ăn, chiết xuất nấm men (Yeast extract), màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất tạo ngọt tổng hợp (955, 951), chất chống oxi hóa (316), 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, 270 gam, 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 16 tháng 5 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN


Lê Thị Hằng

MẪU NHÃN DỰ KIẾN

(Đính kèm bản tự công bố sản phẩm số 03/2025/NBBQ)

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 ƯỚP NƯỚNG BBQ

Thành phần: Muối, đường, đường maltose, chiết xuất rau củ quả tươi 15% (Sả, hành tây, anh tim, tỏi, ớt), chất ổn định (1422, 415, 466), cốt nước tương, ngũ vị hương, hạt tiêu, tào caramel tự nhiên (150), chất điều vị (621, 631, 627), chất điều chỉnh độ acid (270, 330), nước mắm, dầu ăn, chiết xuất nấm men (Yeast extract), màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất tạo ngọt tổng hợp (955, 951), chất chống oxi hoá (316), chất bảo quản (211, 202).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: HL chất khô >20%; Đường > 2%; Muối < 12%

Hướng dẫn sử dụng:

Xốt ướp Nướng BBQ dùng để chế biến món thịt nướng hoặc rán 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 30 - 60 phút.
- Xếp thịt lên lò nướng, nướng ở nhiệt độ 170°C cho vàng đều.
- Trở mặt thịt và tiếp tục quét xốt ướp lên bề mặt thịt và nướng cho vàng đều.
- Cho thịt ra đĩa dùng tùy thích.

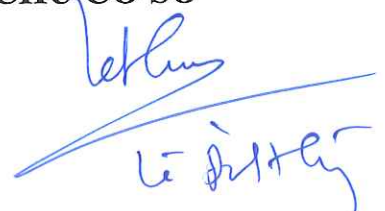
Thông tin, cảnh báo: Người dị ứng với các thành phần trên cần lưu ý khi sử dụng.

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 16 tháng 5 năm 2025

CHỦ CƠ SỞ





Số: 17102/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Xốt ướp nướng BBQ
2. Mã số mẫu: 04254515/DV.8
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa, 200 mL/chai. 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: 14/04/2025
7. Thời gian thử nghiệm: 14/04/2025 - 21/04/2025
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*	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1)
9.5*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1)
9.6	Cảm quan	-	NIFC.05.M.199	Dạng đặc, sệt, tương đối sánh, màu cánh gián, lấm chấm màu đen, mùi vị đặc trưng của sản phẩm
9.7*	Định danh và định lượng phẩm màu (Sunset yellow, Amaranth, Brilliant blue, Tartrazine, Ponceau 4R, Fast green, Allura red, Erythrosine, Carmoisine, Indigo carmine, Quinolin yellow, Chocolate brown, Brown HT, Carmine, Brilliant black, Basic green (brilliant green), Patent blue V, Green S, Acid red 2G)	mg/kg	NIFC.02.M.26 (HPLC)	KPH (LOD: 0,3)



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 Càng 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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.8*	Hàm lượng Acid (tính theo Acid acetic)	mg/100g	NIFC.02.M.08	401
9.9	Hàm lượng Chất khô	g/100g	NIFC.02.M.06	57,2
9.10	Hàm lượng Đường tổng số (Fructose, Glucose, Sucrose, Maltose, Lactose, Galactose)	g/100g	NIFC.02.M.13 (HPAEC)	15,6
9.11*	Hàm lượng NaCl	g/100g	NIFC.02.M.07	6,89
9.12*	Hàm lượng Nhóm Benzoat (Tính theo Acid benzoic)	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	519
9.13*	Hàm lượng Nhóm Sorbat (Tính theo Acid sorbic)	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	262
9.14*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5)
9.15*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,039
9.16*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	< LOQ (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

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH!

Số chứng thực.....1264.....Quyển số:.....SCT/BS

Ngày: 05-05-2025

NGƯỜI THỰC HIỆN CHỨNG THỰC

TUỢC CHỦ TỊCH



CÔNG CHỨC TƯ PHÁP - HỘ TỊCH

Nguyễn Văn Hảo



TS. Lê Thị Phương Thảo

1. 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
 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 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 unavailable or out of storage time.