

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 22/Lê Nam/2018

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm.

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH SX-TM-DV Lê Nam.

Địa chỉ: Ấp mới 2, xã Mỹ Hạnh Nam, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An.

Điện thoại: 072 3751690. Fax: 072 3751690

E-mail: tojy@lenamfoods.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 1100747809

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:.....Ngày Cấp/Nơi cấp: (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định).

II. Thông tin về sản phẩm.

1. Tên sản phẩm: BỘT CHIÊN GIÒN TOJY
2. Thành phần: Bột gạo, bột đậu nành, bột tỏi, bột tiêu, muối, đường, chất điều vị (621).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 1 năm kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách bao gói: 50g
 - Thành phẩm đóng trong túi PE/PA.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):.....

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.

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2011/ BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/ BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Văn bản số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015 của Bộ Y tế về việc Văn bản hợp nhất Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

- Thông tư 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 về việc hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.

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./.

Long An, ngày 05 tháng 12 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Hoàng Dũng Tâm

240mm

106

106

7

7



Tojy

Gia vị nêm sẵn

BỘT CHIÊN GIÒN
CRISPY FLOUR



Net weight /
Khối lượng tịnh: **50g**

500g
nguyên liệu

KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN



Tojy

Gia vị nêm sẵn
BỘT CHIÊN GIÒN
CRISPY FLOUR

Bột chiên giòn Tojy được làm hoàn toàn từ nguyên liệu thiên nhiên, không chất bảo quản, đảm bảo an toàn cho sức khỏe, mang thêm hương vị cho bữa ăn của gia đình bạn.

Không cần thêm gia vị

No need seasoning

50g bột chiên giòn dùng cho 500g nguyên liệu
Use 50g crispy flour for 500g material

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG/ INSTRUCTION

1 Cho bột chiên giòn ra đĩa hoặc tô. Chuẩn bị một quả trứng gà (đánh đều) hoặc một chén nước dùng.
Put crispy flour into bowl or plate. Prepare a stirred egg or a bowl of hot water.

2 Những nguyên liệu (đầu bì gà, cá, tôm...) qua nóng hoặc nước dùng thì bột phủ đều phần nguyên liệu. Soak material (chicken skin, shrimp...) in stirred egg or hot water then roll on crispy flour till it full covered by crispy flour.

4 Khi thức ăn đã chín, vớt vàng đều, vớt ra, để ráo dầu, bày thức ăn ra đĩa. When it cooked, remove and drain in paper, display into plate.

3 Đem chiên vàng trong chảo dầu đang sôi.
Heat oil in the pan over high heat and put the material in step 2 into...

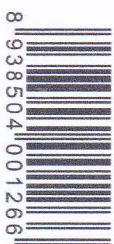
Thành phần: bột gạo, bột dầu nành, bột tỏi, bột tiêu, muối, đường, chất điều vị (E21),
Ingredients: rice powder, soy powder, garlic powder, pepper powder, salt, sugar, flavour enhancers (E21).
Chỉ tiêu chất lượng/ Quality standard:
Carbohydrate : ≥ 60g/100g
Độ ẩm/Moisture : ≤ 5%

Số GB: 22/2015/ĐHLN, XNCB, 18/2015/TT-LA, XNCB
Bảo quản nơi khô, mát, tránh côn trùng.
Preserved in dry, cool place, avoid insect.
Sử dụng sản phẩm khi còn hạn sử dụng và bảo quản theo hướng dẫn.
Best use before Exp, preserve as instruction.
NSX/ HSD: Xem trên bao bì
MFD/ EXP: Seen on package

Sản xuất tại:
Cty TNHH SX-TM-DV Lê Nam
Cơ sở 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Đức Hòa, Long An, Việt Nam
Tel: (072) 3751680 - Fax: (072) 3751690
Email: congtylenam@yahoo.com.vn

Khối lượng tịnh/ **50g**
Net weight: **50g**

PRODUCT OF VIETNAM



165mm
151

KT3-06231ATP8/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/06/2018
Page 01/02

1. Tên mẫu : **BỘT CHIÊN GIÒN TOJY**
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Sample description Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 05/06/2018
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 06/06/2018 – 14/06/2018
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY TNHH SX – TM – DV LÊ NAM**
Customer **Áp Mới 2, Mỹ Hạnh Nam, Đức Hòa, Long An**
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02/02*
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB.



Phan Thành Trung

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3. / *This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.*
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample and customer are written as customer's request.*
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin. / *Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95% confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.*

N/A: không áp dụng.
Not applicable

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results



Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Độ ẩm tính theo khối lượng, % <i>Moisture content (m/m)</i>	FAO FNP 14/7 (p.205)-1986	-	0,4
7.2. Hàm lượng carbohydrate, g/100 g <i>Carbohydrate content</i>	U.S. FDA 21 CFR 101.9	-	90,9
7.3. Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadmium content</i>	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Nhỏ hơn 0,09 <i>Less than</i>
7.4. Hàm lượng chì, mg/kg <i>Lead content</i>	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.5. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg <i>Aflatoxin B1 content</i>	AOAC 2016 (991.31)	0,24	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.6. Hàm lượng aflatoxin tổng (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg <i>Total aflatoxin content</i>	AOAC 2016 (991.31)	0,10	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	AOAC 2016 (2000.03)	0,3	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i> CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	3,7 x 10 ³
7.9. Coliforms, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.10. <i>E.Coli</i> , CFU/g	ISO16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.11. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.12. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.13. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g <i>Presumptive bacillus cereus</i>	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.14. Tổng số nấm men & nấm mốc, <i>Total yeasts & moulds</i> CFU/g	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>

Ghi chú/ Notes:

(*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ *According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.*