

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/2019/BAODUC

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BẢO ĐỨC.**

Địa chỉ: Số 79/6A, KP. Phú Hội, Phường Vĩnh Phú, TX. Thuận An, Bình Dương.

Điện thoại: 0274.3662650- 0913. 132650, Fax:,

Email.....

Mã số doanh nghiệp: 46F80019543

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 16/2019/QLCN-GCNATTP-SCT..

Nơi cấp: Sở Công thương Bình Dương

Ngày Cấp: 13/09/2019

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÓNG CÁ CHAY**

2. Thành phần: Bột Gluten lúa mì $\geq 97\%$, gia vị (đường, muối, bột ngọt...) $\leq 3\%$

3. Thành phần Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu 100 g

- Hàm lượng chất khô: 90 – 92 g/100 g

- Hàm lượng đường tổng: 5 – 7 g/100 g

- Hàm lượng muối 0,9 – 1 g/100g

4. Thời hạn sử dụng và bảo quản sản phẩm: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát hoặc ngăn mát tủ lạnh, thời hạn sử dụng 1 năm.

5. Hướng dẫn sử dụng: Ngâm nước cho mềm, vớt vắt ráo, ướp gia vị, dùng chế biến như: kho xào, nướng, trộn gỏi, nấu cháo, súp, lẩu, phở...

6. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 200 g, 300 g, 500 g, 1 kg

7. 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

1. Các chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2:2011/BYT

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,2$
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	$\leq 0,1$
3	Arsen (As)	mg/kg	$\leq 0,1$

1.4. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
4	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
5	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
6	<i>S. aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
7	Tổng số bào tử nấm mốc – men	CFU/g	$\leq 10^3$

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./.

Thuận An, ngày 01/11/2019

Chủ cơ sở



Ngô Thị Thu'

SỞ C
B
3A KP. Phú
MST



Số: **016871/VYTCC**



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 15209.19



VILAS 219

Tên khách hàng : CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BẢO ĐỨC
Địa chỉ : 79/6A KHU PHỐ PHÚ HỘI, PHƯỜNG VĨNH PHÚ, THỊ XÃ THUẬN AN, TỈNH BÌNH DƯƠNG
Tên mẫu : BÓNG CÁ CHAY
Ngày lấy mẫu : 01/08/2019
Lượng mẫu : 01 gói x 600 g
Ngày nhận mẫu : 01/08/2019
Người gửi mẫu : Nguyễn Thế Lợi
Người nhận mẫu : Nguyễn Thị Ngọc Bông

CHẾ BIẾN
O
Hội-P.Vĩnh P
3702

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Hàm lượng chất khô	TCVN 8081 - 2013	91,83 g/100g	02/08/2019
2	Đường tổng	TCVN 4594 - 1988	5,73 g/100g	02/08/2019
3	Hàm lượng muối	AOAC 937.09 - 2016 (b)	0,09 g/100g	06/08/2019
4	Arsen (As) tổng	HD.PP.16/TT.AAS (b)	< 0,05 mg/kg	05/08/2019
5	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS (b)	< 0,05 mg/kg	05/08/2019
6	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS (b)	0,108 mg/kg	05/08/2019
7	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 - 2016 (b)	6,0 x 10 ³ CFU /g	02/08/2019
8	Coliforms	AOAC 966.24 - 2016 (b)	< 3 MPN /g	02/08/2019
9	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 966.24 - 2016 (b)	< 3 MPN /g	02/08/2019
10	<i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31 - 2016 (b)	4 MPN /g	02/08/2019
11	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	02/08/2019
12	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 987.09 - 2016 (b)	< 3 MPN /g	02/08/2019
13	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (b)	< 10 CFU /g	02/08/2019

Mã số mẫu: 15209.19

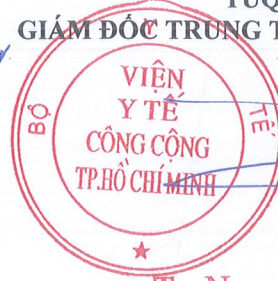
Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong túi nhựa cột miệng, không nhãn, không NSX - HSD.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.
- < 3 MPN /g ; < 10 CFU /g : được xem như không phát hiện.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày **12-08-2019**

TUQ. VIỆN TRƯỞNG

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



Ts. Nguyễn Đức Thịnh

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

**GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH BÌNH DƯƠNG
Chứng nhận

Cơ sở: Cơ sở chế biến thực phẩm Bảo Đức

Loại hình sản xuất: Bánh trắng (120 tấn/năm); chả chay (4 tấn/năm); sườn non chay (12 tấn/năm); bột chiên xù (2 tấn/năm).

Chủ cơ sở: Ngô Thị Thu

Địa chỉ sản xuất: 79/6A, khu phố Phú Hội, phường Vĩnh Phú, thị xã Thuận An, tỉnh Bình Dương.

Điện thoại: 0913132650

Fax:

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH

Bình Dương, ngày 13 tháng 9 năm 2019

GIÁM ĐỐC

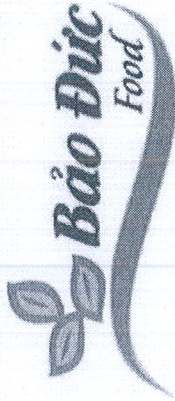
Số cấp: 16/2019/QLCN/GCNATTP-SCT

Giấy chứng nhận có hiệu lực đến ngày
12/9/2022.



Nguyễn Văn Dành

BÓNG CÁ 100G - 190 X 230mm - ép biên hông 10mm biên đầu 20mm



BÓNG CÁ

Chay

Nutrition from natural

CHẤT LƯỢNG VƯỢT TRỘI
KHÔNG CHOLESTEROL
KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN
KHÔNG HẠN THE



KHỐI LƯỢNG TỊNH: 100 g

BÓNG CÁ

Chay

Nutrition from natural

Thành phần:

Đạm đậu nành, Nước, Vital Wheat Gluten (Gluten lúa mì), Muối.

Độ ẩm: ≤ 12%.

Hướng Dẫn Sử Dụng:

Ngâm nước cho mềm, vớt vắt ráo, ướp gia vị.
Dùng chế biến như: Kho, xào, nướng, trộn gói,
nấu cháo, súp, lẩu, phở, xôi...
Nên sử dụng hết khi mở bao bì.

Hướng Dẫn Bảo Quản:

Để nơi khô ráo, thoáng mát, hoặc ngăn mát tủ lạnh.

HSD: 12 Tháng

NSX: xem trên bao bì



8 4938501 30808 5

CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BẢO ĐỨC

ĐC: 79/6 A, đường Vĩnh Phú 32, QL 13,

Thuận An, Bình Dương.

Tel: (0274) 366 2650 - ĐĐ: 0913 132 650

Website: www.thucphambaoduc.com

3 1 4 I AM 3 5-BD