



# CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/GOCXANH/2024

### I. Thông tin về thương nhân tự công bố sản phẩm:

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH**

Địa chỉ: Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam

Điện thoại: 0833 665 479

Email: [thongle140297@gmail.com](mailto:thongle140297@gmail.com)

Website:

Mã số doanh nghiệp: 0312385154

- Giấy chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm ISO 22000:2018 – **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH (NHA TRANG):**

Số chứng nhận: HA 527-23, ngày cấp: 18/03/2023, nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

- Giấy chứng nhận Hệ thống Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn HACCP CODEX (CXC 1-1969), Rev 2020 – **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH (BÌNH DUƠNG):** Số giấy chứng nhận: HP 253, ngày cấp: 11/11/2023, nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

### II. Thông tin sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **SÚP TỔ YẾN BÀO NGU'**

2. Thành phần:

Gói súp: Sợi yến tươi 25 g/70 g, bào ngư 5 g/70 g, cà rốt 5 g/70 g, nấm đùi gà 5 g/70 g, nước cốt hầm gà.

Phôi cháo: Gạo dẻo 15 g/70 g, gạo nàng thơm 10 g/70 g.

Gói gia vị: Muối i-ốt, đường, chiết xuất nấm men, bột tỏi, bột tiêu, chiết xuất cốt gà, hành lá sấy.

Gói dầu: Dầu nành.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

- NSX & HSD: xem trên bao bì.

#### 4. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói:

- **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đựng trực tiếp trong bao bì màng phức hợp mạ, chén nhôm hoặc ly giấy có nắp đậy kín, bên ngoài là hộp giấy hoặc thùng carton. Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- **Quy cách đóng gói:** Đóng gói kín. Khối lượng tịnh: 70 g hoặc khối lượng tịnh khác theo nhu cầu thị trường.

#### 5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

**Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH**

Địa chỉ A: Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam.

Địa chỉ B: 45/3B, Khu phố Hoà Long, Phường Vĩnh Phú, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** Mẫu nhãn dự thảo đính kèm

#### 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:

+ Tiêu chuẩn cơ sở số **TCCS 14:2024/GOCXANH**, ngày 06/05/2024.

+ QCVN 8-1:2011/BYT, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

+ QCVN 8-2:2011/BYT, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Thông tư số 29/2023/TT-BYT, Thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn 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./.

Khánh Hoà, ngày 03 tháng 10 năm 2024

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



**Lê Vy Vy**



## NỘI DUNG GHI NHÃN DỰ THẢO

**Tên sản phẩm:** SÚP TÔ YẾN BÀO NGU'

**Thành phần:**

Gói súp: Sợi yến tươi 25 g/70 g, bào ngư 5 g/70 g, cà rốt 5 g/70 g, nấm đùi gà 5 g/70 g, nước cốt hầm gà.

Phôi cháo: Gạo dẻo 15 g/70 g, gạo nàng thơm 10 g/70 g.

Gói gia vị: Muối i-ốt, đường, chiết xuất nấm men, bột tỏi, bột tiêu, chiết xuất cốt gà, hành lá sấy.

Gói dầu: Dầu nành.

### Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1. Mở nắp ly xé các gói phôi cháo, gói súp, gói gia vị và gói dầu vào ly giấy chịu nhiệt.

Bước 2. Cho khoảng 170 ml – 190 ml nước sôi vào ly (khoảng 2/3 chiều cao ly), đậy nắp kín trong 5 phút.

Bước 3. Mở nắp, trộn đều và thưởng thức.

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

**Thông tin cảnh báo an toàn:** Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn và đối với người dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

**Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

NSX & HSD: xem trên bao bì sản phẩm.

**Khối lượng tịnh:** 70 g

**Số tự công bố:** 04/GOCXANH/2024

**Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm và sản xuất tại:** CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH

Địa chỉ A: Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam.

Địa chỉ B: 45/3B, Khu phố Hoà Long, phường Vĩnh Phú, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Địa chỉ nhà sản xuất xem bên cạnh NSX.

Điện thoại: 0833 665 479

Email: thongle140297@gmail.com

**Xuất xứ:** Việt Nam

| Thành phần dinh dưỡng | Trên 100 g |
|-----------------------|------------|
| Năng lượng            | 207kcal    |
| Chất đạm              | 5.04 g     |
| Carbohydrate          | 34.4 g     |
| Chất béo              | 5.45 g     |
| Natri                 | 713 mg     |

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM

|                                                                |                    |                                  |
|----------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------|
| CÔNG TY TNHH MỘT<br>THÀNH VIÊN SẢN XUẤT<br>THƯƠNG MẠI GÓC XANH | SÚP TỔ YẾN BÀO NGƯ | Số TCCS:<br>TCCS 14:2024/GOCXANH |
|----------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------|

1. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

| STT | TÊN CHỈ TIÊU                 | ĐƠN VỊ TÍNH | GIỚI HẠN TỐI ĐA |
|-----|------------------------------|-------------|-----------------|
| 1   | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g       | 10 <sup>6</sup> |
| 2   | Coliforms                    | CFU/g       | 10 <sup>3</sup> |
| 3   | E.coli                       | CFU/g       | 10 <sup>2</sup> |
| 4   | Bacillus cereus              | CFU/g       | 10 <sup>2</sup> |
| 5   | Staphylococcus aureus        | CFU/g       | 10 <sup>2</sup> |
| 6   | Clostridium perfringens      | CFU/g       | 10 <sup>2</sup> |
| 7   | Tổng số bào tử nấm men - mốc | CFU/g       | 10 <sup>3</sup> |
| 8   | Salmonella                   | CFU/g       | Không có        |
| 9   | V. parahaemolyticus          | CFU/g       | 10 <sup>2</sup> |

2. Các chỉ tiêu kim loại nặng:

| STT | TÊN CHỈ TIÊU             | ĐƠN VỊ TÍNH | GIỚI HẠN TỐI ĐA |
|-----|--------------------------|-------------|-----------------|
| 1   | Hàm lượng Asen (As)      | mg/kg       | 1,0             |
| 2   | Hàm lượng Chì (Pb)       | mg/kg       | 0,2             |
| 3   | Hàm lượng Cadimi (Cd)    | mg/kg       | 0,2             |
| 4   | Hàm lượng Thủy ngân (Hg) | mg/kg       | 0,5             |

3. Các chỉ tiêu độc tố vi nấm:

| STT | TÊN CHỈ TIÊU      | ĐƠN VỊ TÍNH | GIỚI HẠN TỐI ĐA |
|-----|-------------------|-------------|-----------------|
| 1   | Aflatoxin B1      | µg/kg       | 5               |
| 2   | Aflatoxin tổng số | µg/kg       | 10              |
| 3   | Ocharatoxin A     | µg/kg       | 3               |
| 4   | Fumonisin         | µg/kg       | 1000            |

Ngày 06 tháng 05 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Lê Vy Vy



**AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC**  
**TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK**



Trang/ Page No: 1/3

**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Mã số/ Ref. No: AVA1240501053-2

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH  
Địa chỉ/ Client's Address : Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam  
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 23/05/2024  
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 23/05/2024 - 29/05/2024  
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 29/05/2024  
Thông tin mẫu/ Name of Sample : SÚP TỎ YẾN BÀO NGƯ  
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín  
Bảng kết quả/ Results Table :





**AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC**  
**TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK**



Trang/ Page No: 2/3

**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Mã số/ Ref. No: AVA1240501053-2

| STT/<br>No. | Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/<br>Testing Analysis(s)                                                                                                            | Kết Quả/<br>Result (s) | Đơn Vị/<br>Unit | Phương Pháp Thử/<br>Test Method                      |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|------------------------------------------------------|
| 1           | Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*) | 207                    | kcal/100g       | AVA-KN-PP.HL/10                                      |
| 2           | Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)                                                                             | 34.4                   | g/100g          | Calculated from carbohydrate and total dietary fiber |
| 3           | Đạm (*) / Protein (*)                                                                                                                                  | 5.04                   | g/100g          | AVA-KN-PP.HL/01                                      |
| 4           | Béo tổng (*) / Total fat (*)                                                                                                                           | 5.45                   | g/100g          | AVA-KN-PP.HL/02                                      |
| 5           | Xơ tổng số (*) / Total dietary fiber (*)                                                                                                               | 1.06                   | g/100g          | TCVN 9050:2012                                       |
| 6           | Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)                                                                                                                       | 713                    | mg/100g         | AVA-KN-PP.QP/014 (Ref. AOAC 985.35)                  |

**Chú thích/ Remarks:**

- (\*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (\*) : Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (\*\*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (\*\*) : Items are tested by subcontractor.
- (\*\*)(\*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017./ (\*\*) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS) : Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.





**AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC**  
**TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK**



Trang/ Page No: 3/3

**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Mã số/ Ref. No: AVA1240501053-2

| THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)           |                        |      |                                                                |
|--------------------------------------------------|------------------------|------|----------------------------------------------------------------|
| Thành phần dinh dưỡng<br>Nutritional ingredients | Trên 100 g<br>In 100 g |      | % Giá trị dinh dưỡng tham chiếu<br>% Nutrient reference values |
| Năng lượng (Energy)                              | 207                    | kcal | 10%                                                            |
| Chất đạm (Protein)                               | 5.04                   | g    | 10%                                                            |
| Carbohydrate                                     | 34.4                   | g    | 11%                                                            |
| Chất béo (Fat)                                   | 5.45                   | g    | 10%                                                            |
| Natri (Sodium)                                   | 713                    | mg   | 36%                                                            |

% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 kcal).  
Giá trị dinh dưỡng tham chiếu: Năng lượng: 2000 kcal; Chất đạm: 50 g; Carbohydrate: 325 g; Đường tổng số chưa khuyến nghị;  
Chất béo: 56 g trong đó chất béo bão hòa: 20 g; Natri: 2000 mg  
% Nutrient reference values determine that how much a nutrient in serving of food contributes to a daily (2000 kcal diet).  
Nutrient reference values: Energy: 2000 kcal; Protein: 50 g; Carbohydrate: 325 g; Total Sugars have not been recommended;  
Fat: 56 g including saturated Fat: 20 g; Sodium: 2000 mg

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT  
TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC  
DEPUTY DIRECTOR

TRẦN HOÀNG VINH

