

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/NSHCQL/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH MTV NÔNG SẢN HỮU CƠ QUẾ LÂM**

1. Địa chỉ: 101 Phan Đình Phùng, Phường Thuận Hóa, Thành Phố Huế, Việt Nam.

2. Điện thoại: 0905.868.070

3. Mã số doanh nghiệp: 3301541368

4. Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 0029/2023/NNPTNT-TTH Ngày 22/05/2023 Cấp/Nơi cấp: Chi Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản Và Thủy Sản Tỉnh Thừa Thiên Huế (nay là Thành phố Huế)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Chả Cua Quế Lâm

2. Thành phần: Nạc heo, mỡ heo, thịt cua, muối, nước mắm, tiêu, bột hành, bột tỏi, màu gấc, màu điều.

3. Bảo quản và thời hạn sử dụng sản phẩm: Từ 0⁰c – 5⁰c hoặc ngăn mát tủ lạnh trong vòng 03 ngày kể từ ngày sản xuất, từ ≤ -18⁰c hoặc ngăn đông tủ lạnh trong vòng 90 ngày kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong hộp nhựa và được hút chân không bằng túi PE/PA, bề mặt có dán nhãn chính đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định, khối lượng đóng gói 300gr, 500gr hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất: Công ty TNHH MTV Nông Sản Hữu Cơ Quế Lâm

Địa chỉ: 101 Phan Đình Phùng, Phường Thuận Hóa, Thành Phố Huế, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

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:

- QC-VN 8-2:2011/BYT “ Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”

- QC-VN 8-3:2012/BYT “ Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm”

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm

1. Các tiêu chuẩn cảm quan:

- Trạng thái: Dạng sệt

- Màu sắc: Vàng cam

- Mùi, vị: Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	CHỈ TIÊU	ĐVT	MỨC CÔNG BỐ	NHÓM ÁP DỤNG
1	Tổng số VSVHK	cfu/g	$<10^6$	Thịt và sản phẩm chế biến từ thịt phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng
2	Salmonella	cfu/25g	KPH	
3	E.coli	cfu/g	$<5 \times 10^2$	

3. Các chỉ tiêu kim loại nặng:

STT	CHỈ TIÊU	ĐVT	MỨC CÔNG BỐ
1	Chì (Pb)	mg/kg	< 0.05
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	< 0.05
3	Thủy Ngân (Hg)	mg/kg	< 0.03

4. Các chỉ tiêu dinh dưỡng:

STT	CHỈ TIÊU	ĐVT	MỨC CÔNG BỐ
1	Protein	gr/100g	12.2 – 18.4
2	Chất béo	gr/100g	26.2 – 39.3
3	Cacbonhydrat	gr/100g	2.0 – 3.2
4	Năng lượng	kcal/100g	293 - 440
5	Natri	mg/100g	186 - 279

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./.

Thành phố Huế, Ngày 01 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN CHỦ CƠ SỞ
(Ký tên đóng dấu)
CÔNG TY T. NHIỆM H. HẠN
MỘT THÀNH VIÊN
HỒNG SẮN HỮU CÔNG
QUÊ LÂM
QUẬN THUẬN HÒA - THÀNH PHỐ HUẾ

Lê Văn Nhật

301541368
CÔNG TY
T. NHIỆM H. H
T. THÀNH V
IG SẮN HỮU
QUÊ LÂM
Y HÓA - TH





ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 2

Địa chỉ: 02 Ngô Quyền, quận Sơn Trà & 97 Lý Thái Tổ, quận Thanh Khê, thành phố Đà Nẵng
Điện thoại: (0236) 3848376; Fax: (0236) 3910064
Email: info@quatest2.gov.vn - Website: quatest2.gov.vn



Số: 784.2 – K2/3607 /KT2-HC2

Ngày: 30/6/2025

Trang: 1/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

- Tên mẫu: CHẢ CUA QUẾ LÂM
- Ký hiệu mẫu: /
- Số lượng mẫu: 01
- Tình trạng mẫu: Mẫu được chứa trong hộp nhựa, bọc túi nilon kín, bảo quản đông, khoảng 300 g (x 2 hộp)
- Khách hàng: CÔNG TY TNHH MTV NÔNG SẢN HỮU CƠ QUẾ LÂM
- Địa chỉ: 101 Phan Đình Phùng, quận Thuận Hóa, phường Vĩnh Ninh, thành phố Huế
- Ngày nhận mẫu: 12/6/2025
- Ngày thử nghiệm: từ ngày: 12/6/2025 đến ngày: 30/6/2025
- Kết quả thử nghiệm:

TT	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
1	Cảm quan - Trạng thái - Màu sắc - Mùi	KT2.QT.CH-045 ⁽ⁿ⁾	Dạng sệt Vàng cam Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
2	Hàm lượng Protein g/100g	KT2.QT.CH-057	15,2
3	Hàm lượng Chất béo g/100g	KT2.QT.CH-058	32,8
4	Hàm lượng Cacbonhydrat ^(*) g/100g	KT2.QT.CH-060 ⁽ⁿ⁾	2,69
5	Năng lượng ^(**) Kcal/100g	KT2.QT.CH-046 ⁽ⁿ⁾	367
6	Hàm lượng Pb mg/kg	AOAC 999.11	KPH (MDL = 0,015)
7	Hàm lượng Cd mg/kg	AOAC 999.11	KPH (MDL = 0,015)
8	Hàm lượng Na mg/100g	AOAC 969.23	233





ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 2

Địa chỉ: 02 Ngô Quyền, quận Sơn Trà & 97 Lý Thái Tổ, quận Thanh Khê, thành phố Đà Nẵng
Điện thoại: (0236) 3848376; Fax: (0236) 3910064
Email: info@quatest2.gov.vn - Website: quatest2.gov.vn



Số: 784.2 – K2/3607 /KT2-HC2

Ngày: 30/6/2025

Trang: 2/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TT	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
9	Hàm lượng Hg mg/kg	AOAC 971.21	KPH (MDL = 0,015)
10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí CFU/g	TCVN 4884-1:2015	6,5 x 10 ⁵
11	E.coli CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (< 10)
12	Salmonella spp. -	TCVN 10780-1:2017	Âm tính/ 25 g

Ghi chú:

- (*): Hàm lượng Carbohydrat không bao gồm chất xơ;
- (**): Chỉ tiêu Năng lượng được sử dụng kết quả Carbohydrat không bao gồm chất xơ;
- KPH: không phát hiện;
- MDL: Giới hạn phát hiện của phương pháp;
- (n): Phép thử chưa được công nhận Vilas;
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi;
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng và địa chỉ được ghi theo yêu cầu của khách hàng;
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2;
- Trung tâm Kỹ thuật 2 không chịu trách nhiệm khi thông tin cung cấp bởi khách hàng có thể ảnh hưởng đến giá trị sử dụng của kết quả./.

KT. TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG, PHỤ TRÁCH

Võ Thị Bích Thủy

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Ngô Thị Như Loan

