

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:09/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, Quận Thuận Hóa, Phường Vĩnh Ninh, Thành Phố Huế.

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

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Heo Hữu Cơ Quế Lâm

2. Thành phần: Thịt Heo Tươi

3. Bảo quản và thời hạn sử dụng sản phẩm: 0 – 3⁰c trong vòng 2 ngày kể từ ngày sản xuất , =< -18⁰c trong vòng 90 ngày kể từ ngày sản xuất

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

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

101 Phan Đình Phùng, Quận Thuận Hóa, Phường Vĩnh Ninh, Thành Phố Huế.

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”
- Thông tư 24/2013-TT-BYT ban hành “ Quy định mới giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm”
- Thông tư 50/2016-TT-BYT quy định tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật thực phẩm
- Nghị định 43/2017/CP quy định về nhãn hàng hóa
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm
- Thông tư 24/2019-TT-BYT về việc quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm

1. Các tiêu chuẩn cảm quan:

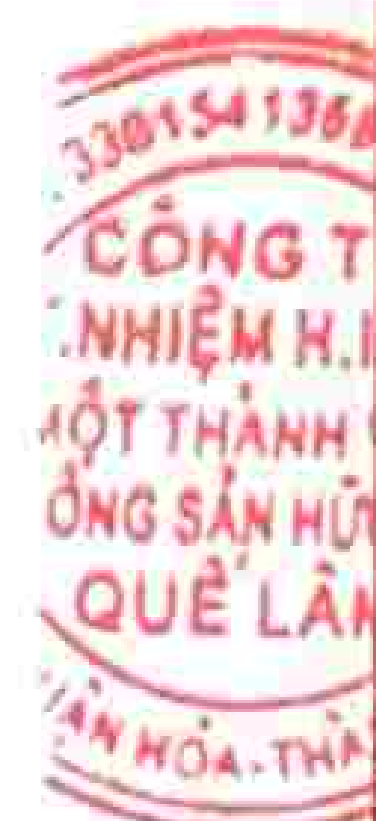
- Trạng thái: Thịt được làm sạch, tươi
- Màu sắc: Màu đỏ tươi của thịt và màu trắng của da và mỡ
- Mùi, vị: Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ, có vị ngọt và không có vị lạ

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Nhóm áp dụng
1	Tổng số VSVHK	CFU/g	$<10^6$	Thịt và sản phẩm chế biến phải xử lý nhiệt trước khi sử dụng
2	Salmonella	Âm tính hoặc dương tính /25g	KPH	
3	E.coli	CFU/g	$<10^3$	

3. Các chỉ tiêu kim loại nặng:

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Nhóm áp dụng
1	Chì (Pb)	Mg/kg	<0.1	Thịt và sản phẩm chế biến phải xử lý nhiệt trước khi sử dụng
2	Cadimi (Cd)	Mg/kg	<0.05	





QUE LAM
Organic
TINH HOA CỦA ĐẤT TRỜI

HEO HỮU CƠ QUẾ LÂM



Sản phẩm:

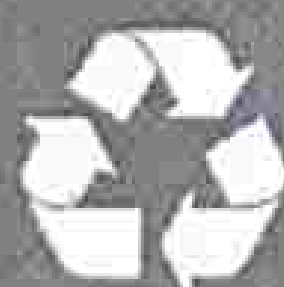
KLT:

- NSX: in trên bao bì
- HDSD: Nấu chín trước khi sử dụng.
- Bảo quản: 0 - 3°C trong vòng 2 ngày kể từ NSX, ≤ -18°C trong vòng 90 ngày kể từ NSX



VIETNAM
CERTIFIED
ORGANIC

TCB Số: 09/NSHCQL/2025
Xuất xứ: Việt Nam



SẢN PHẨM CỦA CHUỖI GIÁ TRỊ NÔNG NGHIỆP
HỮU CƠ, KINH TẾ TUẦN HOÀN QUẾ LÂM

CÔNG TY TNHH MTV NÔNG SẢN HỮU CƠ QUẾ LÂM

Địa chỉ: 101 Phan Đình Phùng, Phường Vĩnh Ninh,
Quận Thuận Hóa, Tp Huế, Việt Nam

THÔNG TIN CẢNH BÁO

BẢO QUẢN ĐÚNG CÁCH, KHÔNG SỬ DỤNG SẢN PHẨM HẾT HẠN SỬ DỤNG,
CÓ DẤU HIỆU HƯ HỎNG, CHẾ BIẾN NGAY SAU KHI MỞ BAO BÌ

4. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

- Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành
- Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: phù hợp với quy định hiện hành

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 22 tháng 05 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Lê Văn Nhật





Số: 499 – K2/2562 /KT2-HC2 Ngày: 22/5/2025 Trang: 1/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

1. Tên mẫu: HEO HỮU CƠ QUẾ LÂM
2. Ký hiệu mẫu: /
3. Số lượng mẫu 01
4. Tình trạng mẫu: Mẫu khoảng 1,2 kg, được chứa trong bao nylon, bảo quản lạnh
5. Khách hàng: CÔNG TY TNHH MTV NÔNG SẢN HỮU CƠ QUẾ LÂM
6. Địa chỉ: 101 Phan Đình Phùng, phường Vĩnh Ninh, quận Thuận Hóa, thành phố Huế
7. Ngày nhận mẫu: 09/5/2025
8. Ngày thử nghiệm: từ ngày: 09/5/2025 đến ngày: 22/5/2025
9. 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 - Vị sau khi luộc chín	KT2.QT.CH-045 ⁽ⁿ⁾	Thịt được làm sạch, tươi Màu trắng của da, mỡ, màu đỏ tươi của thịt nạc Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ Có vị ngọt, không có vị lạ
2	pH (dung dịch 10%) ở 20°C	TCVN 4835:2002	5,62
3	Hàm lượng Protein g/100g	KT2.QT.CH-057	17,1
4	Hàm lượng Chất béo g/100g	KT2.QT.CH-058	22,8
5	Hàm lượng Pb mg/kg	AOAC 999.11	KPH (MDL = 0,015)
6	Hàm lượng Cd mg/kg	AOAC 999.11	KPH (MDL = 0,015)





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) 3840376; Fax: (0236) 3910064
Email: info@quatest2.gov.vn - Website: quatest2.gov.vn



Số: 499 – K2/2562 /KT2-HC2

Ngày: 22/5/2025

Trang: 2/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TT	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
7	Hàm lượng Salbutamol µg/kg	KT2.QT.CH-039	KPH (MDL=0,03)
8	Hàm lượng Tetracycline µg/kg	KT2.QT.CH-154	KPH (MDL=10)
9	Hàm lượng Aflatoxin B1 µg/kg	AOAC 991.31 ⁽ⁿ⁾	KPH (MDL = 0,5)
10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí CFU/g	TCVN 4884-1:2015	6,8 x 10 ⁵
11	<i>E.coli</i> CFU/g	TCVN 7924-2:2008	1,0 x 10 ²
12	<i>Salmonella spp.</i> -	TCVN 10780-1:2017	Âm tính/25 g
13	<i>Trichinella sp.</i> -	TCVB 9581:2018 ⁽ⁿ⁾	Âm tính/100 g

Ghi chú:

- 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 thử nghiệm.

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

