

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/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: Nem Lụi Quế Lâm

2. Thành phần: Nạc heo xay nhuyễn, mỡ heo, da heo, muối, nước mắm, tiêu, bột hành, bột tỏi, sả cây.

3. Bảo quản và thời hạn sử dụng sản phẩm: Từ 0<sup>0</sup>c – 5<sup>0</sup>c hoặc ngăn mát tủ lạnh trong vòng 03 ngày kể từ ngày sản xuất, từ ≤ -18<sup>0</sup>c 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 túi PE/PA hút chân không, bề mặt có dán nhãn chính đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định, khối lượng đóng gói 460gr, 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: Thịt xay nhuyễn tằm gia vị
- Màu sắc: Trắng ngà
- Mùi, vị: Mùi đậm 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   | $<5 \times 10^5$ | Thịt và sản phẩm chế biến từ thịt sử dụng trực tiếp không cần xử lý nhiệt |
| 2   | Salmonella    | cfu/25g | KPH              |                                                                           |
| 3   | E.coli        | cfu/g   | $<5 \times 10^1$ |                                                                           |

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 | $< 0.05$    |

4. Các chỉ tiêu dinh dưỡng:

| STT | CHỈ TIÊU     | ĐVT       | MỨC CÔNG BỐ |
|-----|--------------|-----------|-------------|
| 1   | Protein      | gr/100g   | 12.6 – 18.2 |
| 2   | Chất béo     | gr/100g   | 13.6 – 20.5 |
| 3   | Cacbonhydrat | gr/100g   | 2.5 – 3.9   |
| 4   | Năng lượng   | kcal/100g | 185 - 274   |
| 5   | Natri        | mg/100g   | 154 - 231   |

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)  
MỘT THÀNH VIÊN  
NÔNG SẢN HỮU CƠ  
QUÊ LÂM

Lê Văn Nhật



MẪU NHÃN SẢN PHẨM



CÔNG TY TNHH MTV NÔNG SẢN HỮU CƠ QUẾ LÂM  
Địa chỉ: 101 Phan Đình Phùng, Thành phố Huế - Điện thoại: 0905.868.070

# NEM LUI QUẾ LÂM

**THÀNH PHẦN:** Nạc heo xay nhuyễn, mỡ heo, da heo, sả cây, muối, nước mắm, tiêu, bột hành, bột tỏi.

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG & BẢO QUẢN:**

- Nướng, hấp hoặc chế biến sử dụng theo sở thích.
- Nếu bảo quản đông, rã đông tự nhiên, sau đó chế biến, sử dụng theo sở thích.

**NSX:** In trên bao bì hoặc trên tem

**HSD:** 03 ngày kể từ ngày sản xuất (bảo quản nhiệt độ tủ mát)  
90 ngày kể từ ngày sản xuất (bảo quản nhiệt độ tủ đông)

Sản xuất, đóng gói tại: CTY TNHH MTV NÔNG SẢN HỮU CƠ QUẾ LÂM  
Địa chỉ: Số 101 Phan Đình Phùng, phường Thuận Hóa, Thành Phố Huế.

KHÔNG SỬ DỤNG SẢN PHẨM QUÁ HẠN SỬ DỤNG HOẶC SẢN PHẨM CÓ DẤU HIỆU BỊ HƯ HỎNG

| GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRÊN 100g: |         |
|-------------------------------|---------|
| PROTEIN                       | 14.8g   |
| CHẤT BÉO                      | 16.2g   |
| CACBONHYDRAT                  | 3g      |
| NĂNG LƯỢNG                    | 217Kcal |
| NATRI                         | 183mg   |



TCB SỐ: 05/NSHCQL/2025

10 CÂY/KHAY  
KL: **460** Gram  
±10Gr

XUẤT XỨ:  
**VIỆT NAM**





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: 784.1 – K2/3607 /KT2-HC2

Ngày: 30/6/2025

Trang: 1/2

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

- Tên mẫu: NEM LỤI QUẾ LÂM
- Ký hiệu mẫu: /
- Số lượng mẫu: 01
- Tình trạng mẫu: Mẫu được chứa trong khay xốp, bọc túi nilon hút chân không, bảo quản đông, khoảng 350 g (x 2 túi)
- 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<br>- Trạng thái<br>- Màu sắc<br>- Mùi | KT2.QT.CH-045 <sup>(n)</sup> | Thịt xay nhuyễn tằm gia vị<br>Trắng ngà<br>Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ |
| 2  | Hàm lượng Protein g/100g                       | KT2.QT.CH-057                | 15,6                                                                                   |
| 3  | Hàm lượng Chất béo g/100g                      | KT2.QT.CH-058                | 17,1                                                                                   |
| 4  | Hàm lượng Cacbonhydrat <sup>(*)</sup> g/100g   | KT2.QT.CH-060 <sup>(n)</sup> | 3,25                                                                                   |
| 5  | Năng lượng <sup>(**)</sup> Kcal/100g           | KT2.QT.CH-046 <sup>(n)</sup> | 229                                                                                    |
| 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                  | 193                                                                                    |





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: 784.1 – 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  | Tổng số vi sinh vật hiếu khí CFU/g | TCVN 4884-1:2015  | $5,0 \times 10^2$  |
| 10 | <i>E.coli</i> CFU/g                | TCVN 7924-2:2008  | KPH (< 10)         |
| 11 | <i>Salmonella spp.</i> -           | 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**

