

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 02/THG/2023

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

1. Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM XANH TH
2. Địa chỉ: Tô dân phố Đống 5, Phường Cổ Nhuế 2, Quận Bắc Từ Liêm, Thành Phố Hà Nội
3. Điện thoại: 024. 85852432 Fax:
4. E-mail: [thgreenfood@gmail.com](mailto:thgreenfood@gmail.com)
5. Mã số doanh nghiệp: 0105604640
6. Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 242/2021/NNPTNT-HAN. Ngày Cấp 21/10/2021.  
Nơi cấp: Tại Chi cục QLCL Nông lâm thủy sản Hà Nội.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: CÁ BASA FILLET
2. Thành phần: Cá basa tươi 100%
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Túi PA/PE, đóng trong túi nilon với khối lượng tịnh: 200g, 240g, 250g, 300g, 350g, 400g, 420g, 450g, 500g, 1kg, 2kg, 5kg... hoặc theo nhu cầu khách hàng.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):  
Công ty TNHH XNK thủy sản Sao Kim  
Địa chỉ : Lô 2.10H, đường số 6, Khu công nghiệp Trà Nóc II, Phường Phước Thới, Quận Ô Môn, Thành phố Cần Thơ, Việt Nam.  
*(hoặc tại NCC khác có chất lượng tương đương, đáp ứng đầy đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định Nhà nước)*

**III. Mẫu nhãn sản phẩm đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa, cụ thể:**

1. Tên sản phẩm thực phẩm: CÁ BASA FILLET
2. Tên và địa chỉ tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa:  
CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM XANH TH  
Địa chỉ : Tô dân phố Đống 5, Phường Cổ Nhuế 2, Quận Bắc Từ Liêm, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam.
3. Định lượng: 200g, 240g, 270g, 300g, 400g, 500g, 1kg... hoặc theo nhu cầu của khách hàng.
4. Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm
5. Ngày đóng gói: Xem trên bao bì sản phẩm
6. Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
7. Thành phần hoặc thành phần định lượng: Cá Basa tươi 100%
8. Thông tin cảnh báo: Không để lâu quá 30 phút ở nhiệt độ thường, chỉ rửa đông khi sử dụng

9. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:

- Hướng dẫn sử dụng: Rã đông ở nhiệt độ thường ướp gia vị hoặc bột chiên rồi nướng, rán, chiên, hấp... hoặc chế biến món ăn tùy thích.

- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  hoặc trong ngăn đá tủ lạnh.

10. Ghi chú: Là thực phẩm (không sử dụng là dược liệu, thực phẩm chức năng).

#### 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:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT - Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm;

- QCVN 8-2:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại trong thực phẩm;

- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn 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./.

Hà Nội, ngày 05 tháng 10 Năm 2023

**CÔNG TY TNHH TM & CB THỰC PHẨM XANH TH**



GIÁM ĐỐC

*Đỗ Duy Giang*

# MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Tên cơ sở: CÔNG TY TNHH TM&CB THỰC PHẨM XANH TH

D/c: Tổ dân phố Đống 5, P. Cổ Nhuế 2, Q. Bắc Từ Liêm, Hà Nội, Việt Nam.

ĐT: 024. 85854232

Sản xuất tại : Công ty TNHH XNK thủy sản Sao Kim ; Lô 2.10H, đường số 6, Khu công nghiệp Trà Nóc II, Phường Phước Thới, Quận Ô Môn, Thành phố Cần Thơ, Việt Nam.

Đóng gói tại : Công ty TNHH TM & CB Thực phẩm xanh TH – kho và xưởng ; Thôn Huỳnh Cung, Xã Tam Hiệp, Huyện Thanh Trì, TP Hà Nội, Việt Nam.

## CÁ BASA FILLET

**Thành phần:** Cá basa tươi 100%

**Ngày sản xuất:** Xem trên bao bì sản phẩm

**Ngày đóng gói:** Xem trên bao bì sản phẩm

**Hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất

**Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

- **Cách dùng:** Rửa đông ở nhiệt độ thường, ướp gia vị rồi nướng, rán, chiên, hấp, kho, sốt cà chua hoặc chế biến món ăn tùy thích.
- **Bảo quản:** Bán quản ở nhiệt độ  $\leq - 18^{\circ} \text{C}$  hoặc trong ngăn đá tủ lạnh

**Lưu ý:** Không để lâu quá 30 phút ở nhiệt độ thường, chỉ rã đông khi sử dụng.

**Ghi chú:** Là thực phẩm (không sử dụng là dược liệu, thực phẩm chức năng).

Tổng khối lượng:.....

Khối lượng tịnh.....

NSX : DD/MM/YY

NDG: DD/MM/YY

HSD : DD/MM/YY

Hà Nội, ngày 05 tháng 10 Năm 2023

CÔNG TY TNHH TM&CB THỰC PHẨM XANH TH



GIÁM ĐỐC

*Đỗ Duy Giang*



Mã số/ Code: DV230929.14/01

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

### I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ Customer's Name : CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM XANH TH  
 2. Địa chỉ/ Address : Tổ Dân Phố Đống 5, Phường Cổ Nhuế 2, Quận Bắc Từ Liêm, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam  
 3. Tên mẫu thử/ Name of Sample : CÁ BASA FILLET  
 4. Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu đựng trong túi kín  
 5. Ngày nhận mẫu/ Date sample received : 29/09/2023  
 6. Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : Không có mẫu lưu  
 7. Ngày thử nghiệm/ Date of test : 29/09/2023-05/10/2023  
 8. Ngày trả kết quả/ Date of issue : 05/10/2023

### II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

| STT No. | Chỉ tiêu Parameter(s)            | Đơn vị Unit | Kết quả Result(s)     | Phương pháp thử Test Method |
|---------|----------------------------------|-------------|-----------------------|-----------------------------|
| 1       | Tổng số vi sinh vật hiếu khí*    | CFU/g       | 1,8 x 10 <sup>4</sup> | TCVN 4884-1:2015            |
| 2       | Coliforms*                       | CFU/g       | 9 x 10 <sup>1</sup>   | TCVN 6848:2007              |
| 3       | <i>Clostridium perfringens</i> * | CFU/g       | KPH<br>(LOD = 10)     | TCVN 4991:2005              |
| 4       | <i>Vibrio parahaemolyticus</i>   | /g          | KPH                   | TCVN 7905-1:2008            |

#### Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện / Not detected.  
 - LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp / Limit of detection of method.

PHÒNG KIỂM NGHIỆM  
 QC Manager

VŨ THỊ KIM THANH

VIỆN TRƯỞNG  
 DIRECTOR

THS. TRỊNH CÔNG SƠN

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.  
 2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTST.  
 3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.  
 4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (\*), Items are tested by subcontractor (\*\*).  
 5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



Mã số/ Code: DV230918.15/01

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

### I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

- Tên Khách hàng/** : CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM XANH TH  
*Customer's Name*
- Địa chỉ/** : Tổ Dân Phố Đồng 5, Phường Cổ Nhuế 2, Quận Bắc Từ Liêm, Thành Phố Hà  
*Address* Nội, Việt Nam
- Tên mẫu thử/** : CÁ BASA FILLET  
*Name of Sample*
- Mô tả mẫu/** : Mẫu đựng trong túi kín  
*Sample Description*
- Ngày nhận mẫu/** : 18/09/2023  
*Date sample received*
- Thời gian lưu mẫu/** : Không có mẫu lưu  
*Sample retention time*
- Ngày thử nghiệm/** : 18/09/2023-26/09/2023  
*Date of test*
- Ngày trả kết quả/** : 26/09/2023  
*Date of issue*

### II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

| STT No. | Chỉ tiêu<br>Parameter(s)                   | Đơn vị<br>Unit | Kết quả<br>Result(s) | Phương pháp thử<br>Test Method                                   |
|---------|--|----------------|----------------------|--|
| 1       | Chì (Pb)*                                  | mg/kg          | KPH<br>(LOD = 0,025) | TCVN 8126:2009   |
| 2       | Cadimi (Cd)*                               | mg/kg          | KPH<br>(LOD = 0,01)  | TCVN 8126:2009   |
| 3       | Thủy ngân (Hg)*                            | mg/kg          | KPH<br>(LOD = 0,03)  | TCVN 7604:2007   |
| 4       | Methyl Thủy ngân (MeHg)**                  | mg/kg          | KPH<br>(LOD = 0,1)   | MKL-HH718<br>Ref. Food analytical<br>methods,<br>8(9), 2383-2391 |
| 5       | Chloramphenicol*                           | µg/kg          | KPH<br>(LOD = 0,06)  | VNT.H.03.Fo.184 (2021)   |
| 6       | Staphylococci dương tính với<br>coagulase* | CFU/g          | KPH<br>(LOD = 10)    | TCVN 4830-1:2005   |
| 7       | E. coli*                                   | CFU/g          | KPH<br>(LOD = 10)    | TCVN 7924-2:2008   |

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (\*). Items are tested by subcontractor (\*\*).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC & KỸ THUẬT VIỆT NAM  
**VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTST**  
 VNTST INSTITUTE FOR QUALITY TESTING AND INSPECTION

Đc: Số 07, Ngách 168/21, Đường Nguyễn Xiển, P. Hạ Đình, Q. Thanh Xuân, TP. Hà Nội  
 Điện thoại: 024.66.86.76.38 – Email: info@vntest.vn – Website: www.vntest.vn



Mã số/ Code: DV230918.15/01

| STT<br>No. | Chỉ tiêu<br>Parameter(s) | Đơn vị<br>Unit | Kết quả<br>Result(s) | Phương pháp thử<br>Test Method |
|------------|--------------------------|----------------|----------------------|--------------------------------|
| 8          | Salmonella spp.*         | /25g           | KPH                  | TCVN 10780-1:2017              |

**Ghi chú/ Note:**

- KPH: Không phát hiện / Not detected.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp / Limit of detection of method.

**PHÒNG KIỂM NGHIỆM**  
 QC Manager

**VŨ THỊ KIM THANH**

**VIỆN TRƯỞNG**  
 DIRECTOR



**TRẦN TRỊNH CÔNG SƠN**



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTST.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (\*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (\*\*)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (\*). Items are tested by subcontractor (\*\*).
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.