

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/THG/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: 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

Điện thoại: 024. 85852432

Fax:

E-mail: thgreenfood@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0105604640

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 224/2018/NNPTNT-HAN. Ngày Cấp 24/10/2018.

Nơi cấp: Tại Chi cục QLCL Nông lâm thủy sản Hà Nội

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: TÔM THỊT

2. Thành phần: Tôm sú 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: Khay xốp và/hoặc túi nilon PA/PE, với khối lượng tịnh: 200g, 240g, 250g, 300g, 350g, 400g, 420g, 450g, 500g, 1kg, 2kg, 5kg hoặc theo nhu cầu khách hàng.

5. Địa chỉ sản xuất :

Sản xuất tại : Công ty TNHH Thương mại MTV Thủy Sản Ngân Phát

Địa chỉ : Ấp Tân Hòa, Xã Thạch Phú, Huyện Cái Nước, Tỉnh Cà Mau, Việt Nam.

Đóng gói tại : Công ty TNHH TM & CB Thực phẩm xanh TH – kho và xưởng

Địa chỉ : Thôn Huỳnh Cung, Xã Tam Hiệp, Huyện Thanh Trì, TP. Hà Nội, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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 02 tháng 02 năm 2019

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
ĐC: Tô dân phố Đông 5, P. Cổ Nhuế 2, Q. Bắc Từ Liêm, Hà Nội
ĐT: 024. 85854232

Địa chỉ sản xuất : Công ty TNHH Thương mại MTV Thủy Sản Ngân Phát ; Ấp Tân Hòa,
Xã Thạch Phú, Huyện Cái Nước, Tỉnh Cà Mau, Việt Nam.

Địa chỉ đóng gói: 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.

TÔM THỊT

Thành phần: Tôm Sú tươi 100%

Ngày sản xuất:

Ngày đóng gói:

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- **Cách dùng:** Rã đông ở nhiệt độ thường; ướp gia vị rồi, xào, rán, nấu canh, sốt cà chua hoặc chế biến các món ăn tùy thích.
- **Bảo quản:** Bảo 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.

Tổng khối lượng:.....

Khối lượng tịnh.....

Hà Nội, ngày 01 tháng 02 Năm 2019

CÔNG TY TNHH TM & CB THỰC PHẨM XANH TH



GIÁM ĐỐC

Đỗ Duy Giang

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/THG/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM XANH TH

Địa chỉ: Tô dân phố Đông 5, Phường Cổ Nhuế 2, Quận Bắc Từ Liêm, Thành Phố Hà Nội

Điện thoại: 024. 85852432

Fax:

E-mail: thgreenfood@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0105604640

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATPP: 224/2018/NNPTNT-HAN. Ngày Cấp 24/10/2018.

Nơi cấp: Tại Chi cục QLCL Nông lâm thủy sản Hà Nội.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: TÔM THỊT

2. Thành phần: Tôm thẻ 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: Khay xốp và/hoặc túi nilon PA/PE, với khối lượng tịnh: 200g, 240g, 250g, 300g, 350g, 400g, 420g, 450g, 500g, 1kg, 2kg, 5kg hoặc theo nhu cầu khách hàng.

5. Địa chỉ sản xuất :

Sản xuất tại : Công ty TNHH Thương mại MTV Thủy Sản Ngân Phát

Địa chỉ : Ấp Tân Hòa, Xã Thạch Phú, Huyện Cái Nước, Tỉnh Cà Mau, Việt Nam.

Đóng gói tại : Công ty TNHH TM & CB Thực phẩm xanh TH – kho và xưởng

Địa chỉ : Thôn Huỳnh Cung, Xã Tam Hiệp, Huyện Thanh Trì, TP. Hà Nội, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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 07 tháng 02 năm 2019
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
Đ/c: Tổ dân phố Đông 5, P. Cổ Nhuế 2, Q. Bắc Từ Liêm, Hà Nội
ĐT: 024. 85854232

Địa chỉ sản xuất : Công ty TNHH Thương mại MTV Thủy Sản Ngân Phát ; Ấp Tân Hòa,
Xã Thạch Phú, Huyện Cái Nước, Tỉnh Cà Mau, Việt Nam.

Địa chỉ đóng gói: 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.

TÔM THỊT

Thành phần: Tôm Thè 100%

Ngày sản xuất:.....

Ngày đóng gói:

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- **Cách dùng:** Rã đông ở nhiệt độ thường, ướp gia vị rồi xào, rán, nấu canh, sốt cà chua hoặc chế biến món ăn tùy thích.
- **Bảo quản:** Bảo 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.

Tổng khối lượng:.....

Khối lượng tịnh.....

Hà Nội, ngày 01 tháng 02 Năm 2019
CÔNG TY TNHH TM&CB THỰC PHẨM XANH TH



GIÁM ĐỐC
Đỗ Duy Giang



a

SỞ Y TẾ HÀ NỘI
HANOI DEPARTMENT OF HEALTH
TRUNG TÂM KIỂM SOÁT BỆNH TẬT
HANOI CENTER FOR DISEASE CONTROL
Địa chỉ/Address: 70 Nguyễn Chí Thanh, Đống Đa, Hà Nội
Tel: 0243.773.0178 Email: khoaxetnghiem.ytdphn@gmail.com



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

VILAS 595

Số/No.: 19.01.11.496

1. Tên mẫu/Name of sample : Tôm thịt
2. Tên/Địa chỉ khách hàng/Name/Address of customer : Công ty TNHH thương mại và chế biến thực phẩm xanh TH
Tổ dân phố Đống 5, phường Cổ Nhuế 2, quận Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội.
3. Mô tả mẫu/Sample description : Tôm đóng túi.
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving sample : 11/01/2019
5. Người lấy/gửi mẫu/The personnel performing/sending sample(s) : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer
6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of testing activities : 11/01/2019 - 16/01/2019
7. Kết quả thử nghiệm/Test results :

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Cảm quan Sensory properties	TCVN 5277:1990	/	Màu sắc tự nhiên, không có mùi lạ.	TCCS/GMP
2	Muối ăn/Salt (NaCl)	TCVN 3701:2009	%	0,13	TCCS/GMP
3	Protein*	TCVN 3705:1990	%	20,8	TCCS/GMP
4	Lipit/Lipid	TCVN 3703:2009	%	Không phát hiện (<0,5)	TCCS/GMP
5	Ẩm/Humidity	TCVN 3700:1990	%	77,0	TCCS/GMP
6	Amoniac/Ammoniac	TCVN 3706:1990	mg/100g	15,6	
7	Định tính H ₂ S Hydrogen sulfide identification	TCVN 3699:1990	Định tính Qualitative	Âm tính	
8	Cadimi/Cadmium (Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (<0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,5
9	Chì/Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (<0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,5
10	Thủy ngân/Mercury (Hg)	TCVN 7604:2007	mg/kg	Không phát hiện (<0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,5

Hà Nội, ngày 16 tháng 01 năm 2019/Hanoi, January 16, 2019

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORYKHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM ĐÓ CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTINGKT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

ThS. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều Anh

1. (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
2. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội/
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nội gửi mẫu/Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
5. Không nhân khiêu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
6. Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 19.01.11.496

- | | |
|--|--|
| 1. Tên mẫu:
<i>Name of sample</i> | Tôm thịt |
| 2. Tên/địa chỉ khách hàng:
<i>Name/Address of customer</i> | Công ty TNHH thương mại và chế biến thực phẩm xanh TH
Tổ dân phố Đống 5, phường Cổ Nhuế 2, quận Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội |
| 3. Mô tả mẫu/ <i>Sample description:</i> | Trong 06 túi x 200g |
| 4. Ngày nhận mẫu:
<i>Date of receiving sample</i> | 11/01/2019 |
| 5. Người lấy/gửi mẫu:
<i>The personnel performing/sending sample(s)</i> | Khách hàng tự gửi
<i>By customer</i> |
| 6. Ngày thực hiện kiểm nghiệm:
<i>The dates of testing activities</i> | 11/01/2019 - 16/01/2019 |
| 7. Kết quả thử nghiệm:
<i>Test results</i> | |

TT No.	Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Đơn vị <i>Unit</i>	Kết quả <i>Result</i>	Giới hạn tối đa cho phép <i>Regular limit</i> 46/2007/QĐ-BYT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí * <i>Total aerobic microorganisms</i>	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	5,1x10 ⁴	10 ⁶
3	<i>Escherichia coli</i> *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	<10	10 ²
3	<i>Staphylococcus aureus</i> *	TCVN 4830-1:2005	CFU/g	<10 ²	10 ²
4	<i>Clostridium perfringens</i>	TCVN 4991:2005	CFU/g	<10	10 ²
5	<i>Salmonella</i> spp.	TCVN 10780-1:2017	Phát hiện <i>Detection</i> (125g)	KPH	KPH
6	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	TCVN 8988:2012	MPN/g	<3	10 ²

Nhận xét: Mẫu trên đạt tiêu chuẩn vệ sinh về phương diện vi sinh vật đối với sản phẩm thủy sản tươi, đông lạnh phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng (theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT).
This sample complies with the standard on fresh fishery and freeze fishery products in term of microbiology (according to 46/2007/QĐ-BYT)

Hà Nội, ngày 16 tháng 01 năm 2019/Hanoi, January 16, 2019

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

ThS. Nguyễn Thành Đông

KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THẨM ĐO CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

KT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Kiều Anh

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- KPH: Không phát hiện/ Not detected
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội
- The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thẩm đo chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.