

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

SẢN PHẨM: MÚT RONG DẪO VỊ GỪNG

SỐ TỰ CÔNG BỐ: 05/ÔNG THẮNG/2025

Bảo An, tháng 12 năm 2025

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 05/ÔNG THẮNG/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Cơ sở Chế biến Thực phẩm Ông Thắng.

Địa chỉ: Tổ dân phố 3, Phường Bảo An, tỉnh Khánh Hòa.

Điện Thoại: 0979565271

E-mail: ongthangphanrang@gmail.com

Mã số: 038187028836

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 286/2025/SNNMT- KH

Ngày Cấp: 04/12/2025

Nơi cấp: Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Khánh Hòa.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: MÚT RONG DẸO VỊ GỪNG

2. Thành phần: Rong sụn 46,9%, nước 25,8%, đường 21,1%, nước cốt tắc 3,2%, gừng 3%.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 ngày kể từ ngày sản xuất (bảo quản nhiệt độ phòng); 30 ngày kể từ ngày sản xuất (bảo quản lạnh 0- 4⁰C).

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách bao gói: Khối lượng tịnh: 200g, 250g, 300g, 350g, 400g, 450g, 500g, 600g, 700g, 800g, 900g, 1.000g....

- Chất liệu bao bì: Bao PE, PA, túi giấy, hũ nhựa đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của bộ Y tế.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm 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:

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

Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2013 của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn 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./.

Bảo An, ngày 15 tháng 12 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

HỒ THỊ ÁNH

BẢNG TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM

- Tên sản phẩm: MỨT RONG DẼO VỊ GỪNG
- Tên cơ sở: HỘ KINH DOANH CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM ÔNG THẮNG
- Địa chỉ: Tổ dân phố 3, Phường Bảo An, tỉnh Khánh Hòa.

1. Chỉ tiêu kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn tối đa
01	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,05
02	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,5

2. Giới hạn vi sinh vật: Tự công bố

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
01	TSVSVHK	CFU/g	10^5
02	Coliforms	CFU/g	10
03	E.coli	MPN/g	3
04	S.aureus	CFU/g	10
05	Cl.perfringens	CFU/g	10
06	Salmonella	CFU/g	Không có
07	V. parahaemolyticus	CFU/g	10
08	TSBTNM-M	CFU/g	10

3. Các chỉ tiêu thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng: Thực hiện theo Thông tư 29/2023/TT-BYT

TT	Tên chỉ tiêu	Trung bình trong 100g
01	Năng lượng	288,82 kcal
02	Chất đạm (protein)	1,47 g
03	Carbohydrat	69,52 g
04	Na (Natri)	53,3 mg
05	Đường tổng	74,27g

Bảo An, ngày 15 tháng 12 năm 2025
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN


HỒ THỊ ÁNH

NHÃN SẢN PHẨM

MỨT RONG DẸO VỊ GỪNG

Thông tin dinh dưỡng trong 100g

Năng lượng	288,82 kcal
Chất đạm (protein)	1,47 g
Carbohydrat	69,52 g
Na (Natri)	53,3 mg
Đường tổng	74,27g

Khối lượng tịnh: 500g

Thành phần: Rong sụn 46,9%, nước 25,8%, đường 21,1%, nước cốt tắc 3,2%, gừng 3%.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản lạnh (0 – 5°C), đậy kín sau khi sử dụng...

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để ăn trực tiếp.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi có mùi vị lạ, nấm mốc.

NSX:.....

HSD: 10 ngày kể từ ngày sản xuất (bảo quản nhiệt độ phòng); 30 ngày kể từ ngày sản xuất (bảo quản lạnh 0-4°C).

Số tự công bố: 05/ÔNG THẮNG/2025

Sản xuất và đóng gói tại: Hộ kinh doanh Cơ sở Chế biến Thực phẩm Ông Thắng.

Địa chỉ: Tổ dân phố 3, Phường Bảo An, tỉnh Khánh Hòa.

Điện Thoại: 0979565271

Email: ongthangphanrang@gmail.com

Sản xuất tại Việt Nam

I. CLIENT INFORMATION/ THÔNG TIN KHÁCH HÀNG:

Applicant/ ref. (Khách hàng/ số yêu cầu) : HỘ KINH DOANH CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM ÔNG THẮNG
Address (Địa chỉ) : Tổ dân phố 3, Phường Bão An, Tỉnh Khánh Hòa

II. SAMPLE INFORMATION AND TESTING REQUISITION/ THÔNG TIN MẪU VÀ YÊU CẦU KIỂM NGHIỆM:

JOB No. (Số phiếu yêu cầu phân tích) : S141931007 (a)
Information provided by applicant : MÚT RONG ĐEO VỊ GỪNG
(Thông tin được khách hàng cung cấp)
Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu chứa trong túi kín còn nguyên vẹn, thông tin khách hàng cung cấp
Seal No (Số niêm) : Không niêm
Source of sample (Nguồn mẫu) : Khách hàng gửi mẫu
Sampling on (Ngày lấy mẫu) : -
Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 31/07/2025
Sample tested on (Ngày phân tích) : 31/07/2025
Report date (Ngày trả kết quả) : 02/10/2025

Note / Ghi chú:

- (1) Test parameter is sent to subcontractor accredited by LAB / Chi tiêu gửi nhà thầu phụ và được giám sát bởi Phòng kiểm nghiệm.
- (1) Parameter is accredited ISO/IEC 17025 / Chi tiêu được công nhận ISO/IEC 17025.
- (2) Parameter is designated by Ministry of Agriculture and Rural Development / Chi tiêu được chỉ định bởi Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn.
- (3) Parameter is designated by Ministry of Industry and Trade/ Chi tiêu được chỉ định bởi Bộ Công Thương.
- (4) Parameter is designated by Ministry of Health / Chi tiêu được chỉ định bởi Bộ Y Tế.
- (5) Parameter is designated by Ministry of Natural Resources and Environment / Chi tiêu được chỉ định bởi Bộ Tài nguyên và Môi trường.
- LOD: limit of detection/ Giới hạn phát hiện LOQ: Limit of Quantitation/ Giới hạn định lượng.
ND: Not detected/ Không phát hiện D: Detected/ Phát hiện
< LOQ: The analyte can be detected but not quantification/ Phát hiện chất phân tích nhưng không định lượng.
- For microbiological tests, a result of "< 10 CFU/g, <10 CFU/swab (sample)" indicates that no colonies were observed on the plate after plating 1 mL of the sample suspension diluted to a 10⁻¹ concentration./ Đối với các chi tiêu phân tích vi sinh, kết quả thể hiện "<10 CFU/g, <10 CFU/swab (mẫu)" không phát hiện thấy khuẩn lạc trên đĩa thạch, khi thực hiện cấy 1ml huyền phù của mẫu pha loãng đến nồng độ 10⁻¹.
- For microbiological tests, The method resulted in "No detection" of bacterial colonies on the agar plate, when 1ml of a suspension of the diluted sample at concentration of 10⁻¹ is inoculated / Đối với các chi tiêu phân tích vi sinh, phương pháp có kết quả được thể hiện "Không phát hiện" khuẩn lạc trên đĩa thạch, khi thực hiện cấy 1ml dịch huyền phù của mẫu pha loãng ở nồng độ 10⁻¹.
- Test result(s) are valid on the tested sample(s). It is issued under our Terms and Conditions. Sci-Tech only resolves complaints about analytical results within 7 days from the date of reporting./
Kết quả kiểm nghiệm có giá trị trên mẫu đã kiểm. Kết quả này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của công ty. Sci-Tech chỉ giải quyết khiếu nại về kết quả phân tích trong 7 ngày từ ngày trả kết quả.
- The test result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of Sci-Tech is granted./
Kết quả này không được sao chép, một phần hay toàn bộ nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của đại diện Sci-Tech.
- (a) This testing report is replaced for the previous analysis results with JOB S141931007 issued on 15/08/2025. The old testing report is no longer valid as of the issuance of this new testing report / Báo cáo kết quả phân tích này thay thế cho bản báo cáo kết quả phân tích trước cùng phiếu yêu cầu phân tích S141931007 đã ban hành ngày 15/08/2025. Báo cáo kết quả phân tích cũ không còn giá trị sử dụng kể từ khi báo cáo kết quả phân tích mới này được ban hành.

Authorized Technical Representative

Phụ trách kỹ thuật



HUỖNH HỮU TÀI



On behalf of SCI-TECH

Đại diện SCI-TECH



VŨ ĐỨC HẢI

CÔNG TY CỔ PHẦN SCI-TECH

Địa chỉ: Lô II-1, Đường số 1, nhóm CN2, Khu công nghiệp Tân Bình, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 0931.004.818

Email: info@sci-techvn.com

Website: sci-techvn.com

Form code/ Mã biểu mẫu: QA.PR-0020/FO-01

LBH: [01]

NHL: 23/11/2023

Page/ Trang: 1 / 2



TEST REPORT

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

S141931007/5 (a)

No./STT	Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
1	Chất béo(*)	HD.PP.06-02/TT.LH:2023 (Ref. AOAC 922.06)	g/100g	-	0.54
2	Carbohydrate(*)	AOAC 2020.07	g/100g	-	69.52 (không bao gồm xơ)
3	Chất đạm(*)	HD.PP.13/TT.LH:2023 (Ref. AOAC 991.20)	g/100g	-	1.47
4	Năng lượng(*)	HD.PP.11-1/TT.LH (Regulation (EU) No 1169/2011))	kcal/100g	-	288.82
5	Đường tổng số ⁽¹⁾	CH.TM-0280 (Ref.TCVN 4594:1988)	g/100g	0.83	74.27
6	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	TCVN 5166:1990	CFU/g	-	<10
7	Định lượng Clostridium perfringens ⁽¹⁾	ISO 15213-2:2023	CFU/g	-	<10
8	Định lượng Coliforms ⁽¹⁾	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	CFU/g	-	<10
9	Định lượng Staphylococcus aureus ⁽¹⁾	AOAC 975.55	CFU/g	-	<10
10	Định lượng vi sinh vật (TPC) ở 30°C ⁽¹⁾	ISO 4833-1:2013/ Amd.1:2022	CFU/g	-	1.0x10 ²
11	Định lượng E. coli dương tính β-glucuronidase ⁽¹⁾	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	MPN/g	-	0
12	Định lượng Vibrio parahaemolyticus ⁽¹⁾	NMKL 156: 1997	CFU/g	-	<10
13	Phát hiện Salmonella spp. ⁽¹⁾	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	Phát hiện/25g	eLOD50 = 3 CFU/25g	ND
14	Natri (Na) ⁽¹⁾	TCVN 10916:2015	mg/100g	0.2	53.3
15	Cadimi (Cd) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	0.012
16	Thủy ngân (Hg) ⁽¹⁾	AOAC 971.21	mg/kg	0.006	ND