

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/NGOCTHOMFOODS/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THỰC PHẨM NGỌC THƠM FOODS

Địa chỉ: Lô E5, Đường số 9, Cụm công nghiệp Hải Sơn Đức Hòa Đông, xã Đức Hòa Đông, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An, Việt Nam.

Điện thoại: 0918424325

Email:

Mã số doanh nghiệp: 1102026993

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Áp dụng ISO 22000:2018, số: TQC.03.5758.

Ngày cấp: 25/01/2024. Nơi cấp: TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ CHỨNG NHẬN TQC CGLOBAL.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: MỘC NGŨ SẮC

2. Thành phần: Thịt (heo, ức gà, phi lê cá) (70%), mỡ heo (15%), rau củ (đậu đũa, cà rốt, bắp) (9%), mộc nhĩ (1%), muối, đường kính, chất điều vị (INS621), nước mắm (cá và muối), tinh bột sắn biến tính (INS1420), đạm động vật (heo), chất nhũ hóa (INS450(iii), INS451(i), INS452(ii), INS471), chất chống đông vón (INS341(i), INS504(i), INS 551), chất bảo quản (INS262(i), INS234), chất điều chỉnh độ acid (INS296), Titanium dioxide (INS171).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Bảo quản ở nhiệt độ 0°C – 4°C: 60 ngày kể từ ngày sản xuất.
 - Bảo quản ngăn đá tủ lạnh (-18°C): 3 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên bao bì sản phẩm.

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

Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong bao bì nhựa PA/LLDPE. Cam kết bao bì chứa đựng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

Quy cách bao gói: Đóng gói kín và được hút chân không. Khối lượng tịnh: 250 g.

(Hoặc Khối lượng tịnh khác theo nhu cầu khách hàng được thể hiện rõ trên nhãn sản phẩm).

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản xuất tại: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THỰC PHẨM NGỌC THƠM FOODS

Địa chỉ: Lô E5, Đường số 9, Cụm công nghiệp Hải Sơn Đức Hòa Đông, xã Đức Hòa Đông, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An, 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:

- Chỉ tiêu vi sinh vật: Theo QCVN 8-3:2012/ BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm:

TT	Sản phẩm	Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)	
			n	c	m	M
3.1	Thịt và sản phẩm chế biến từ thịt sử dụng trực tiếp không cần xử lý nhiệt	TSVSVHK	5	2	5×10^5	5×10^6
		<i>E. coli</i>	5	2	5×10^1	5×10^2
		<i>Salmonella</i>	5	0	KPH ⁽²⁾	

Ghi chú:

-⁽²⁾ trong 25g

- n: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm

- c: Số mẫu tối đa cho phép có kết quả nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M

- m: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt

- M: giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt.

- 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:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Cadimi	mg/ kg	0,05
2	Chì	mg/ kg	0,1
3	Asen	mg/kg	0,1
4	Hg	mg/kg	0,5
5	MeHg	mg/kg	0,5

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./.

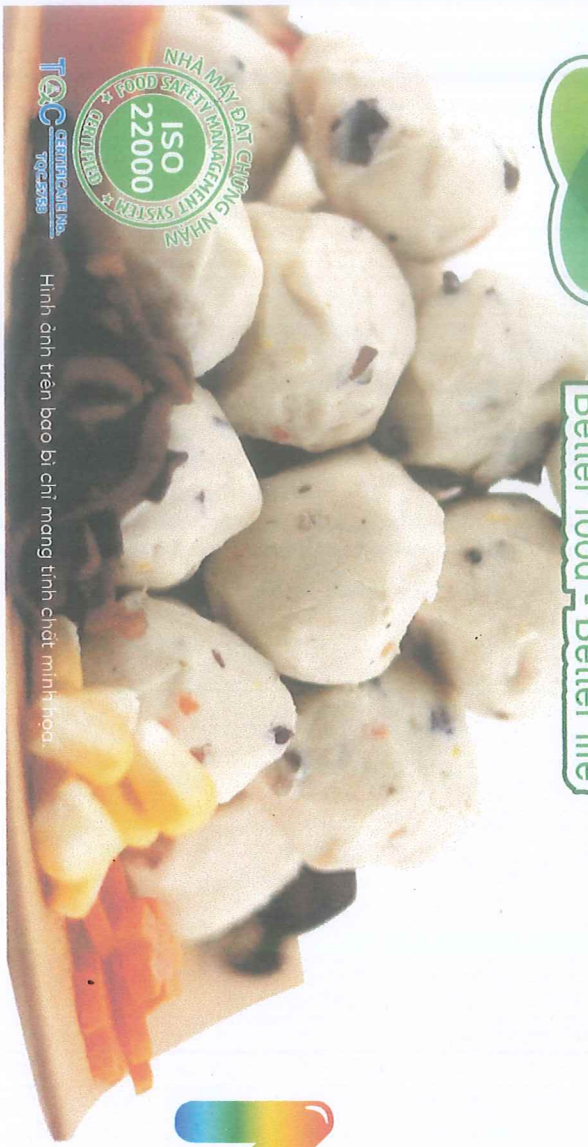
Long An, ngày 14 tháng 05 năm 2025

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



Nguyễn Chanh Hoàng

1/2/2011 NPH 1/2/2011



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa

Sản phẩm sản xuất độc quyền cho

CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ NGỌC THOM

Thực Phẩm Từ Tâm - Nâng Tầm Sức Khỏe

Mọc Nụ Sầu

Khối lượng tịnh: **250 g**



Mộc Ngũ Sắc

Thành phần: Thịt (heo, ức gà, phi lê cá) (70 %), mỡ heo (15 %), rau củ (đậu đũa, cà rốt, bắp) (9 %), mộc nhĩ (1 %), muối, đường kính, chất điều vị (INS 621), nước mắm (cá và muối), tinh bột sắn biến tính (INS 1420), đạm động vật (heo), chất nhũ hóa (INS 450(iii), INS 451(i), INS 452(ii), INS 471), chất chống đông vón (INS 341(i), INS 504(i), INS 551), chất bảo quản (INS 262(i), INS 234), chất điều chỉnh độ acid (INS 296), Titanium dioxide (INS 171).

Hương dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp sau khi mở bao bì hoặc chế biến các món ăn theo nhu cầu.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ 0 °C - 4 °C; 60 ngày kể từ ngày sản xuất.

Bảo quản ngắn dài từ lạnh (-18 °C): 3 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm.



Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g:	
Năng lượng: 187 kcal	Đường tổng: 0,43 g
Carbohydrate: 8,20 g	Chất đạm: 12,56 g
Béo tổng: 11,59 g	Natri: 417,7 mg

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

Chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm và sản xuất tại:

Công Ty Cổ Phần Sản Xuất Thực Phẩm Ngoc Thom Foods

Địa chỉ: Lô E5, Đường số 9, Cụm Công Nghiệp Hải Sơn Đức Hòa

Đồng, xã Đức Hòa Đông, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An, Việt Nam.

Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Thực phẩm tốt hơn - cuộc sống tốt hơn

Khối lượng tịnh: 250 g

Sản xuất độc quyền cho:

Công Ty TNHH Một Thành Viên Thương Mại Và Dịch Vụ Ngoc Thom

Địa chỉ: 12/14/18 đường 49, khu phố 7, Phường Hiệp Bình Chánh,

thành phố Thủ Đức, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

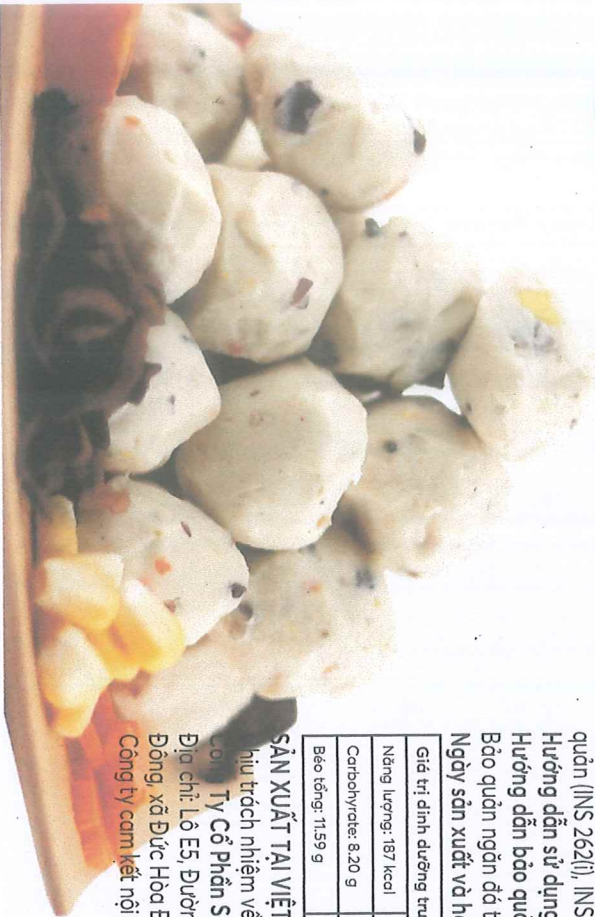
Hotline: 0909 09 79 25 Website: ngocthom.com.vn

Fanpage: www.facebook.com/NgocThomFoodsAndBeverages

Thông tin cảnh báo: không dùng sản phẩm để bị xỉ túi chân không

hoặc hết hạn sử dụng. Không dùng với người có khả năng miễn cảm

hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.





BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM ANALYSIS REPORT

Báo cáo số/Report No.: 2502001227-1(SN1)
Ngày/Date: 19/02/2025

Số đơn hàng/Job Order No.: 2502001227
Tên khách hàng/Client's name: CÔNG TY CP SXTP NGỌC THƠM FOODS
Địa chỉ/Address: Lô E5, Đường số 9, Cụm công nghiệp Hải Sơn Đức Hòa Đông,
Xã Đức Hòa Đông, Huyện Đức Hoà, Tỉnh Long An, Việt Nam
Thông tin mẫu/Sample information: Mọc ngũ sắc
Số niêm phong/Seal No.: Không niêm/No seal
Mô tả mẫu/Sample description: Mẫu chứa trong túi nhựa ép chân không/
Sample contained in vacuum-sealed plastic bag
Ngày nhận mẫu/Date of sample receipt: 13/02/2025
Ngày bắt đầu phân tích/Date of Analysis Commencement: 13/02/2025

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ANALYSIS RESULT(S) [Xem trang kế/See next page(s)]

Ghi chú/ Notes:

(#)Năng lượng được tính từ carbohydrate, béo và đạm (carbohydrate không chứa chất xơ)/ Calories calculated from carbohydrates, fat, and protein (carbohydrates do not contain fiber).

(*)Phương pháp được công nhận ISO/IEC 17025:2017 bởi tổ chức BoA./ISO/IEC 17025:2017 accredited method by BoA organisation.

- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp/Limit of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/Limit of quantitation.
- Thông tin mẫu được khách hàng cung cấp/Sample information provided by clients.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/The analysis result(s) valid on tested sample only.
- Không được sao chép một phần báo cáo kết quả thử nghiệm này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Ban giám đốc Công ty TNHH TENTAMUS VIỆT NAM/This Analysis Report shall not be reproduced except in full, without written approval of the Board of Director of TENTAMUS VIETNAM LLC.

Phòng Kiểm nghiệm
Laboratory

NGUYỄN PHAN CHINH

Đại diện Công ty TNHH TENTAMUS VIỆT NAM
On behalf of TENTAMUS VIETNAM LLC



TRẦN LÊ MINH KHÁNH

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM ANALYSIS REPORT

Báo cáo số/Report No.: 2502001227-1(SN1)

Ngày/Date: 19/02/2025

STT/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	LOQ	Phương pháp/ Analysis method
1	Định tính Borax /Qualitative analysis of Borax	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected	60		AOAC 970.33 ^(*)
2	Năng lượng /Calories ^(#)	kcal/100g	187			Calculated from carbohydrate, fat and protein
3	Carbohydrate /Carbohydrate	g/100g	8.20			Regulation (EU) No 1169/2011
4	Béo tổng /Total Fat	g/100g	11.59	0.1		WRT/TM/CC/01.18:2022 (Ref. FAO 14/7- 1986, page 212 - 219) ^(*)
5	Đạm /Protein	g/100g	12.56	0.05		WRT/TM/CC/01.19:2022 (*)
6	Đường tổng /Total sugar	g/100g	0.43	0.1		WRT/TM/CC/01.27:2022 (Ref. TCVN 10327:2014) ^(*)
7	Natri (Na) /Sodium	mg/100g	417.7		2	WRT/TM/CC/01.05:2022 (Ref. TCVN 10916:2015 (AOAC 985.35)) ^(*)
8	Cadimi (Cd) /Cadmium	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected	0.015	0.05	WRT/TM/CC/01.05:2022 (Ref. TCVN 10916:2015 (AOAC 985.35)) ^(*)
9	Chì (Pb) /Lead	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected	0.03	0.1	WRT/TM/CC/01.05:2022 (Ref. TCVN 10916:2015 (AOAC 985.35)) ^(*)
10	Asen (As) /Arsenic	mg/kg	Vết/ Trace	0.01	0.03	WRT/TM/CC/01.23:2022 (Ref. AOAC 986.15) ^(*)
11	Thủy ngân (Hg) /Mercury	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected	0.012	0.04	WRT/TM/CC/01.24:2022 (Ref. AOAC 971.21) ^(*)
12	Methyl thủy ngân (MeHg) /Methylmercury	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.2	WRT/TM/EN/01.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06)
13	Natri acetat / Sodium acetate	mg/kg	2661		500	WRT/TM/LC/01.204:2023 (Ref. TCVN 12611:2019)
14	Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C) /Total Plate Count (30°C)	CFU/g	< 10			ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022 ^(*)
15	Escherichia coli dương tính β-glucuronidase / β-glucuronidase positive Escherichia coli	CFU/g	< 10			ISO 16649-2:2001 ^(*)



BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
ANALYSIS REPORT

Báo cáo số/Report No.: 2502001227-1(SN1)

Ngày/Date: 19/02/2025

STT/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	LOQ	Phương pháp/ Analysis method
16	Salmonella spp. /Salmonella spp.	/25g	Không phát hiện/ Not detected			ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020(*)

Tổng số chỉ tiêu/Total testing parameters: 16

[Xem trang kế/See next page(s)]

488
GTY
:H
AM
NA
N T



BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM ANALYSIS REPORT

Báo cáo số/Report No.: 2502001227-1(SN1)

Ngày/Date: 19/02/2025

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 g		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	187	kcal	9%
Chất đạm (Protein)	12.56	g	25%
Carbohydrate	8.20	g	3%
Đường tổng số (Total Sugars)	0.43	g	
Chất béo (Fat)	11.59	g	21%
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	-	g	-
Natri (Sodium)	417.7	mg	21%

% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values - NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 Kcal) của mỗi thành phần dinh dưỡng có trong 100 g thực phẩm.

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo, Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành./ *Test results are valid only for test sample. The nutrition facts form is valid conference only. The customer should update it and comply with regulation currently.*

[Báo cáo kết thúc/End of report]