

Mẫu số 01. BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/2021/Cá Lãng+/2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: HỘ KINH DOANH QUÁN CÁ LÃNG +

Địa chỉ: Liên kê 11B số nhà 40 khu đô thị Mỗ Lao, Phường Mộ Lao, Quận Hà Đông –TP.Hà Nội

Điện thoại: 094.663.8088 – 090.663.088 Fax:

E-mail: .vanquang911@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: .0108025688

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 41/2021 /ATTP-CNDK Ngày Cấp/Nơi cấp: 07/06/2021 Phòng y tế Quận Hà Đông (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: ÔNG TÂY Gourmet Pâté

2. Thành phần: Các loại gan (heo, gà, vịt) sữa tươi, kem tươi, bơ động vật nhập khẩu, gia vị, muối, đường, hạt tiêu, hành tỏi..

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 60 ngày bảo quản trong ngăn mát $\leq 4^{\circ}\text{C}$ và 180 ngày trong ngăn đá $\leq 0^{\circ}\text{C}$ sử dụng trong ngày sau khi mở nắp.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Đóng hộp 100Gr và 200Gr trong hộp thủy tinh nắp thiếc

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:

- Luật an toàn thực phẩm ngày 17/06/2020
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP: Quy định về nhãn hàng hóa
- Thông tư 02/VBHN-BYT: Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	5×10^6
2	Escherichia coli	CFU/g	5×10^2
3	Salmonella	CFU/g	KPH

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Cd	mg/kg	0,05
2	Hàm lượng Pb	mg/kg	0,1

- Theo Quyết định 46/2007/QĐ – BYT Quy định về giới hạn ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
2	Clostridium perfringens	CFU/g	10^2
3	Staphylococcus aureus	CFU/g	10^2

- Tiêu chuẩn cơ sở:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Protein	%	Min 9
2	Năng lượng	Kcal/100g	Min 300

3	Độ ẩm	%	Min 45
4	Canxi	mg/kg	Min 300
5	Phospho	%	Min 0,1
6	Sắt	mg/kg	Min 60
7	Béo	%	Min 32
8	Carbonhydrates	%	Min 1,2

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 đông, ngày 02 tháng 11 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



A red handwritten mark or signature, possibly a stylized letter or symbol, located in the bottom left corner of the page.



TRỌNG LƯỢNG TÍNH: 200gr
 THÀNH PHẦN: Gan heo, gan gà, gan vịt, gia vị thịt heo, bò, sữa, kem thực
 CÁCH DÙNG: Sử dụng cùng bánh mì, cơm, xôi, bánh đa, phở...
 BẢO QUẢN: Ngăn mát 0-5°C. 60 ngày. Ngăn đông -18°C. 180 ngày.
 LƯU Ý: Dùng hết trong ngày sau khi mở nắp.
 Sản phẩm không sử dụng chất bảo quản. Không chất tạo mùi.
 SCB: 01/2021, Cà Láng +/2021
 CƠ SỞ SẢN XUẤT: Quận Cà Láng + Số 40 Liên kế 11B,
 KĐT Mố Lao, Quận Hà Đông, Hotline: 090 663 8088
 Website: www.pateongtay.vn

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Protein	%	Min 8
2	Năng lượng	Kcal/100g	Min 300
3	Độ ẩm	%	Min 45
4	Canxi	Mg/kg	Min 275
5	Phospho	%	Min 0,1
6	Sắt	Mg/kg	Min 60
7	Béo	%	Min 30
8	Carbohydrates	%	Min 1,1



TRỌNG LƯỢNG TÍNH: 100gr
 THÀNH PHẦN: Gan heo, gan gà, gan vịt, gia vị thịt heo, bò, sữa, kem thực
 CÁCH DÙNG: Sử dụng cùng bánh mì, cơm, xôi, bánh đa, phở...
 BẢO QUẢN: Ngăn mát 0-5°C. 60 ngày. Ngăn đông -18°C. 180 ngày.
 LƯU Ý: Dùng hết trong ngày sau khi mở nắp.
 Sản phẩm không sử dụng chất bảo quản. Không chất tạo mùi.
 CƠ SỞ SẢN XUẤT: Quận Cà Láng + Số 40 Liên kế 11B,
 KĐT Mố Lao, Quận Hà Đông, Hotline: 090 663 8088
 Website: www.pateongtay.vn

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Protein	%	Min 8
2	Năng lượng	Kcal/100g	Min 300
3	Độ ẩm	%	Min 45
4	Canxi	Mg/kg	Min 275
5	Phospho	%	Min 0,1
6	Sắt	Mg/kg	Min 60
7	Béo	%	Min 30
8	Carbohydrates	%	Min 1,1

QR CODE THÔNG TIN SẢN PHẨM
 VÀ CÁC THÔNG TIN KHÁC





**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ
HỘ KINH DOANH**

Số: 0108025688

Đăng ký lần đầu, ngày 16 tháng 01 năm 2020
Đăng ký thay đổi lần thứ: 1, ngày 02 tháng 03 năm 2021

1. Tên hộ kinh doanh : **HỘ KINH DOANH QUÁN CÁ LĂNG+**
2. Địa điểm kinh doanh: Liên kê 11B số nhà 40 Khu đô thị Mỹ Lao, Phường Mỹ Lao, quận Hà Đông, TP Hà Nội

Điện thoại: 0946638088

Fax:

Email:

Website:

3. Ngành, nghề kinh doanh:

STT	Mã NN	Tên ngành nghề
01	56101	Dịch vụ: Ăn uống
02	47230	Bán lẻ rượu và đồ uống có cồn
03	1075	Sản xuất: Pate, sốt mỳ Spaghetti, cá muối, cá kho, tôm sấy, ruốc cá
04	47229	Buôn bán: Pate, sốt mỳ Spaghetti, cá muối, cá kho, tôm sấy, ruốc cá

(Chỉ được phép kinh doanh khi có đủ các điều kiện theo quy định của Pháp luật)

4. **Vốn kinh doanh:** 50.000.000./ (VNĐ) Năm mươi triệu đồng

5. **Chủ thể thành lập hộ kinh doanh:** Cá nhân

6. Thông tin về đại diện hộ kinh doanh:

Họ và tên: **NGUYỄN VĂN QUANG**

Giới tính: Nam

Sinh ngày: 19/11/1974

Dân tộc: Kinh

Loại giấy tờ chứng thực cá nhân:

Chứng minh nhân dân

Số giấy tờ chứng thực cá nhân:

111403599

Ngày cấp: 30/08/2012

Nơi cấp: CA Hà Nội

Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú:

1H/20 Ngô Quyền, tổ 15, phường Quang Trung, Hà Đông

Chỗ ở hiện tại:

Phòng 901, nhà C7, phường Thanh Xuân Bắc, Thanh Xuân, Hà Nội



CÔNG CHỨNG VIÊN
Nguyễn Thị Lan Hương

UBND QUẬN HÀ ĐÔNG
PHÒNG Y TẾ

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

Số: 41/2021/ATTP-CNĐK

GIẤY CHỨNG NHẬN

CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

TÊN CƠ SỞ HỘ KINH DOANH QUÁN CÁ LÃNG +
CHỦ CƠ SỞ NGUYỄN VĂN QUANG
ĐỊA CHỈ LK11B, số nhà 40, KĐT Mỗ Lao, phường Mỗ Lao,
quận Hà Đông, TP Hà Nội.
ĐIỆN THOẠI 0946638088

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH
Kinh doanh dịch vụ ăn uống; sản xuất Pate,
sốt mỳ spaghetti, tôm sấy, ruốc cá, cá muối

GIẤY CHỨNG NHẬN NÀY CÓ GIÁ TRỊ 03 NĂM KỂ TỪ NGÀY CẤP

23-06-2021

S08903 Quyển... 01... SCT/BS Hà Đông, ngày 07 tháng 6 năm 2021



Lê Thị Thanh Bình

CÔNG CHỨNG VIÊN
Nguyễn Đình Đình

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2021-00091833
Mã số kết quả : AR-21-VD-097587-01 / EUVNHC-00148351



HỘ KINH DOANH QUÁN CÁ LĂNG +
Liên Kề 11B, số nhà 40 Khu đô thị Mỗ Lao
phường Mộ Lao, quận Hà Đông
Hà Nội
Việt Nam

Tên mẫu : Ông Tây Gourmet Pâté (NSX: 21.07.21)
Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu : 18/10/2021
Thời gian thử nghiệm : 18/10/2021 - 23/10/2021
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 25/10/2021
Mã số PO của khách hàng : NGM2211018094-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, adm 1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW020 VW (a) <i>Salmonella</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020)	Không phát hiện
4	VW030 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
5	VW0AA VW <i>Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc</i>	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
7	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
8	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
9	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)

CHỨNG THỰC BẢN SẠC ĐƯỢC VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực: 16649-3-2015
Ngày: 02-11-2021
Quận số: SCT/BS

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH SẮC KÝ TÀI THÁNH PHỐ HÀ NỘI

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Trưởng Phòng Thí Nghiệm Chi Nhánh Hà Nội

Phạm Thị Nhân
Giám Đốc chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 25/10/2021
CÔNG CHỨNG VIÊN Hoàng Thủy Tiên

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.

Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.

Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.

"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

"VW": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2021-00091834
Mã số kết quả :	AR-21-VD-097917-01 / EUVNHC-00148351



HỘ KINH DOANH QUÁN CÁ LĂNG +
 Liền kề 11B, số nhà 40 Khu đô thị Mỗ Lao
 phường Mỗ Lao, quận Hà Đông
 Hà Nội
 Việt Nam

Tên mẫu :	Ông Tây Gourmet Pâté (NSX: 21.07.21)
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	18/10/2021
Thời gian thử nghiệm :	19/10/2021 - 25/10/2021
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	03/11/2021
Mã số PO của khách hàng :	NGM2211018094-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD606 VD <i>Clostridium botulinum</i>	/g	AOAC 977.26	Không phát hiện

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
 Trưởng Phòng Thí Nghiệm Chi Nhánh Hà Nội

Phạm Thị Nhân
 Giám Đốc chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 03/11/2021

Ghi chú giải thích
 Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
 Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.
 Mọi phép thử được nhận điện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.
 "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang.

CHỨNG THỰC
BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
 Ngày. 05 -11- 2021
 Số:.....Quyển số:.....SCT/BS
 4044804



CÔNG CHỨNG VIÊN
 Nguyễn Thị Lan Hương

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00030864
Mã số kết quả: AR-21-VD-034053-02 / EUVNHC-00132475 - 1

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-21-VD-034053-01/743-2021-00030864, xuất ngày 22/04/2021; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)



HỘ KINH DOANH QUÁN CÁ LĂNG +

Liền kề 11B, số nhà 40 Khu đô thị Mỹ Lạc
phường Mộ Lao, quận Hà Đông
Hà Nội
Việt Nam

Tên mẫu: Ông Tây
Tinh trạng mẫu: Gourmet Pâté
Ngày nhận mẫu: Mẫu đựng trong hộp nhựa
Thời gian thử nghiệm: 14/04/2021
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 14/04/2021 - 20/04/2021
Mã số PO của khách hàng: 21/04/2021
NGM2210414059-HN



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD263 VD (a) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3495) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	9.95
2	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2003 77	347
3	VD694 VD (a) Tinh bột	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3494) (Ref. FAO 14/7:1986, p.235)	Không phát hiện (LOD=0.4)
4	VW0A2 VW (a) Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	1.26
5	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3496)	53.6
6	VD128 VD (a) Canxi (Ca)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3507) (Ref. AOAC 968.08 (2011))	311
7	VD250 VD (a) Phospho (P)	%	AOAC 995.11	0.15
8	VD890 VD (a) Sắt (Fe)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-5254) (Ref. AOAC 2015.01)	68.7
9	VW050 VW (a) Béo	%	TCVN 8136:2009 (ISO 1443:1973)	32.98

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

