CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
ĐỘC LẬP - TỰ DO - HẠNH PHÚC

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/YESHUE/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI YESHUE

Địa chỉ: 75 Lê Duẩn, phường Phú Thuận, Thành phố Huế, Tỉnh Thừa Thiên Huế

Điện thoại: (+84) (0234) 6 567 888 Fax: (+84) (0234) 6 567 888

E-mail: info@yeshue.vn Website : www.yeshue.vn

Mã số doanh nghiệp: 3301608069

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Gia vị Phở**

2. Thành phần:

- Quế, đại hồi, đinh hương, thảo quả, hạt mùi, muối, đường, dầu thực vật, nước mắm, E621

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì.

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

- Quy cách đóng gói:

+ Hũ thủy tinh 110g (3.9oz), 24 hũ/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

+ Gói 250g (8.8oz), 48 gói/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

+ Túi 1kg (35.3oz), 12túi/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

+ Túi 5kg (176.4), 4 túi/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất)

III. Mẫu nhãn sản phẩm (mẫu nhãn đính kèm)

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:

Tiêu chuẩn của nhà sản xuất số 01/2020 (bảng đính kèm)

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./.

Thừa Thiên Huế, ngày 10 tháng 02 năm 2020

Giám đốc

M.S.D.N: 3301608069 - C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI YESHUE
TP. HUẾ - T. THỪA THIÊN HUẾ

Nguyễn Tấn Tôn Thất Tử Mỹ

TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH THỪA THIÊN HUẾ	**Thực phẩm**	**Số: 01/2020**
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI YESHUE	**Gia vị Phở**	

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Hỗn hợp không lẫn tạp chất.

- Màu sắc: Màu vàng sẫm

- Mùi vị: Mùi tự nhiên, thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Vị mặn, ngọt dịu có hậu, không đắng chát

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng nước	%	<15
2	Hàm lượng đường	%	10-15
3	Hàm lượng muối	%	<15
4	Hàm lượng béo toàn phần	%	15-20
5	Năng lượng	Kcal/100g	≥100
6	Protein	%	≥5
7	Cholesterol	mg/kg	<1

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	TSVKHK	CFU/g	10^4
2	Coliforms	CFU/g	10^2
3	E.coli	MPN/g	3
4	S.aureus	CFU/g	10^2
5	Salmonella	Phát hiện/25g	Không có
6	TSBTNM-M	CFU/g	10^2

1.4. Hàm lượng kim loại nặng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen	mg/kg	5,0
2	Chì	mg/kg	2
3	Cadmi	mg/kg	1
4	Thủy ngân	mg/kg	0,05

1.5. Giới hạn độc tố vi nấm:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	mg/kg	5
2	Aflatoxin tổng số	mg/kg	10

2. Thành phần cấu tạo:

- Quế, đại hồi, đinh hương, thảo quả, hạt mùi, muối, đường, dầu thực vật, nước mắm, E621.

3. Thời hạn sử dụng: 24 tháng. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên nhãn sản phẩm.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

4.1. Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1: Hầm 3.5lít nước với thịt bò…(20-25phút)

Bước 2: Cho gia vị Phở - YesHue vào nồi

Bước 3: Hầm nhỏ lửa để gia vị ngấm vào (15-20phút)

Bước 4: Dùng nóng với bánh phở, rau… để tăng độ hấp dẫn

**** Thông tin cảnh báo: Không dùng cho người dị ứng với thành phần sản phẩm.***

4.2. Bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Giữ lạnh sau khi mở nắp.

5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói.

+ Hũ thủy tinh 110g (3.9oz), 24 hũ/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

+ Gói 250g (8.8oz), 48 gói/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

+ Túi 1kg (35.3oz), 12túi/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

+ Túi 5kg (176.4), 4 túi/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

6. Các biện pháp phân biệt thật, giả:

- Nhận dạng thương hiệu sản phẩm: Logo YESHUE, màu nâu của tem nhãn, hình ảnh thể hiện trên tem nhãn.

- Nhận dạng bằng mã vạch của sản phẩm trên bao bì thuộc Công ty TNHH Sản xuất và Thương mại YesHue.

- Nhận dạng qua bao bì: Hũ thủy tinh, nắp thiếc, có nhãn lưng và nắp; túi nhôm; túi PA; túi dẻo.

- Nhận dạng qua chất lượng sản phẩm: có mùi đặc trưng của Phở Việt Nam, sắc màu vàng sẫm, vị mặn, ngọt dịu có hậu, không đắng chát.

7. Nội dung ghi nhãn: phù hợp với các quy định pháp luật về ghi nhãn hàng hóa

8. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

- Tổ chức: Công ty TNHH Sản xuất và Thương mại YesHue.

- Địa chỉ: 75 Lê Duẩn, phường Phú Thuận, Thành phố Huế, Tỉnh Thừa Thiên Huế, VN

- Điện thoại: 0234.6567.888

Huế, ngày 10 tháng 02 năm 2020

Giám đốc

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI YESHUE

Nguyễn Tấn Tôn Thất Tử Mỹ

M.S.D.N: 3301608069 - C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI YESHUE
TP. HUẾ - T. THỪA THIÊN HUẾ

THÀNH PHẦN / INGREDIENT

Quế, đại hồi, đinh hương, thảo quả, hạt mùi, muối, đường, dầu thực vật, nước mắm, E621
Cinnamon, clove, cardamom, coriander seed, salt, sugar, vegetable oil, fish sauce, E621
Không chất bảo quản / No Preservative.

BẢO QUẢN / STORAGE

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Giữ lạnh sau khi mở nắp.
Keep in cool and dry place. Refrigerate after opening.

Nutrition Facts	Amount/Serving	%DV	Amount/Serving	%DV
Serv. Size: 1/6 bag (25g)	Total Fat 0.5g	1%	Total Carb 19g	7%
Servings per container 06	Cholesterol 0mg	0%	Dietary Fiber 0g	1%
Calories: 25	Sodium 350mg	15%	Sugars 3g	
			Protein 2g	4%

Not a significant source of calcium, iron and potassium.

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

CÔNG TY TNHH SX & TM YESHUE / YESHUE CO., LTD
Địa chỉ / Add: 75 Lê Duẩn, Huế, Thừa Thiên Huế, Việt Nam
Điện thoại / Tel: (+84) 234 6 567888
Email: info@yeshue.vn - Website: www.yeshue.vn

YESHUE®

Gia vị Phở

Complete seasoning for Phở

NET WT. 100 g
(3.5 oz)

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO USE

B1: Hầm 3.5 lít nước với thịt bò...(20-25 phút)
B2: Cho gia vị Phở - YesHue vào nồi
B3: Hầm nhỏ lửa để gia vị ngấm vào (15-20 phút)
B4: Dùng nóng với bánh phở, rau... để tăng độ hấp dẫn.
Chú ý: Không dùng cho người dị ứng với thành phần sản phẩm
Step 01: Stew 3.5 litres of water with beef...(20-25 mins)
Step 02: Put the complete seasoning for Phở into the pot
Step 03: Stew with low heat (15 to 20 mins)
Step 04: Eat with noodle, fresh vegetable... for better taste.
Note: Do not use if you are allergic to this product ingredients

KHỐI LƯỢNG TỊNH / NET WEIGHT: 100 g (3.5 oz)
NSX&HSD: XEM TRÊN NHÃN / MFG.&EXPDATE: ON THE PACKAGE

8 938515 761173

SỐ / NUMBER: 01/YESHUE/2020
SẢN XUẤT TẠI HUẾ, VIỆT NAM / PRODUCT OF VIETNAM

SỞ Y TẾ TỈNH THỪA THIÊN HUẾ
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM
THUỐC, MỸ PHẨM, THỰC PHẨM

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

Số: 19TP670

VILAS 293

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

***Tên mẫu*: Gia vị phở**

Nơi sản xuất: Công ty TNHH sản xuất và thương mại YesHue
75 Lê Duẩn, phường Phú Thuận, thành phố Huế

Mô tả mẫu: Mẫu được bảo quản kín. Ngày sản xuất: 16/10/2019

Thời gian lưu mẫu: Theo thủ tục *Xử lý đối tượng thử nghiệm* KNH-TT/7.4-01

Nơi gửi mẫu: Công ty TNHH sản xuất và thương mại YesHue
75 Lê Duẩn, phường Phú Thuận, thành phố Huế

Ngày nhận mẫu: 21/10/2019

Kết quả thử nghiệm:

TT	Chỉ tiêu thử nghiệm	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
1	Màu sắc Mùi Vị Trạng thái		Cảm quan	Màu nâu sẫm Mùi tự nhiên, thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ Vị mặn, ngọt dịu có hậu, không đắng chát Không lẫn tạp chất
2	Hàm lượng nước	%	TCVN 5613:2007	8,1
3	Hàm lượng Protein	%	TCVN 8099-1 :2015	6,7
4	Hàm lượng chất béo	%	TCVN 6508 :2011	2,1
5	Hàm lượng đường	%	TCVN 4074 :2009	12,2
6	Carbohydrate	%	TCVN 4594:1988	18,6
7	Hàm lượng muối	%	TCVN 3701:2009	12,2
8	Năng lượng	Kcal/100g		106,9
9	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	TCVN 7770 :2007	KPH($< 5,08.10^{-3}$)
10	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	TCVN 7603 :2007	KPH($< 0,63.10^{-3}$)
11	Hàm lượng Arsen (As)	mg/kg	TCVN 7604 :2007	KPH($< 5,67.10^{-3}$)
12	Hàm lượng Thủy Ngân (Hg)	mg/kg	TCVN 7602 :2007	KPH($< 0,62.10^{-3}$)
13	Hàm lượng Natri	%	TCVN 10911:2015	1,4

- (*): Chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ; (**): Phép thử chưa được công nhận
- Thông tin về mẫu và nơi gửi mẫu do khách hàng cung cấp
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu đem thử
- Trung tâm không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định
- Các bản trích sao kết quả này sẽ không có giá trị nếu không có sự đồng ý của Trung tâm Kiểm nghiệm thuốc, mỹ phẩm, thực phẩm Thừa Thiên Huế

SỞ Y TẾ TỈNH THỪA THIÊN HUẾ
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM
THUỐC, MỸ PHẨM, THỰC PHẨM

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

TT	Chỉ tiêu thử nghiệm	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
14	Hàm lượng Cholesterol	mg/kg	KT2.K8.TN-08/S	KPH (< 10,0)
15	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 7407:2004	KPH (<0,3)
16	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	µg/kg	TCVN 7407:2004	KPH (<1,0)
17	Tổng VSV hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	$1,7.10^3$
18	*Coliform* tổng số	MPN/g	TCVN 4882:2007	KPH
19	*Escherichia coli*	MPN/g	TCVN 6846:2007	KPH
20	*Staphylococcus aureus*	MPN/g	TCVN 4830-3:2005	KPH
21	*Salmonella*	Phát hiện/25g	ISO 6579-1:2017	KPH
22	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH

Ghi chú: - KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng định lượng của phương pháp thử)

Thừa Thiên Huế, ngày 29 tháng 10 năm 2019

GIÁM ĐỐC

SỞ Y TẾ TỈNH THỪA THIÊN HUẾ
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM THUỐC, MỸ PHẨM THỰC PHẨM

Đặng Văn Khánh

- (*): Chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ; (**): Phép thử chưa được công nhận
- Thông tin về mẫu và nơi gửi mẫu do khách hàng cung cấp
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu đem thử
- Trung tâm không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định
- Các bản trích sao kết quả này sẽ không có giá trị nếu không có sự đồng ý của Trung tâm Kiểm nghiệm thuốc, mỹ phẩm, thực phẩm Thừa Thiên Huế