

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 01/YESHUE/2022

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

- Tên tổ chức: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI YESHUE
- Địa chỉ: 75 Lê Duẩn, phường Thuận Hoà, Thành phố Huế, Tỉnh Thừa Thiên Huế
- Điện thoại: 0234.6567.888
- E-mail: info@yeshue.vn
- Mã số doanh nghiệp: 3301608069

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÚN BÒ HUẾ - YESHUE

2. Thành phần: bao gồm sợi bún và các gói gia vị

- Sợi bún: bột gạo, bột năng, muối, nước.
- Gia vị: thịt bò, nước, đường, muối, hạt nêm, dầu thực vật, mắm ruốc Huế, nước mắm, hạt điều màu, sả, ớt, tiêu, hành lá, rau thơm.
- Không chất bảo quản, không màu nhân tạo.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Phương án đóng gói: Sản phẩm chứa trong bao bì màng phức hợp đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế và được đóng gói vào tô, ly nhựa bồi giấy. Các tô, ly nhựa bồi giấy được đóng vào thùng carton.

- Quy cách đóng gói:

- + Tô nhựa bồi giấy: khối lượng tịnh 90 g
- + Ly nhựa bồi giấy: khối lượng tịnh 65g
- + Thùng chứa tô nhựa bồi giấy 90g: 12 tô x 90 g, khối lượng tịnh 1.080 g.
- + Thùng chứa ly nhựa bồi giấy 65g: 24 ly x 65 g, khối lượng tịnh 1.560 g.

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

- Công ty TNHH Sản xuất và Thương mại YesHue
- Địa chỉ: 75 Lê Duẩn, phường Thuận Hoà, thành phố Huế, tỉnh Thừa Thiên Huế

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm Phụ lục Mẫu nhãn sản phẩm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: (Phụ lục Bản thông tin chi tiết sản phẩm đính kèm)
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số:

- QCVN 8-01:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi sinh nấm trong thực phẩm.

- QCVN 8-02:2011/BYT: Qui chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

2 Tiêu chuẩn của nhà sản xuất:

- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất (Phụ Lục Bản thông tin chi tiết sản phẩm 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 07 tháng 03 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



Nguyễn Tấn Tôn Thất Tử Mỹ

11/03/2022 15:11

PHỤ LỤC

BẢNG THÔNG TIN CHI TIẾT SẢN PHẨM

Đính kèm bản Tự công bố sản phẩm số 01/YESHUE/2022

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI YESHUE	NHÓM SẢN PHẨM ĂN LIỀN	Số: 01/YESHUE/2022
	BÚN BÒ HUẾ - YESHUE	Có hiệu lực từ ngày hoàn tất hồ sơ Tự công bố sản phẩm

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: bún dạng sợi khô.
- Màu sắc: màu trắng đục.
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng, không tanh, không có mùi vị lạ.
- Trạng thái đặc trưng khác nếu có: không

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: (theo yêu cầu kỹ thuật của nhà sản xuất)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng nước	%	<20
2	Hàm lượng Carbohydrate	%	50-70
3	Hàm lượng xơ	%	<2
4	Hàm lượng đường	%	<10
5	Hàm lượng Protein	%	≥10
6	Hàm lượng Muối	%	<10
7	Hàm lượng béo toàn phần	%	≥2,0
8	Hàm lượng béo dạng Trans	g/100g	<5
9	Hàm lượng béo bão hoà	g/100g	<5
10	Năng lượng	Kcal/100g	≥300
11	Cholesterol	mg/kg	120-140

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: (theo Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm, ban hành kèm theo Quyết định số: 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y tế)

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

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty TNHH Sản xuất và Thương Mại YesHue ("Công ty"), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty

1.4. Hàm lượng kim loại nặng: (theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng số: QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế)

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

2. Thành phần cấu tạo:

- Sợi bún: bột gạo, bột năng, muối, nước.
- Gia vị: thịt bò, nước, đường, muối, hạt nêm, dầu thực vật, mắm ruốc Huế, nước mắm, hạt điều màu, sả, ớt, tiêu, hành lá, rau thơm.
- Không chất bảo quản, không màu nhân tạo.

3. Thời hạn sử dụng: 12 tháng. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

4.1. Hướng dẫn sử dụng:

- Bước 1: Mở nắp, cho sợi bún, thịt bò, và các gia vị khác vào bát.
- Bước 2: Cho nước sôi vừa đủ vào tô hoặc ly (ngang vạch tô hoặc ly).
- Bước 3: Đậy kín nắp trong vòng 3-5 phút.
- Bước 4: Mở tô hoặc ly và thưởng thức.

4.2. Bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
Pha chế ngay sau khi mở bao bì.

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

- Phương án đóng gói: Sản phẩm chứa trong bao bì màng phức hợp đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế và được đóng gói vào tô, ly nhựa bồi giấy. Các tô, ly nhựa bồi giấy được đóng vào thùng carton.

- Quy cách đóng gói:

- + Tô nhựa bồi giấy: khối lượng tịnh 90 g
- + Ly nhựa bồi giấy: khối lượng tịnh 65g
- + Thùng chứa tô nhựa bồi giấy 90g: 12 tô x 90 g, khối lượng tịnh 1.080 g.
- + Thùng chứa ly nhựa bồi giấy 65g: 24 ly x 65 g, khối lượng tịnh 1.560 g.

6. Các biện pháp phân biệt thật, giả:

- Nhận dạng thương hiệu sản phẩm: Logo YesHue, màu tím 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: sản phẩm chứa trong bao bì màng phức hợp đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế và được đóng gói tô giấy, có logo YesHue. Các tô, ly nhựa bồi giấy được đóng vào thùng carton có logo YesHue.

- Nhận dạng qua chất lượng sản phẩm: màu sắc đặc trưng món Bún bò Huế, mùi thơm đặc trưng của món Bún bò Huế, không tanh, không có mùi vị lạ.

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 Thuận Hoà, Thành phố Huế, Tỉnh Thừa Thiên Huế.

- Điện thoại: 0234.6567.888

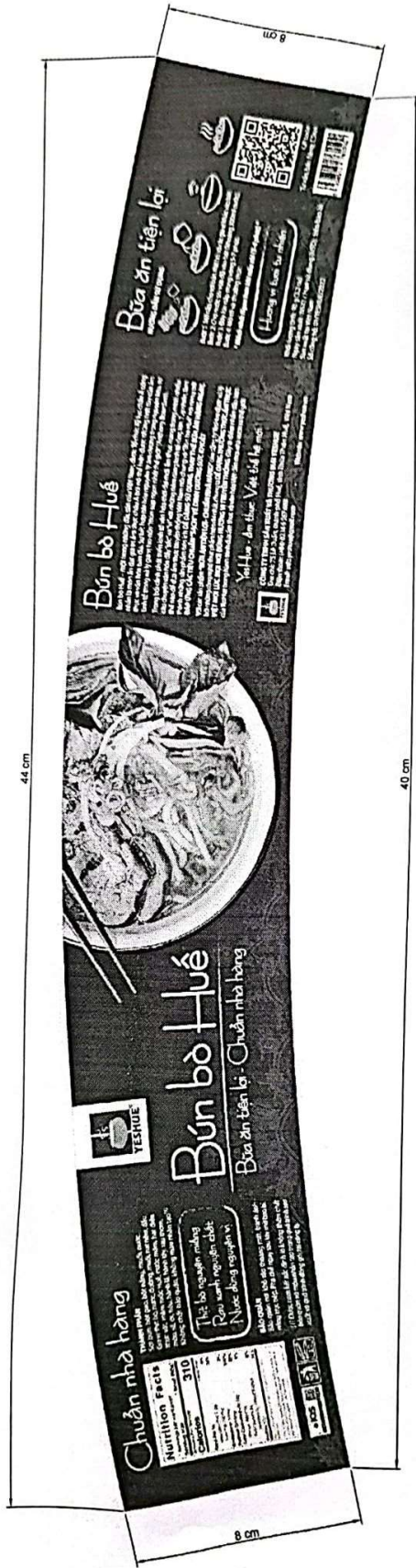
Thừa Thiên Huế, ngày 07 tháng 03 năm 2022



Nguyễn Tấn Tôn Thất Tử Mỹ

PHỤ LỤC 01
MẪU NHÃN SẢN PHẨM TÔ NHỰA BỒI GIẤY 90 G

Đính kèm bản Tự công bố sản phẩm số 01/YESHUE/2022



được sự đồng ý của Công ty

123 456 789

PHỤ LỤC 02
MẪU NHÃN SẢN PHẨM LY NHỰA BỒI GIÁY 65 G

Đính kèm bản Tự công bố sản phẩm số 01/YESHUE/2022



Bản tự công bố này là tài sản của Công ty TNHH Sản xuất và Thương Mại YesHue ("Công ty"), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 08/YESHUE/2018

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

Tên 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

Điện thoại: 0234.6567.888

E-mail: info@yeshue.vn

Mã số doanh nghiệp: 3301608069

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bún bò Huế_Gia vị hoàn chỉnh

2. Thành phần: Nước, đường, muối, dầu thực vật, mắm ruốc Huế, sả, ớt.

Không chất bảo quản.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Chất liệu bao bì: Lọ thủy tinh, nhựa PE, bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Quy cách đóng gói:

+ 150g/lọ (5.3oz/lọ), 24 lọ/thùng

+ 1kg/túi (35.3oz/túi), 12 túi/thùng

+ 70g/gói (2.5oz/gói), 120 gói/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

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 sản phẩm 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:

1. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số:

- QCVN 8-01:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi sinh nấm trong thực phẩm.



- QCVN 8-02:2011/BYT: Qui chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

2. Tiêu chuẩn của nhà sản xuất:

Tiêu chuẩn của nhà sản xuất (bảng thông tin chi tiết sản phẩm 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 24 tháng 09 năm 2018

Giám đốc



A handwritten signature in black ink, appearing to be "Nguyễn Tấn Tôn", written over the stamp.

Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH THỪA THIÊN HUẾ	Gia vị	Số: 08/2018
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI YESHUE	Bún bò Huế Gia vị hoàn chỉnh	

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng sắn sệt
- Màu sắc: Màu nâu nhạt, sẫm
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của bún bò, không tanh, không có mùi vị 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	%	<25
2	Hàm lượng đường	%	15-25
3	Hàm lượng muối	%	<20
4	Hàm lượng béo toàn phần	%	$\geq 2,0$
5	Năng lượng	Kcal/100g	≥ 100
6	Protein	%	$\geq 5,0$
7	Cholesterol	mg/kg	180-220

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	2,0
3	Cadmi	mg/kg	1,0
4	Thủy ngân	mg/kg	0,05

2. Thành phần cấu tạo:

- Nước
- Đường
- Muối
- Dầu thực vật
- Mắm ruốc Huế
- Sả
- Ớt
- Không chất bảo quản

3. Thời hạn sử dụng: 12 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:

* Lượng dùng cho 02-03 người dùng

Bước 1: Hầm 01 lít nước với thịt bò, giò heo, chả cua...(15-20 phút)

Bước 2: Cho gia vị hoàn chỉnh Bún bò Huế vào nồi.

Bước 3: Hầm nhỏ lửa để gia vị ngấm vào thịt bò, giò heo...(10-15 phút)

Bước 4: Dùng nóng với bún, rau... để tăng độ hấp dẫn.

* Lượng dùng cho 06-08 người dùng

Bước 1: Hầm 2.2 lít nước với thịt bò, giò heo, chả cua...(15-20 phút)

Bước 2: Cho gia vị hoàn chỉnh Bún bò Huế vào nồi.

Bước 3: Hầm nhỏ lửa để gia vị ngấm vào thịt bò, giò heo...(10-15 phút)

Bước 4: Dùng nóng với bún, rau... để tăng độ hấp dẫn.

* Lượng dùng cho 45-50 người dùng

Bước 1: Hầm 15 lít nước với xương, thịt bò, giò heo, chả cua...(30-40 phút)

Bước 2: Vớt sạch bọt, cho gia vị hoàn chỉnh Bún bò Huế vào nồi.

Bước 3: Hầm nhỏ lửa để gia vị ngấm vào thịt bò, giò...(20-25 phút)

Bước 4: Dùng nóng với bún, rau... để tăng độ hấp dẫn.

* **Mách nhỏ:** Ngon hơn khi ăn với bún sợi to

Cho thêm vài tép sả để tăng hương vị

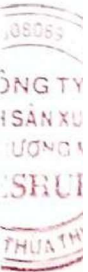
Khuấy đều trước khi sử dụng

* **Chú ý:** 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 túi.



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

- Chất liệu bao bì: Lọ thủy tinh, nhựa PE, bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Quy cách đóng gói:

+ 150g/lọ (5.3oz/lọ), 24 lọ/thùng

+ 1kg/túi (35.3oz/túi), 12 túi/thùng

+ 70g/gói (2.5oz/gói), 120 gói/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

6. Quy trình sản xuất : Đính kèm chi tiết vào phần phụ lục của bản thông tin chi tiết về sản phẩm.

7. Các biện pháp phân biệt thật, giả:

- Nhận dạng thương hiệu sản phẩm: Logo YESHUE, màu tím 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: lọ thủy tinh, nắp nhôm, có bọc màng co trên miệng nắp.

- Nhận dạng qua chất lượng sản phẩm: màu vàng nâu, mùi đặc trưng của bún bò (sả và ruốc Huế), sắc màu nâu sẫm, có một lớp dầu màu hạt điều ở phía trên, dạng sánh sệt.

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

9. 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.

- Điện thoại: 0234.6567.888

Huế, ngày 24 tháng 09 năm 2018

Giám đốc



Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/YESHUE/2018

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

Tên 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

Điện thoại: 0234.6567.888

E-mail: info@yeshue.vn

Mã số doanh nghiệp: 3301608069

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Dầu điều phi

2. Thành phần: Dầu thực vật (83%), hạt điều Việt Nam (17%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

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

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 sản phẩm 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:

1. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số:

- QCVN 8-01:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi sinh nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-01:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

2. Thông tư của các bộ ngành:

- Thông tư số 02/VBHN-BYT về việc hợp nhất Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”



3. Tiêu chuẩn của nhà sản xuất:

Tiêu chuẩn vi sinh theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất (bảng thông tin chi tiết sản 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./.

Thừa Thiên Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018

Giám đốc



(Handwritten signature)

Nguyễn Tấn Tôn Thất Tử Mỹ



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH THỪA THIÊN HUẾ	Dầu	Số: 06/2018
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI YESHUE	Dầu điều phi	

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng hỗn hợp lỏng, rắn có tách lớp
- Màu sắc: Màu đỏ nâu
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của điều. Không có mùi vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng điều phi	%	>70
2	Trị số axit	mg KOH/g dầu	≤0,6
3	Trị số peroxit	mili đương lượng oxy hoạt tính/kg dầu	≤10
4	Tro	%	<2,0

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	CFU/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	0,1
2	Chì	mg/kg	0,1
3	Thủy ngân	mg/kg	0,05
4	Cadimi	mg/kg	1

1.5. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	15



2. Thành phần cấu tạo:

- Dầu thực vật (83%)
- Hạt điều Việt Nam (17%)

3. Thời hạn sử dụng: 12 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:

- Xào rau, làm xốt chấm, ướp...
- Có thể dùng để chiên xào trực tiếp và tạo màu món ăn.

* **Chú ý: Không chiên xào với nhiệt độ cao**

4.2. Bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

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

- Chất liệu bao bì: Lọ thủy tinh, bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Quy cách đóng gói: 100g/lọ, 24 lọ/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

6. Quy trình sản xuất : Đính kèm chi tiết vào phần phụ lục của bản thông tin chi tiết về sản phẩm.

7. Các biện pháp phân biệt thật, giả:

- Nhận dạng thương hiệu sản phẩm: Logo YESHUE, màu tím 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 sản phẩm: lọ thủy tinh, nắp nhôm, có bọc màng co trên miệng nắp.

- Nhận dạng qua chất lượng sản phẩm: màu đỏ nâu, mùi đặc trưng của điều.

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

9. 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.
- Điện thoại: 0234.6567.888

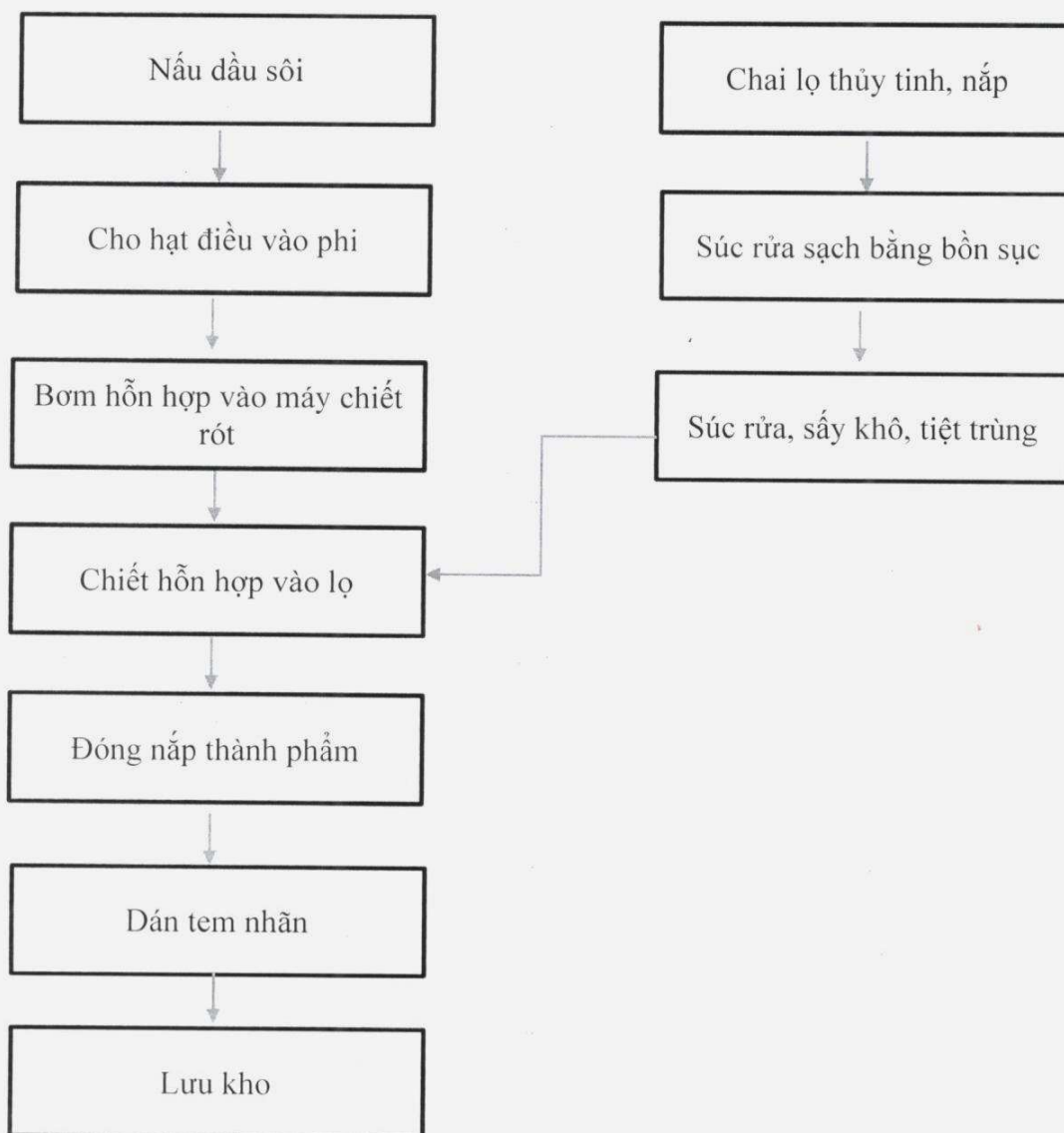
Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018

Giám đốc



Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ

QUY TRÌNH SẢN XUẤT



Thuyết minh quy trình:

- Bước 1: Vệ sinh lọ thủy tinh và nắp bằng bồn sục → hệ thống sấy khô và vô trùng.
- Bước 2: Nấu dầu sôi → Cho điều vào phi → Bơm hỗn hợp vào máy chiết rót.
- Bước 3: Xếp lọ đã sạch lên băng chuyền → Máy chiết rót ra lọ theo định lượng → đóng nắp → đóng màng co → dán nhãn → thu thành phẩm → xếp vào thùng → lưu kho.

Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018

Giám đốc

Nguyễn Tấn Tôn Thất Tử Mỹ

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

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

Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Tên sản phẩm: Dầu điều phi

Đơn vị sản xuất: Công ty TNHH Sản xuất và Thương mại YesHue

Địa chỉ: 75 Lê Duẩn, Phường Phú Thuận, Thành Phố Huế, Thừa Thiên Huế

STT	Chỉ tiêu giám sát	Tần suất giám sát	Kết quả giám sát
1	Hóa lý	12 tháng/lần	Phiếu kiểm nghiệm
2	Vi sinh		



Giám đốc

Nguyễn Tấn Tôn Thất Tử Mỹ

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/YESHUE/2018

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

Tên 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

Điện thoại: 0234.6567.888

E-mail: info@yeshue.vn

Mã số doanh nghiệp: 3301608069

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Dầu hành phi

2. Thành phần: Dầu thực vật (67%), hành tím Việt Nam (33%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Chất liệu bao bì: Lọ thủy tinh, bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Quy cách đóng gói: 100g/lọ, 24 lọ/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

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 sản phẩm 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:

1. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số:

- QCVN 8-01:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi sinh nấm trong thực phẩm.

- QCVN 8-02:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.



2. Tiêu chuẩn của nhà sản xuất:

Tiêu chuẩn của nhà sản xuất (bảng thông tin chi tiết sản phẩm 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 24 tháng 08 năm 2018

Giám đốc



Nguyễn Tấn Tôn Thất Tử Mỹ



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỔ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH THỪA THIÊN HUẾ	DẦU	Số: 05/2018
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI YESHUE	Dầu hành phi	

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng hỗn hợp lỏng, rắn có tách lớp
- Màu sắc: Màu vàng nhạt
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của hành tím phi. Không có mùi vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng hành tím phi	%	>50
2	Trị số axit	mg KOH/g dầu	≤0,6
3	Trị số peroxit	mili đương lượng oxy hoạt tính/kg dầu	≤10
4	Tro	%	<2,0

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

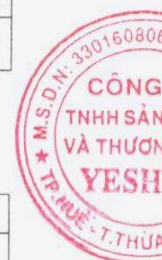
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	TSVKHK	CFU/g	10 ³
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E.coli	CFU/g	3
4	S.aureus	CFU/g	Không có
5	Salmonella	Phát hiện/25g	Không có
6	TSBTNM-M	CFU/g	Không có

1.4. Hàm lượng kim loại nặng:

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

1.5. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	15



2. Thành phần cấu tạo:

- Dầu thực vật (67%)
- Hành tím Việt Nam (33%)

3. Thời hạn sử dụng: 12 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:

- Dùng để trộn salad, xào rau, làm sốt chấm, ướp thịt...
- Có thể dùng để chiên xào trực tiếp, ăn kèm bánh cuốn, bánh bèo, xôi...

* **Chú ý: Không chiên xào với nhiệt độ cao**

4.2. Bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

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

- Chất liệu bao bì: Lọ thủy tinh, bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Quy cách đóng gói: 100g/lọ, 24 lọ/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

6. Quy trình sản xuất : Đính kèm chi tiết vào phần phụ lục của bản thông tin chi tiết về sản phẩm.

7. Các biện pháp phân biệt thật, giả:

- Nhận dạng thương hiệu sản phẩm: Logo YESHUE, màu tím 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 sản phẩm: lọ thủy tinh, nắp nhôm, có bọc màng co trên miệng nắp.

- Nhận dạng qua chất lượng sản phẩm: màu vàng nhạt, mùi thơm đặc trưng của hành tím phi.

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

9. 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.

- Điện thoại: 0234.6567.888

Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018

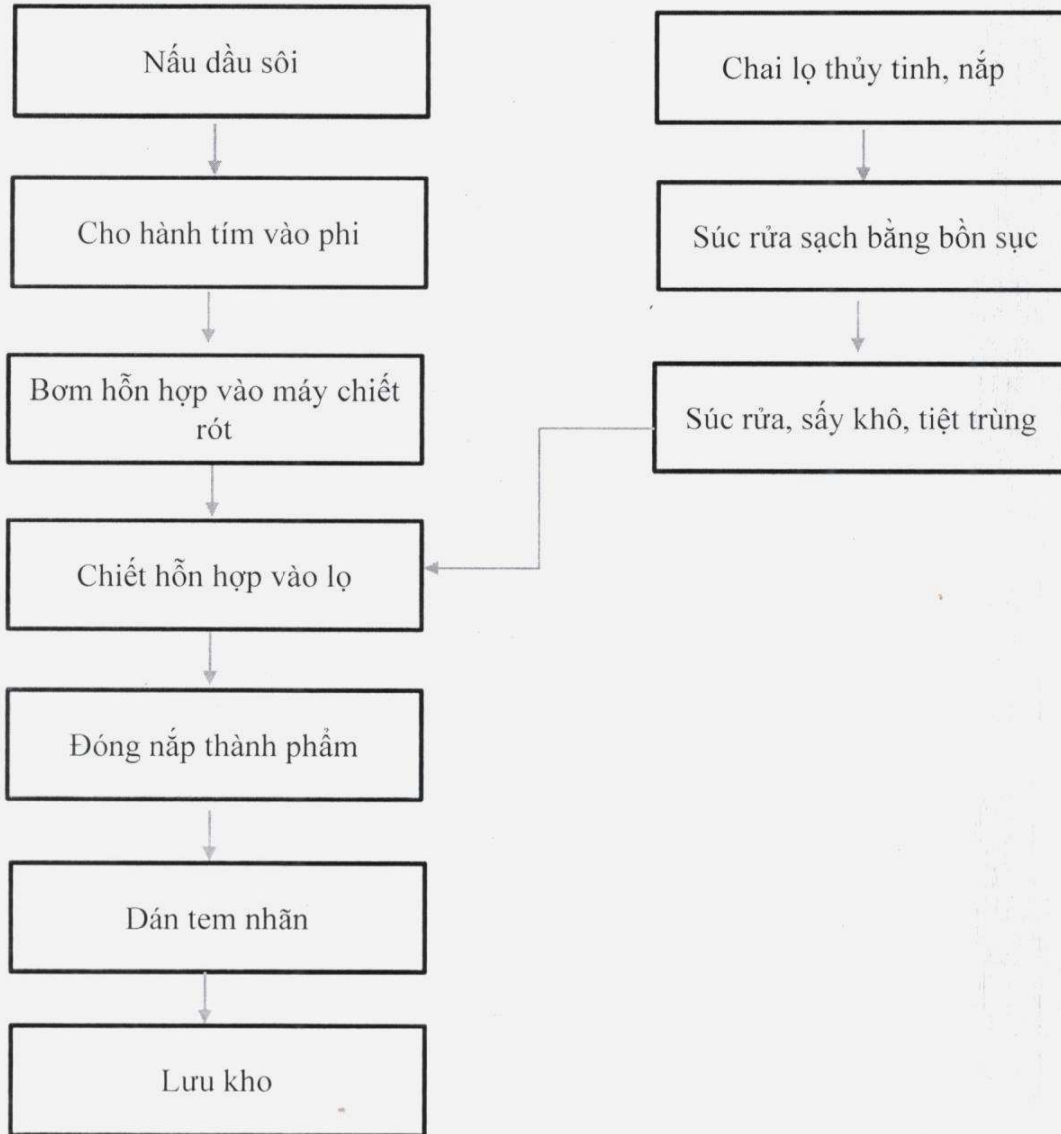


Giám đốc

Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ



QUY TRÌNH SẢN XUẤT



Thuyết minh quy trình:

- Bước 1: Vệ sinh lọ thủy tinh và nắp bằng bồn sục → hệ thống sấy khô và vô trùng.
- Bước 2: Nấu dầu sôi → Cho hành tím vào phi → Bơm hỗn hợp vào máy chiết rót.
- Bước 3: Xếp lọ đã sạch lên băng chuyền → Máy chiết rót ra lọ theo định lượng → đóng nắp → đóng màng co → dán nhãn → thu thành phẩm → xếp vào thùng → lưu kho.

Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018



Giám đốc

Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ

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

Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Tên sản phẩm: Dầu hành phi

Đơn vị sản xuất: Công ty TNHH Sản xuất và Thương mại YesHue

Địa chỉ: 75 Lê Duẩn, Phường Phú Thuận, Thành Phố Huế, Thừa Thiên Huế

STT	Chỉ tiêu giám sát	Tần suất giám sát	Kết quả giám sát
1	Hóa lý	12 tháng/lần	Phiếu kiểm nghiệm
2	Vì sinh		



Giám đốc

(Handwritten signature)
Nguyễn Tấn Tôn Thất Tử Mỹ

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/YESHUE/2018

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

Tên 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

Điện thoại: 0234.6567.888

E-mail: info@yeshue.vn

Mã số doanh nghiệp: 3301608069

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Dầu tỏi phi
2. Thành phần: Dầu thực vật (64%), tỏi Việt Nam (36%).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Chất liệu bao bì: Lọ thủy tinh, bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.
 - Quy cách đóng gói: 100g/lọ, 24 lọ/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
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 sản phẩm 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:

1. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số:
 - QCVN 8-01:2011/BYT: Qui chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi sinh nấm trong thực phẩm.
 - QCVN 8-02:2011/BYT: Qui chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.



2. Tiêu chuẩn của nhà sản xuất:

Tiêu chuẩn của nhà sản xuất (bảng thông tin chi tiết sản phẩm 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 24 tháng 08 năm 2018

Giám đốc



Nguyễn Tân Tôn Thất Tử Mỹ



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỔ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH THỪA THIÊN HUẾ	DẦU	Số: 04/2018
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI YESHUE	Dầu tỏi phi	

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng hỗn hợp lỏng, rắn có tách lớp
- Màu sắc: Màu vàng nhạt
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của tỏi phi, vị hơi cay của tỏi. Không có mùi vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng tỏi phi	%	>50
2	Trị số axit	mg KOH/g dầu	≤0,6
3	Trị số peroxit	mili đương lượng oxy hoạt tính/kg dầu	≤10
4	Tro	%	<2,0

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

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

1.4. Hàm lượng kim loại nặng:

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

1.5. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	15



2. Thành phần cấu tạo:

- Dầu thực vật (64%)
- Tỏi Việt Nam (36%)

3. Thời hạn sử dụng: 12 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:

- Dùng để trộn salad, xào rau, làm sốt chấm, ướp thịt, nấu canh chua...
- Có thể dùng để chiên xào trực tiếp.

* **Chú ý: Không chiên xào với nhiệt độ cao**

4.2. Bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

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

- Chất liệu bao bì: Lọ thủy tinh, bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.
- Quy cách đóng gói: 100g/lọ, 24 lọ/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

6. Quy trình sản xuất : Đính kèm chi tiết vào phần phụ lục của bản thông tin chi tiết về sản phẩm.

7. Các biện pháp phân biệt thật, giả:

- Nhận dạng thương hiệu sản phẩm: Logo YESHUE, màu tím 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 sản phẩm: lọ thủy tinh, nắp nhôm, có bọc màng co trên miệng nắp.
- Nhận dạng qua chất lượng sản phẩm: màu vàng nhạt, mùi thơm đặc trưng của tỏi phi.

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

9. 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.
- Điện thoại: 0234.6567.888

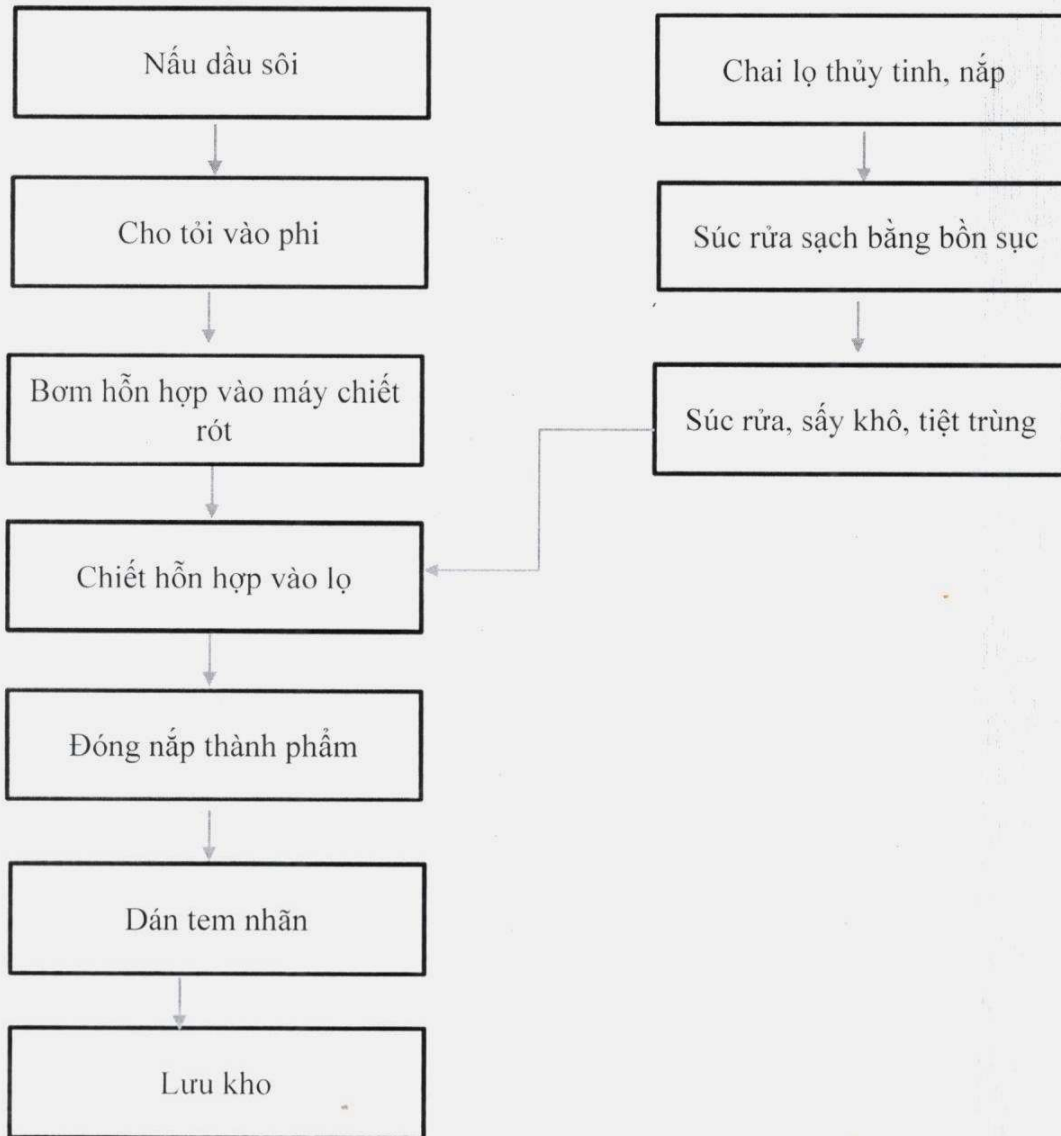
Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018

Giám đốc



Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ

QUY TRÌNH SẢN XUẤT



Thuyết minh quy trình:

- Bước 1: Vệ sinh lọ thủy tinh và nắp bằng bồn sục → hệ thống sấy khô và vô trùng.
- Bước 2: Nấu dầu sôi → Cho tỏi vào phi → Bơm hỗn hợp vào máy chiết rót.
- Bước 3: Xếp lọ đã sạch lên băng chuyền → Máy chiết rót ra lọ theo định lượng → đóng nắp → đóng màng co → dán nhãn → thu thành phẩm → xếp vào thùng → lưu kho.

Huê ngày 24 tháng 08 năm 2018

Giám đốc

Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ

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

Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Tên sản phẩm: Dầu tôi phi

Đơn vị sản xuất: Công ty TNHH Sản xuất và Thương mại YesHue

Địa chỉ: 75 Lê Duẩn, Phường Phú Thuận, Thành Phố Huế, Thừa Thiên Huế

STT	Chỉ tiêu giám sát	Tần suất giám sát	Kết quả giám sát
1	Hóa lý	12 tháng/lần	Phiếu kiểm nghiệm
2	Vi sinh		



Giám đốc

Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/YESHUE/2018

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

Tên 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

Điện thoại: 0234.6567.888

E-mail: info@yeshue.vn

Mã số doanh nghiệp: 3301608069

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: TƯƠNG ỚT HUẾ

2. Thành phần: Ớt (64%), dầu thực vật, tỏi Việt Nam, muối, đường.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Chất liệu bao bì: Lọ thủy tinh, hũ nhựa PE, bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Quy cách đóng gói:

+ 100g/hũ, 96 hũ/thùng.

+ 125g/lọ, 24 lọ/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

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 sản phẩm 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:

1. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số:

- QCVN 8-01:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi sinh nấm trong thực phẩm.

- QCVN 8-02:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.



2. Tiêu chuẩn của nhà sản xuất:

Tiêu chuẩn của nhà sản xuất (bảng thông tin chi tiết sản phẩm 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 24 tháng 08 năm 2018

Giám đốc



[Handwritten signature]

Nguyễn Tấn Tôn Thất Tử Mỹ



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỔ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH THỪA THIÊN HUẾ	Gia vị	Số: 01/2018
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI YESHUE	Tương ớt Huế	

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng hỗn hợp lỏng, rắn có tách lớp
- Màu sắc: Màu đỏ nâu
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của ớt, vị cay. Không có mùi vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Tổng hàm lượng chất khô	%	>40
2	pH	-	4-6
3	Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric (HCL)	%	≤1,0
4	Tro	%	<2,0

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	CFU/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	0,1
2	Chì	mg/kg	0,1
3	Thủy ngân	mg/kg	0,05
4	Cadimi	mg/kg	0,05

1.5. Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10
3	Orchatoxin A	µg/kg	30



2. Thành phần cấu tạo:

- Ớt (64%)
- Dầu thực vật
- Tỏi Việt Nam
- Muối
- Đường

3. **Thời hạn sử dụng:** 12 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:

- Ăn kèm các món nướng, lẩu, trái cây, làm nước sốt...
- Có thể dùng để chiên xào trực tiếp, ướp thịt và tạo màu món ăn.

*** Chú ý: Không chiên xào với nhiệt độ cao**

4.2. Bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

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

- Chất liệu bao bì: Lọ thủy tinh, hũ nhựa PE, bên ngoài là thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Quy cách đóng gói: +100g/hũ, 96 hũ/thùng.
+125g/lọ, 24 lọ/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

6. **Quy trình sản xuất:** Đính kèm chi tiết vào phần phụ lục của bản thông tin chi tiết về sản phẩm.

7. Các biện pháp phân biệt thật, giả:

- Nhận dạng thương hiệu sản phẩm: Logo YESHUE, màu tím 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 sản phẩm: lọ thủy tinh, nắp nhôm, hũ nhựa, nắp nhựa, có bọc màng co trên miệng nắp.
- Nhận dạng qua chất lượng sản phẩm: màu đỏ nâu, mùi đặc trưng của ớt, vị cay.

8. **Nội dung ghi nhãn:** phù hợp với quy định pháp luật về ghi nhãn hàng hóa thực phẩm.

9. 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.
- Điện thoại: 0234.6567.888

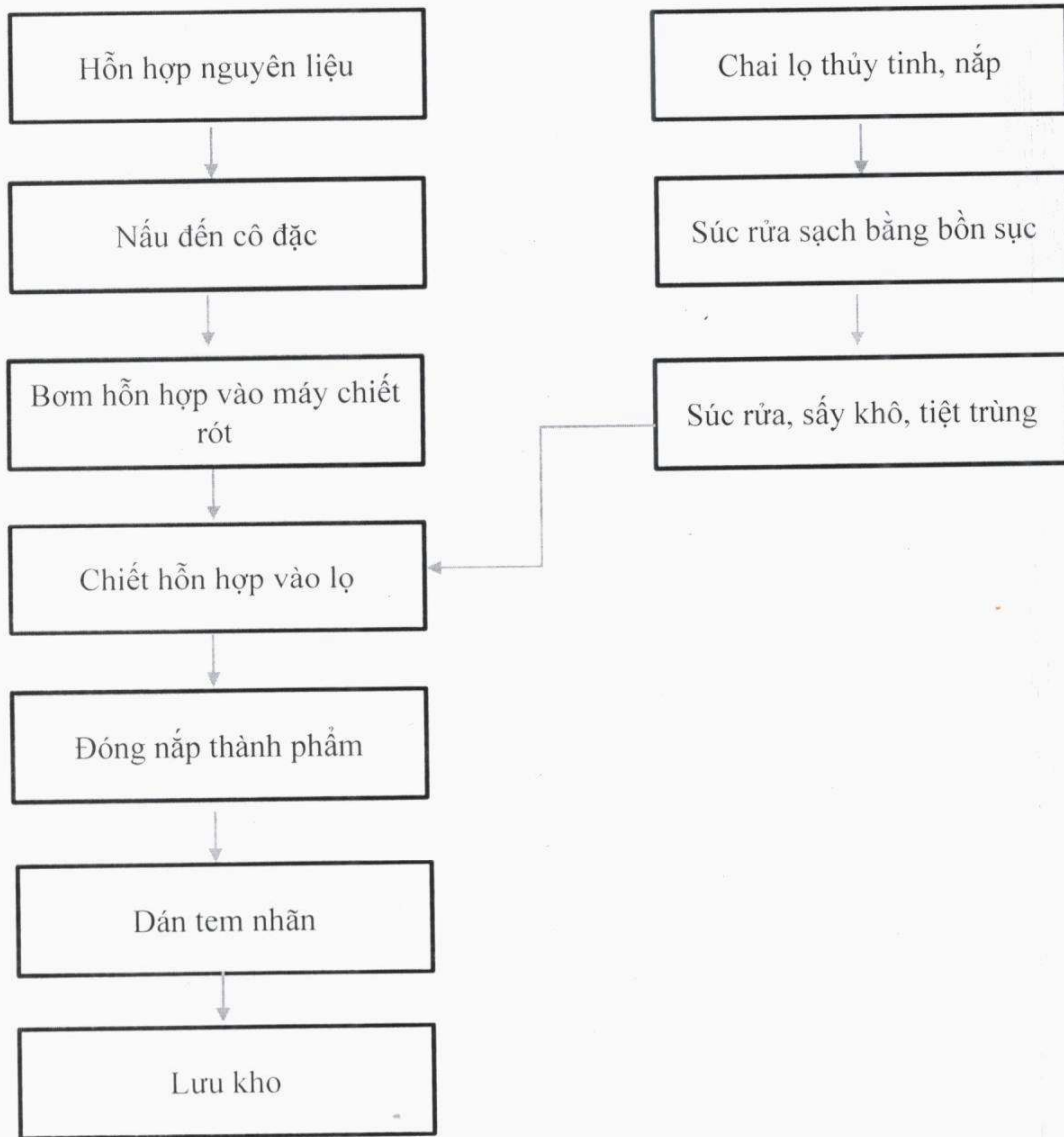


Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018

Giám đốc

Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ

QUY TRÌNH SẢN XUẤT



Thuyết minh quy trình:

- Bước 1: Vệ sinh lọ thủy tinh và nắp bằng bồn sục → hệ thống sấy khô và vô trùng.
- Bước 2: Sơ chế nguyên liệu → Cho hỗn hợp vào nồi nấu → Cô đặc hỗn hợp → Bơm hỗn hợp vào máy chiết rót.
- Bước 3: Xếp lọ đã sạch lên băng chuyền → Máy chiết rót ra lọ theo định lượng → đóng nắp → đóng màng co → dán nhãn → thu thành phẩm → xếp vào thùng → lưu kho.

Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018



Giám đốc

Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ

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

Huế, ngày 24 tháng 08 năm 2018

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Tên sản phẩm: Tương ớt Huế

Đơn vị sản xuất: Công ty TNHH Sản xuất và Thương mại YesHue

Địa chỉ: 75 Lê Duẩn, Phường Phú Thuận, Thành Phố Huế, Thừa Thiên Huế

STT	Chỉ tiêu giám sát	Tần suất giám sát	Kết quả giám sát
1	Hóa lý	12 tháng/lần	Phiếu kiểm nghiệm
2	Vi sinh		



Giám đốc

Nguyễn Tấn Tôn
Nguyễn Tấn Tôn Thất Tử Mỹ

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/YESHUE/2019

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: **Bún Chay Huế - Gia vị hoàn chỉnh**

2. Thành phần:

- Nước, đường, muối, nấm hương, dầu thực vật, nước tương đậu nành, sả, hạt điều màu

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 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 150g (5.3oz), 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 150g (5.3oz), 80 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.

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 04/2019 (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 30 tháng 10 năm 2019

Giám đốc



Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ



TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT

SỔ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH THỪA THIÊN HUỆ	Thực phẩm	Số: 04/2019
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI YESHUE	Bún chay Huế- Gia vị hoàn chỉnh	

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Không lẫn tạp chất.
- Màu sắc: Màu nâu nhạt.
- 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	%	<25
2	Hàm lượng đường	%	15-25
3	Hàm lượng muối	%	<20
4	Hàm lượng béo toàn phần	%	≥2,0
5	Năng lượng	Kcal/100g	≥100
6	Protein	%	≥5,0
7	Cholesterol	mg/kg	<240

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:

- Nước, đường, muối, nấm hương, dầu thực vật, nước tương đậu nành, sả, hạt điều màu.

3. Thời hạn sử dụng: 18 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: Hãm 2.5lít nước với nắm, cà rốt, khoai tây, cà chua, măng...(20-25phút)

Bước 2: Cho gia vị Bún chay Huế - YesHue vào nồi

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

Bước 4: Dùng nóng với bún, 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 150g (5.3oz), 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 150g (5.3oz), 80 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.

6. Các biện pháp phân biệt thật, giả:

- Nhận dạng thương hiệu sản phẩm: Logo YESHUE, màu cam 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 Thương mại YesHue.

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

- Nhận dạng qua chất lượng sản phẩm: có mùi đặc trưng của bún chay (rau củ), sắc màu nâu nhạt, có một lớp dầu màu hạt điều ở phía trên, dạng sánh sệt, 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 30 tháng 10 năm 2019



Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ

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



Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ 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: Hãm 3.5lít nước với thịt bò...(20-25phút)

Bước 2: Cho gia vị Phở - YesHue vào nồi

Bước 3: Hãm 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



Nguyễn Tấn Tôn Thất Từ Mỹ