

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 23-2024-XGV/Công Ty TNHH Nam Phương V.N/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH NAM PHƯƠNG V.N

Địa chỉ: 124 Lê Lai, phường 3, quận Gò Vấp, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: (+84 28) 37963804

Fax: (+84 28) 37963805

E-mail: namphuongfood@vnn.vn

Mã số doanh nghiệp: 0303205976

Số Giấy chứng nhận cơ sở đạt chứng nhận FSSC 22000: FSSC 682449.

Ngày cấp: 02/02/2024

Nơi cấp: Tổ chức chứng nhận của Viện Tiêu Chuẩn Anh-BSI.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **NƯỚC DỪNG HOÀN CHỈNH BARONA - LẨU RIÊU CUA**

2. Thành phần: Riêu cua đồng 60% (cua đồng 30%, nước, trứng, muối i-ốt, thịt heo, cà chua, tôm khô), nước hầm xương gà 20%, đường, nước mắm, hành tím, chất điều vị (621, 631, 627, 640), muối i-ốt, dầu nành, chất ổn định (1422, 415), tiêu, màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất điều chỉnh độ acid (330), chất chống oxy hóa (307b).

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

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

Sản phẩm Nước Dừng Hoàn Chỉnh Barona – Lẩu Riêu Cua được đóng gói trong bao bì cấu trúc phức hợp, có lớp tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm là lớp PE đảm bảo an toàn thực phẩm, với khối lượng tịnh là 50 g, 80 g, 160 g, 180 g, 230 g, 500 g, 1 kg hoặc theo nhu cầu kinh doanh của công ty.

Sản phẩm Nước Dừng Hoàn Chỉnh Barona – Lẩu Riêu Cua sau khi đóng gói được đóng hộp giấy với quy cách 10 gói/hộp, 20 gói/hộp và đóng thùng carton với số lượng 4 hộp/thùng hoặc theo nhu cầu kinh doanh của công ty.

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

Sản xuất bởi: CÔNG TY TNHH NAM PHƯƠNG V.N

124 Lê Lai, phường 3, quận Gò Vấp, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Nhà máy: Lô C6-3HH, đường N9, KCN Tân Phú Trung, xã Tân Phú Trung, huyện Củ Chi, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Phân phối bởi: CÔNG TY TNHH INTERNATIONAL FOOD MASTER

Lô C2-3, đường D2, KCN Tân Phú Trung, xã Tân Phú Trung, huyện Củ Chi, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

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:

- Chỉ tiêu vi sinh:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^2
3	<i>E.coli</i>	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2
5	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có
6	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^2

- 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 - Nhóm giáp xác

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,5
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,5
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,5

- Chỉ tiêu độc tố vi nấm - Theo QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm - Nhóm gia vị

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	10
3	Ochratoxin A	µg/kg	30

- Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật - Theo thông tư 50/2016/TT-BYT: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm - Nhóm các loại gia vị

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Acephate	mg/kg	0,2
2	Azinphos-Methyl	mg/kg	0,5
3	Bromide Ion	mg/kg	400
4	Dichlorvos	mg/kg	0,1
5	Disulfoton	mg/kg	0,05
6	Hydrogen Phosphide	mg/kg	0,01

7	Methamidophos	mg/kg	0,1
8	Permethrin	mg/kg	0,05
9	Vinclozolin	mg/kg	0,05

- Chỉ tiêu dư lượng thuốc thú y - Theo thông tư 24/2013/TT-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm (Nhóm thịt gà)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Tiêu chuẩn
1	Avilamycin	µg/kg	200
2	Benzylpenicillin/ Procaine benzylpenicillin	µg/kg	50
3	Colistin	µg/kg	150
4	Danofloxacin	µg/kg	200
5	Deltamethrin	µg/kg	30
6	Dihydrostreptomycin/ Streptomycin	µg/kg	600
7	Erythromycin	µg/kg	100
8	Flumequine	µg/kg	500
9	Lincomycin	µg/kg	200
10	Melengestrol Acetate	µg/kg	1
11	Monensin	µg/kg	10
12	Narasin	µg/kg	15
13	Neomycin	µg/kg	500
14	Nicarbazin	µg/kg	200
15	Sarafloxacin	µg/kg	10
16	Spectinomycin	µg/kg	500
17	Spiramycin	µg/kg	200
18	Tilmicosin	µg/kg	150
19	Tylosin	µg/kg	100

- Chỉ tiêu dinh dưỡng - Theo thông tư 29/2023/TT-BYT: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị ghi nhãn	Khoảng dao động
1	Năng lượng	Kcal/100 g	82	58 – 106
2	Hàm lượng carbohydrat	g/100 g	9,4	6,7 – 12,1
3	Hàm lượng chất béo	g/100 g	2,2	1,6 – 2,8
4	Hàm lượng chất đạm	g/100 g	6,1	4,3 – 7,9

5	Hàm lượng đường tổng số	g/100 g	8,8	6,3 – 11,4
6	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100 g	0,5	0,3 – 0,7
7	Hàm lượng Natri	mg/100 g	3567	2532 - 4602

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP: Về nhãn hàng hóa.
- Nghị định 111/2021/NĐ-CP: Sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.
- Thông Tư số 08/VBHN-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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./.

TP.Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 10 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



ĐẶNG THỊ MỸ CẨM



CRAB HOT POT



80% RIÊU CUA ĐỒNG
& NƯỚC HẦM XƯƠNG

Nước dùng hoàn chỉnh

Lẩu Riêu Cua

Tươi. Ngon
Tự Nhiên



Khẩu phần: 4 - 5 người

Khối lượng tịnh: 230 g / NET WT. 8.1 OZ



NẤU DỄ - AN NGON

Nước dùng hoàn chỉnh
Lẩu Riêu Cua

GIA TRỊ DINH DƯỠNG trung bình trong 100g

Năng lượng	322 kcal	Carbo- hydrat	9.4 g	Chất đạm	3.1 g	Đường	0.8 g	Chất béo	0.5 g	Natri	352 mg
	4		2.1		0.5						Na

Hướng dẫn sử dụng:
Nước Dùng Hoàn Chỉnh Barona - Lẩu Riêu Cua được dùng để chế biến món Lẩu Riêu Cua mà không cần nêm thêm các gia vị khác. Rất ngon và tiện lợi để thiết đãi tiệc hoặc biến tấu Bún Riêu Cua cho bữa sáng tươi ngon.
Nguyên liệu:
• 300 g sườn/ sun heo, 300 g thịt bò, giò tai/ chả, đậu hũ chiên, cà chua, hành tím.
• Rau muống, rau mồng tơi, bắp chuối bào, nấm kim châm. Ăn kèm với Bún/ Bánh đa.
Để có món Lẩu Riêu Cua thơm ngon cho cả nhà.

KHÔNG THÊM
CHẤT BẢO QUẢN

Cách biến tấu món
BÚN RIÊU CUA
• Bước 1 & 2: Nấu tương tự nhưng nhiều cà chua hơn.
• Bước 3: Sử dụng nguyên liệu là mọc giò/ thịt viên huyết heo và đậu hũ chiên.

1. Hầm sườn/ sun heo với 1,8 lít nước đến khi chín mềm.
2. Phi thơm hành tím và cho cà chua vào xào sơ.
3. Cho cà chua đã xào vào nồi nước hầm, cho tiếp 01 gói Nước Dùng Hoàn Chỉnh Barona - Lẩu Riêu Cua vào và đun sôi.
4. Cho nấm vào nấu sôi, tiếp tục cho giò tai/ chả, đậu hũ rau vào nấu sôi, nhưng thịt và đậu hũ chín.

Có thể thêm giảm bớt/ mẻ để tăng vị chua như ý. Dùng kèm với sả sẽ thêm kích thích vị giác.

Thành phần: Riêu cua đông 60% (cua đông 30%, nước, trứng, muối i-ốt, thịt heo, cà chua, tôm khô), nước hầm xương gà 20%, đường, nước mắm, hành tím, chất điều vị (621, 631, 627, 640), muối i-ốt, dầu nành, chất ổn định (1422, 415), tiêu, màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất điều chỉnh độ acid (330), chất chống oxy hóa (307b).
Thông tin cảnh báo: Dùng 1 lần sau khi mở bao bì.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ cá, trứng, đậu nành, tôm, cua.

NSX:
HSD:
SẢN XUẤT BỞI:
CÔNG TY TNHH NAM PHƯƠNG VN
124 Lê Lai, Phường 3, Quận Gò Vấp, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Nhà máy: Lô C6-3HH, đường N9, KCN Tân Phú Trung, Xã Tân Phú Trung, Huyện Củ Chi, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Phân phối bởi:
CÔNG TY TNHH INTERNATIONAL FOOD MASTER
Lô C2-3, đường D2, KCN Tân Phú Trung, Xã Tân Phú Trung, Huyện Củ Chi, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam.

namphuongfood@vnn.vn
namphuongfood.vn
1900 558856
ISO 22000, ISO 9001
ISO 14001, ISO 45001
Xin chào các bác Nấu Ngon tại
www.barona.vn
Barona - Nấu Ngon Cục Đê

Đăng Thị Mỹ Cẩm