

UBND PHƯỜNG PHAN ĐÌNH PHÙNG
HỢP TÁC XÃ THỰC PHẨM CÔ HẬU

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
SỐ: 05/HTXTPCH/2026

SỐT CHẤM HIỆU CÔ HẬU

SỐT CHẤM HIỆU CÔ HẬU

Thái Nguyên, tháng 3 năm 2026

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 05/HTXTPCH/2026

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

- Tên tổ chức: Hợp tác xã thực phẩm Cô Hậu
- Địa chỉ: Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên
- Điện thoại: 0972680777
- Mã số HTX: 4601632924
- Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2018 số HA 764 do Viện nghiên cứu và Phát triển tiêu chuẩn chất lượng cấp ngày 04/11/2025, hiệu lực đến ngày 03/11/2028 cho lĩnh vực Chế biến gà ủ muối, gà xì dầu, gà mật ong, chân gà và nước sốt chấm gà; Giấy chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng ISO 9001:2015 số HT 3772 do Viện nghiên cứu và Phát triển tiêu chuẩn chất lượng cấp ngày 04/11/2025, hiệu lực đến ngày 03/11/2028 cho lĩnh vực Chế biến gà ủ muối, gà xì dầu, gà mật ong, chân gà và nước sốt chấm gà

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Sốt chấm hiệu Cô Hậu

2. Thành phần:

- Nguyên liệu: Nước cốt chanh, ớt tươi, tỏi xay muối tinh, tiêu xay, gừng tươi
- Phụ gia thực phẩm: Không sử dụng

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 05 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Chất liệu bao bì: Chai nhựa PP đảm bảo an toàn thực phẩm.
- Quy cách: Sản phẩm được đóng chai 500ml.

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

III. Mẫu nhãn sản phẩm (có 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 TCCS 01:2026/HTXTPCH sản phẩm Sốt chấm hiệu Cô Hậu của Hợp tác xã thực phẩm Cô Hậu.

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./.

Thái Nguyên, ngày 25 tháng 3 năm 2026

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Văn Lực

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ HỢP TÁC XÃ

BẢN SAO

Mã số hợp tác xã: 4601632924

Đăng ký lần đầu, ngày 24 tháng 3 năm 2025

1. Tên hợp tác xã:

Tên hợp tác xã viết bằng tiếng Việt: **HỢP TÁC XÃ THỰC PHẨM CÔ HẬU**

Tên hợp tác xã viết bằng tiếng nước ngoài:

Tên hợp tác xã viết tắt: **HTX CÔ HẬU**

2. Địa chỉ trụ sở chính: Tổ 9, Phường Túc Duyên, Thành phố Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam

Điện thoại: 0972680777 Fax:

Email: lucnguyentng@gmail.com Website:

3. Vốn điều lệ: 1.000.000.000 đồng (Một tỷ đồng)

4. Người đại diện theo pháp luật của hợp tác xã:

Họ và tên **NGUYỄN VĂN LỰC** Giới tính: Nam

Chức danh: Chủ tịch hội đồng quản trị

Sinh ngày: 20/05/1991 Quốc tịch: Việt Nam

Số định danh cá nhân: 019091004863

Địa chỉ liên lạc:

KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG



Dương Văn Hiệp

Chứng thực bản sao đúng với bản chính

Số chứng thực: **0262** Quyển số: **01** SCT/BS

Ngày: **1** tháng **04** năm 2026



CÔNG CHỨNG VIÊN
Bùi Thị Hạ

LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM
VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG



BẢN SAO

GIẤY CHỨNG NHẬN

HỢP TÁC XÃ THỰC PHẨM CÔ HẠU

Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam

đã được đánh giá phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn:

ISO 22000:2018

Hệ thống Quản lý An toàn thực phẩm
cho lĩnh vực:

**Chế biến gà ủ muối, gà xì dầu, gà mật ong, chân gà
và nước sốt chấm gà***

Chứng thực bản sao đúng với bản chính
Số chứng thực1741.....Quyển số.....01.....SCT/BS
Ngày.....tháng.....năm 2026

(Code: CIV*, FI*)

07

Số giấy chứng nhận: HA 764;

Mã số: 764-25-01/00

Ngày chứng nhận lần đầu: 04 / 11 / 2025

Hiệu lực Giấy chứng nhận: Từ ngày 04 / 11 / 2025 đến ngày 03 / 11 / 2028

(Để duy trì hiệu lực 3 năm Giấy chứng nhận, đơn vị phải hoàn tất thủ tục đánh giá giám sát Lần 1 trước ngày 03 / 11 / 2026, giám sát Lần 2 trước ngày 03 / 11 / 2027)

HỘI ĐỒNG CHỨNG NHẬN
CHỦ TỊCH

GS. TS. Nguyễn Hồng Sơn



Lê Hữu Thắng

VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

Địa chỉ: Số 52/46, đường Liên Mạc, phường Thượng Cát, thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 024 2266 1111/ 0981851111; Website: issq.org.vn; Email: tcvn@issq.org.vn



Ghi chú: - (*) Phạm vi được công nhận Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm phù hợp theo tiêu chuẩn ISO/IEC 17024-1:2015 & ISO/IEC 22003-1:2022

LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM
VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG



VICAS 083-QMS



BẢN SAO

GIẤY CHỨNG NHẬN

HỢP TÁC XÃ THỰC PHẨM CÔ HẠU

Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên, Việt Nam

đã được đánh giá phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn:

ISO 9001:2015

Hệ thống Quản lý Chất lượng
cho lĩnh vực:

Chế biến gà ủ muối, gà xì dầu, gà mật ong, chân gà
và nước sốt chấm gà (*)

Chứng thực bản sao đúng với bản chính
Số chứng thực1741..... Quyền số:.....SCT/BS
Ngày.....tháng.....năm 2026
07 05

(Code:10*, 46*)

Số giấy chứng nhận: HT 3772;

Mã số: 3772-25-01/00

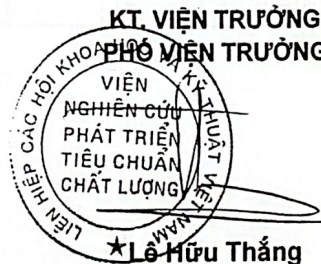
Ngày chứng nhận lần đầu: 04 / 11 / 2025

Hiệu lực Giấy chứng nhận: Từ ngày 04 / 11 / 2025 đến ngày 03 / 11 / 2028

(Đề duy trì hiệu lực 3 năm Giấy chứng nhận, đơn vị phải hoàn tất thủ tục đánh giá giám sát Lần 1 trước ngày 03 / 11 / 2026, giám sát Lần 2 trước ngày 03 / 11 / 2027)

HỘI ĐỒNG CHỨNG NHẬN
CHỦ TỊCH

GS. TS. Nguyễn Hồng Sơn



KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

★ Lê Hữu Thắng



VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

Địa chỉ: Số 52/46, đường Liên Mạc, phường Thượng Cát, thành phố Hà Nội, Việt Nam
Điện thoại: 024 2266 1111/ 0981851111; Website: issq.org.vn; Email: tcvn@issq.org.vn



TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO HÀ NỘI/ FAO HA NOI TESTING CENTER

○ TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO HÀ NỘI
○ A15, Quốc Lộ 21, Phường Phú Lương, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
○ +84-831 098 444 - info.kiemnghiemchutuong@gmail.com
○ TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO CẦN THƠ
○ E4-2 La Văn Tương, Khu dân cư 586, Phường Phú Thứ, Quận Cái Răng, Thành Phố Cần Thơ, Việt Nam
○ +84-969 444 098 - info.kiemnghiemchutuong@gmail.com

○ FAO HÀ NỘI TESTING CENTER
○ A15, Highway 21, Phu Luong Ward, Ho Dong District, Ha Noi City, Vietnam
○ +84-831 098 444 - info.kiemnghiemchutuong@gmail.com
○ FAO CAN THO TESTING CENTER
○ E4-2 La Van Tuong, 586 Residential Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam
○ +84-969 444 098 - info.kiemnghiemchutuong@gmail.com

BẢN SAO

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số /No.: 260325.04.05

Khách hàng/ Client's name : HTX THỰC PHẨM CÔ HẬU
Địa chỉ/ Address : Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên
Mã thông tin mẫu/ Name of sample : Sốt Chấm Hiệu Cô Hậu
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of sample receipt : 25/03/2026
Ngày phân tích/ Date of analysis : 27/03/2026 Ngày trả kết quả/ : 09/04/2026
Ngày bắt đầu/ Commencement : Date of Issue

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULTS

STT/	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	Phương pháp/ Method
1.	Mercury/ Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH	0.025	CFT-WI03-62 (**)(*)(2)
2.	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH	0.3	CFT-WI05-01 (**)(*)(2)
3.	Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)/ Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH	1.2	CFT-WI05-01 (**)(*)(2)
4.	Protein/ Đạm	g/100g	1.64	-	CFT-WI02-11 (**)(*)(2)
5.	Carbohydrate	g/100g	29.8 (Carbohydrate không bao gồm xơ: 28.8)	-	CFT-WI02-10 (**)(*)(2)
6.	Lipid/ Chất béo	g/100g	1.5	-	CFT-WI02-06 (**)(*)(2)
7.	Calories/ Năng lượng	kcal/100g	139 (Năng lượng tính theo Carbohydrate không bao gồm xơ: 135)	-	CFT-WI02-43 (**)(2)
8.	Pesticide residue/ Dư lượng thuốc BVTV GC-MS/MS (Cúc)	mg/kg	KPH	0.003	CFT-WI05-82 (**)(2)
9.	Natri (Na)	mg/100g	4473	-	WRT/TM/EN/01.01.2019 (Ref: AOAC 2013.06) (**)(*)





BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số /No.: 260325.04

Tên khách hàng/ Client's name : HTX THỰC PHẨM CÔ HẬU
Địa chỉ/ Address : Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên
Thông tin mẫu/ Name of sample : Sốt Chấm Hiệu Cô Hậu
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of sample receipt : 25/03/2026
Ngày phân tích/ Date of analysis : 27/03/2026
commencement Ngày trả kết quả/ : 09/04/2026
Date of Issue

Phòng kiểm nghiệm/ Laboratory

Nguyễn Hồng Nhung



Giám đốc/ Director

Trần, Như Ý

Chứng thực bản sao đúng với bản chính
Số chứng thực1740..... Quyển 01.....SCT/BS
Ngày 07 tháng 05 năm 2026



CÔNG CHỨNG VIÊN
Bùi Thị Hạ

Ghi chú/ Notes:

KPH; <10; <3; <1: Không phát hiện/ Not detected.

(*) Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Parameter is accredited according to ISO/IEC 17025:2017.

(**) Chỉ tiêu được thử nghiệm bởi nhà thầu phụ/ Parameter is tested by subcontractor.

(**)(*) Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017, được thử nghiệm bởi nhà thầu phụ/ Parameter is accredited according to ISO/IEC 17025:2017 and tested by subcontractor.

(1): Địa điểm thực hiện phân tích mẫu tại Trung tâm kiểm nghiệm FAO Hà Nội: Location of analysis at the Hanoi FAO Testing Center.

(2): Địa điểm thực hiện phân tích mẫu tại Trung tâm kiểm nghiệm FAO Cần Thơ: Location of analysis at the Can Tho FAO Testing Center.

-Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử. Phòng thí nghiệm sẽ cung cấp độ không đảm bảo với từng chỉ tiêu khi khách hàng yêu cầu/ This result is valid only on the test sample. The laboratory will provide measurement uncertainty with each specification as customer's request.

-Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and Client's name are written as client's request.

-Không được sao chép một phần hay toàn bộ báo cáo kết quả thử nghiệm này khi không có sự đồng ý bằng văn bản của Ban Giám đốc Công ty Cổ phần Chứng nhận và Kiểm nghiệm FAO/ Do not copy each separate or full part of the test report without the written approval of the Board of Directors of FAO.

TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO HÀ NỘI/ FAO HA NOI TESTING CENTER

○ TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO HÀ NỘI
○ A15, Quốc Lộ 21, Phường Phú Lương, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
○ +84-831 038 444 - info.kiemnghiemchaolong@gmail.com
○ TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM FAO CẦN THƠ
○ E4-2 La Văn Tương, Khu dân cư 506, Phường Phú Thứ, Quận Cái Răng,
Thành Phố Cần Thơ, Việt Nam
○ +84-969 444 098 - info.kiemnghiemchaolong@gmail.com

○ FAO HA NOI TESTING CENTER
○ A15, Highway 21, Phu Luong Ward, Ha Dong District, Ha Noi City, Vietnam
○ +84-831 038 444 - info.kiemnghiemchaolong@gmail.com
○ FAO CAN THO TESTING CENTER
○ E4-2 La Van Tuong, 506 Residential Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District,
Can Tho City, Vietnam
○ +84-969 444 098 - info.kiemnghiemchaolong@gmail.com

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số /No.: 260325.04.05

LỤC DANH SÁCH THUỐC BVTV / ANNEX (LIST OF PESTICIDES):

= Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection

Đơn vị/Unit: mg/kg

STT No	Chất phân tích Name	LOD
A.	Pyrethroid pesticides	
1	Bifenthrin	0.003
2	Fenpropathrin	0.003
3	Phenothrin	0.003
4	Cyhalothrin	0.003
5	Permethrin	0.003
6	Cyfluthrin	0.003
7	Cypermethrin	0.003
8	Etofenprox	0.003
9	Fenvalerate	0.003
10	Deltamethrin	0.003





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
 EXAMPLES OF EXPERIMENTAL RESULTS

Số / No.: 2882025/KQKN

hách hàng/Name of clients : **HỢP TÁC XÃ THỰC PHẨM CÔ HẬU**
 hi khách hàng/Address of clients: **Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên**
 ợng mẫu/Quantity of samples: **01**
 nhận mẫu/ Date of sampling: **05/8/2025**
 phân tích/ Date of tested on: **06/8/2025**
 trạng mẫu/ State of sampling: **Mẫu được bảo quản lạnh trong túi nilon hút chân không.**

BẢN SAO

KẾT QUẢ / RESULTS

Tên mẫu/ Name of samples	Mã mẫu/ Code of samples	Chỉ tiêu phân tích/ Test Parameter	Phương pháp /Testing method	Đơn vị/ Unit:	LOD	KẾT QUẢ / RESULTS
Sốt chắm hiệu Cô Hậu	TP 19.8.25	E.coli***	ISO 16649-2:2001	CFU/g	/	KPH
		Salmonella***	ISO6579-1:2017	Định tính/25g	/	KPH
		Màu sắc	TCVN 3215-79	/	/	Có màu vàng nâu.
		Mùi	TCVN 3215-79	/	/	Thơm nồng đặc trung của các loại gia vị.
		Vị	TCVN 3215-79	/	/	Vị chua, cay, mặn, ngọt hài hòa.
		Trạng thái	TCVN 3215-79	/	/	Dạng sánh sệt, đồng nhất, không tách lớp, không vón cục.
		Cadimi (Cd)***	AOAC 999.11	Mg/kg	0.002	0.052
		Chì (Pb)***	AOAC 999.11	Mg/kg	0.016	0.035
		Natribenzoat	LC/MS/MS	Mg/kg	10	KPH
		Tổng số VSVHK	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	/	1.3x10 ²

Lời chứng chứng thực bản sao từ bản chính
 Chứng thực bản sao đúng với bản chính, Thái Nguyên, ngày 20 tháng 8 năm 2025

Phụ trách kỹ thuật

Ngô Chu Thủy

Ngô Chu Thủy

Số chứng thực: 3669, quyển số: 02...SCT/BS
 Ngày: 20/8/2025



GIÁM ĐỐC



Lê Phương Hạnh

hi chú/Note:

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu phân tích/ The test result is valid for analysed sample only.
 Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của trung tâm dịch vụ kỹ thuật và huấn luyện nghiệp vụ chất lượng nông lâm thủy sản/ This Test Report shall not be reproduced except in full, without the written approval of The center for technical services and professional training in agro-forestry -fishery quality - Thai Nguyen.

(*): Chỉ tiêu đã được VILAS công nhận/ The parameter was accredited by VILAS -(**): Chỉ tiêu phân tích đã được chỉ định/ The parameter was assigned
 (***): Chỉ tiêu được phân tích tại nhà thầu phụ/ The parameter is analysed at authorized Laboratories
 LOQ: Giới hạn định lượng/Limit of Quantitation - KPH: Không phát hiện/Not Detected. - LOD: Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection

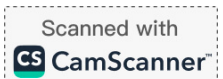
Nội dung ghi nhãn sản phẩm

- Tên sản phẩm: **Sốt chấm hiệu Cô Hậu**
- Sản xuất và đóng chai tại: Hợp tác xã thực phẩm Cô Hậu. Địa chỉ: Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên
- Điện thoại: 0972680777
- Thành phần: Chanh, ớt, tỏi, gừng, tiêu, muối
- Chỉ tiêu dinh dưỡng trong 100 gam
 - Năng lượng:
 - Chất đạm:
 - Carbohydrate:
 - Chất béo:
 - Natri:
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp.
- Hướng dẫn bảo quản: Trong ngăn mát tủ lạnh.
- Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm quá hạn sử dụng, có hiện tượng hỏng.
- Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.
- Hạn sử dụng: 05 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Thể tích thực: 500 ml
- Xuất xứ: Việt Nam.

Phần mở đầu

TCCS 01:2026/HTXTPCH áp dụng cho sản phẩm Sốt chấm Cô Hậu được thực hiện bởi Hợp tác xã thực phẩm Cô Hậu. Địa chỉ: Tổ 35, phường Phan Đình Hùng, tỉnh Thái Nguyên.

liên thoại: 0972680777



1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định yêu cầu kỹ thuật, phương pháp kiểm tra, ghi nhãn, bao gói, vận chuyển cho sản phẩm Sốt chám hiệu Cô Hậu do Hợp tác xã thực phẩm Cô Hậu (HTX) sản xuất, kinh doanh

2. Tài liệu tham khảo

1. QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
2. QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
3. QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
4. Thông tư số 50/2016/TT-BYT quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1. Yêu cầu chung

Cơ sở chế biến sản phẩm thực đáp ứng các yêu cầu về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo qui định hiện hành, nguồn gốc nguyên liệu, qui trình sơ chế, chế biến, bao gói, ghi nhãn sản phẩm.

3.2. Yêu cầu về nguyên liệu

Nguyên liệu cần đáp ứng đầy đủ các yêu cầu sau:

- Chanh, ớt, tỏi, gừng, tiêu có đầy đủ hồ sơ chứng minh nguồn gốc của nguyên liệu, đảm bảo an toàn thực phẩm.
- Muối có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

3.3. Yêu cầu về chất lượng sản phẩm

Theo phụ lục đính kèm

3.4. Yêu cầu về chất liệu bao bì và quy cách đóng gói

- Chất liệu bao bì: Chai nhựa PP PE để bảo quản thực phẩm, không thôi nhiễm ra sản phẩm.
- Quy cách: Đóng trong chai 500 ml

3.5. Yêu cầu về ghi nhãn hàng hóa

- Tên sản phẩm: Sốt chám hiệu Cô Hậu
- Thành phần: Chanh, ớt, tỏi, gừng, tiêu, muối
- Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp.
- Hướng dẫn bảo quản: Trong ngăn mát tủ lạnh.

- Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm quá hạn sử dụng, có hiện tượng hỏng.
- Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.
- Hạn sử dụng: 05 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Sản xuất và đóng chai tại: Hợp tác xã thực phẩm Cô Hậu. Địa chỉ: Tổ 35, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên
- Chỉ tiêu dinh dưỡng trong 100 gam
 - Năng lượng:
 - Chất đạm:
 - Carbohydrate:
 - Chất béo:
 - Natri:
- Điện thoại: 0972680777
- Thể tích thực: 500 ml
- Xuất xứ: Việt Nam.

3.6. Yêu cầu về vận chuyển

Được vận chuyển bằng phương tiện đảm bảo an toàn thực phẩm.

3.7. Yêu cầu về bảo quản

Bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh./.

Phụ lục

Bảng 1 - Chỉ tiêu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Trạng thái	Đặc trưng cho sản phẩm
Màu sắc	Đặc trưng cho sản phẩm
Mùi	Mùi thơm đặc trưng của sốt chấm
Vị	Đặc trưng của sốt chấm, không có vị lạ
Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	Không có

Bảng 2 - Các chỉ tiêu lý-hoá

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức
Arsen (As)	mg/kg	1,0
Cadmi (Cd)	mg/kg	1,0
Chì (Pb)	mg/kg	2,0
Thuỷ ngân (Hg)	mg/kg	0,05
Ochratoxin A	µg/kg	30
Aflatoxin B1	µg/kg	2
Aflatoxin tổng số	µg/kg	4

Bảng 3 - Các chỉ tiêu vi sinh vật

Chỉ tiêu	Giới hạn	
	Giới hạn dưới	Giới hạn trên
1. <i>E. coli</i> , cfu/g	10 ²	10 ³
2. <i>Salmonella</i> trong 25 g	Không có	

Bảng 4 - Các chỉ tiêu dinh dưỡng

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức
Năng lượng	Kcal	≥ 400
Hàm lượng Cacbonhydrate	g	≥ 4
Hàm lượng Protein	g	≥ 30
Hàm lượng Lipit	g	≥ 20
Hàm lượng Natri (Na)	g	≥ 900

Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Quét đã dư lượng thuốc BVTV, không vượt ngưỡng các chỉ tiêu theo quy định.

MỤC LỤC

Phần mở đầu	trang 1
1. Phạm vi áp dụng.....	trang 2
2. Tài liệu tham khảo.....	trang 2
3. Yêu cầu kỹ thuật	trang 2
3.1. Yêu cầu chung	trang 2
3.2. Yêu cầu về nguyên liệu	trang 2
3.3. Yêu cầu về chất lượng sản phẩm	trang 2
3.4. Yêu cầu về chất liệu bao bì và quy cách đóng gói	trang 2
3.5. Yêu cầu về ghi nhãn hàng hóa	trang 2
3.6. Yêu cầu về vận chuyển	trang 3
3.7. Yêu cầu về bảo quản	trang 3
Bảng 1 - Chỉ tiêu cảm quan	trang 4
Bảng 2 - Các chỉ tiêu hóa lý	trang 4
Bảng 3 - Các chỉ tiêu vi sinh vật	trang 4
Bảng 4 – Các chỉ tiêu dinh dưỡng	trang 4

[The main body of the document contains extremely faint and illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.]