

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 117.1/CJ CẦU TRE/2021

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE**

Địa chỉ: 125/208 Lương Thế Vinh, Phường Tân Thới Hòa, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: (028) 3828 2642

Mã số doanh nghiệp: 0300629913

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 252/2019/ BQLATTP-TPHCM, cấp ngày 16/01/2019. Nơi cấp: Ban Quản Lý An toàn thực phẩm – Thành phố Hồ Chí Minh

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CHẢ GIÒ THỊT REAL

2. Thành phần: Thịt heo 34,25%, bánh tráng 20% (bột gạo, muối), khoai môn 12,84%, su hào, hành tím, cà rốt, nấm mèo, miến, tỏi, đường, chất điều vị (621, 627, 631), dầu cọ, tiêu, chiết xuất nấm men, hạt nêm, muối, chất làm ẩm [450(i), 451(i)], hương thịt tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì.

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

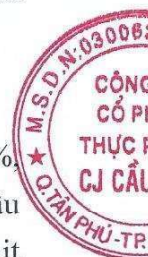
- Quy cách đóng gói: 400 g hoặc tùy theo nhu cầu của thị trường, nhu cầu kinh doanh của đơn vị. Khối lượng tịnh được ghi rõ trên nhãn sản phẩm.
- Chất liệu bao bì: Khay PP, bao OPP/LLDPE. Chất liệu làm bao bì đạt yêu cầu đựng thực phẩm.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Thông tư số 24/2019/TT-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 11 tháng 10 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



Văn Nguyễn Chải Bình



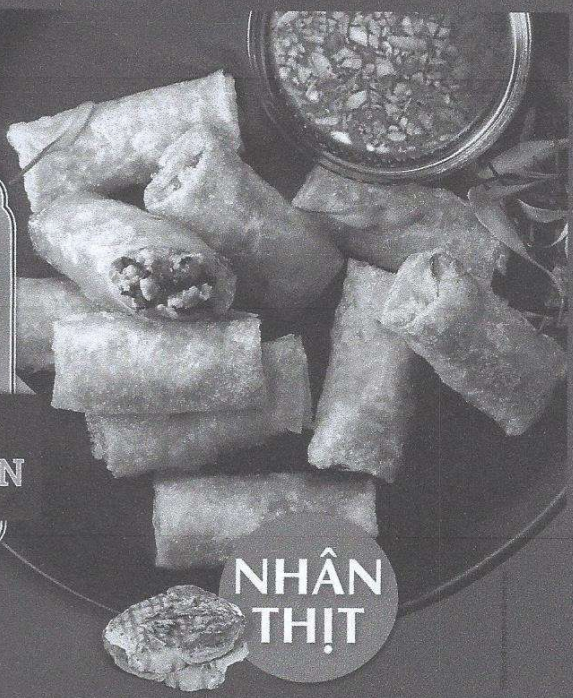


CHÀ GIÒ SAIGÒN



Real
Phong vị bán xứ

CHÀ GIÒ SAIGÒN



NHÂN THỊT

Không chất bảo quản
Không chất bảo quản

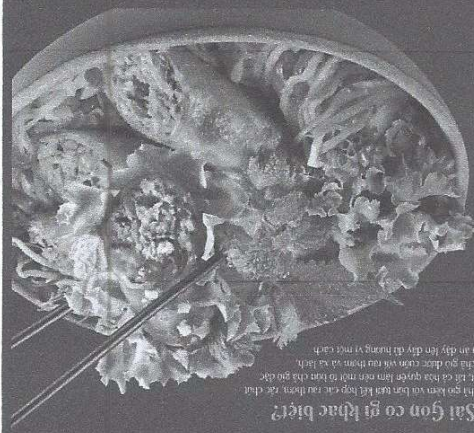
Khối lượng tịnh: 400 g

16 Cơm

-18 °C Tủ đông



CHÀ GIÒ SAIGÒN



CHÀ GIÒ THỊT REAL

THÀNH PHẦN: Thịt heo, trứng, tôm, khoai tây, hành, tỏi, ớt, tiêu, bột chiên giòn, bột chiên xù, dầu ăn, muối, chất nhũ hóa, chất bảo quản, hương.

17. Không chứa chất Sorbitol và Benzal.

HỖ ĐÓNG CHẤM BẢO QUẢN: Bảo quản ở nhiệt độ -18 °C hoặc lạnh hơn để tránh hư hỏng.

THỜI HẠN SỬ DỤNG: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì.

Sản phẩm của CJ Vietnam.

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CẦU TRE

Địa chỉ: 17 Nguyễn Huệ, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Số điện thoại: 028 3599 7672

Hệ thống phân phối:

165 °C KHÔNG CHẤM

Chảo chiên dầu sôi, chiên khoảng 165 °C - 170 °C, 10 phút.

Không để tiếp xúc trực tiếp với ánh sáng.

Thực đơn ẩm thực Sài Gòn

01. Chanh tươi

02. Tôm tươi

03. Thịt heo tươi

04. Bột chiên giòn

05. Bột chiên xù

06. Dầu ăn

07. Muối

08. Tiêu

09. Ớt

10. Hành

11. Tỏi

12. Trứng

13. Khoai tây

14. Bột chiên xù

15. Bột chiên giòn

16. Dầu ăn

17. Muối

18. Tiêu

19. Ớt

20. Hành

21. Tỏi

22. Trứng

23. Khoai tây

24. Bột chiên xù

25. Bột chiên giòn

26. Dầu ăn

27. Muối

28. Tiêu

29. Ớt

30. Hành

31. Tỏi

32. Trứng

33. Khoai tây

34. Bột chiên xù

35. Bột chiên giòn

36. Dầu ăn

37. Muối

38. Tiêu

39. Ớt

40. Hành

41. Tỏi

42. Trứng

43. Khoai tây

44. Bột chiên xù

45. Bột chiên giòn

46. Dầu ăn

47. Muối

48. Tiêu

49. Ớt

50. Hành

51. Tỏi

52. Trứng

53. Khoai tây

54. Bột chiên xù

55. Bột chiên giòn

56. Dầu ăn

57. Muối

58. Tiêu

59. Ớt

60. Hành

61. Tỏi

62. Trứng

63. Khoai tây

64. Bột chiên xù

65. Bột chiên giòn

66. Dầu ăn

67. Muối

68. Tiêu

69. Ớt

70. Hành

71. Tỏi

72. Trứng

73. Khoai tây

74. Bột chiên xù

75. Bột chiên giòn

76. Dầu ăn

77. Muối

78. Tiêu

79. Ớt

80. Hành

81. Tỏi

82. Trứng

83. Khoai tây

84. Bột chiên xù

85. Bột chiên giòn

86. Dầu ăn

87. Muối

88. Tiêu

89. Ớt

90. Hành

91. Tỏi

92. Trứng

93. Khoai tây

94. Bột chiên xù

95. Bột chiên giòn

96. Dầu ăn

97. Muối

98. Tiêu

99. Ớt

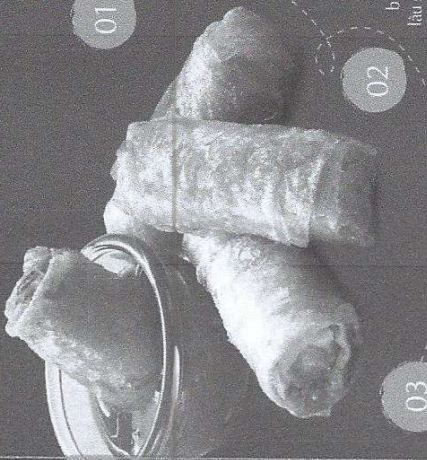
100. Hành



CHẢ GIÒ SÀI GÒN

“Độc đáo ẩm thực Sài Thành”

Là món ăn đường phố đã không còn xa lạ với người Sài Gòn, hình ảnh chả giò vỉa hè, dầu rơm rấp với lớp vỏ vàng giòn, thơm lừng phần nhân tròn đầy từ lâu đã gắn liền với nhiều bữa ăn của bao người con nơi đây. Chả giò có mặt từ nhà hàng sang trọng đến bình dân, hết như hình cách dùng đi, phóng khoáng và hào sảng của chính con người Sài Gòn.



Khẩu vị Sài Gòn chanh hiện

Nhân chả giò phải được làm từ thành phần chính là thịt nạc băm nhuyễn kết hợp với khoai môn cao hoặc củ sắn và gia vị, tất cả hòa quyện tạo nên hương vị đậm đà pha lẫn chút ngọt dịu.

Lớp vỏ giòn tan từ bánh tráng bột gạo

Vỏ bánh được làm từ bột gạo xay nhuyễn và cán mỏng, trải qua quá trình sấy ở nhiệt độ lý tưởng cho ra đời từng tấm bánh tráng thoảng thơm hương gạo, vàng thơm và giòn độ giòn lâu sau khi chiên.

Cách thưởng thức chả giò ở Sài Gòn có gì khác biệt?

Theo cách truyền thống nhất, người Sài Gòn thường ăn chả giò kèm với bún tươi kết hợp các rau thơm, rắc chút dầu phộng và mỡ hành, sau cùng là nước mắm chua ngọt, tất cả hòa quyện làm nên một tô bún chả giò đặc biệt với đủ vị ngay ngậy khó quên. Không dừng lại ở đó, chả giò được cuốn với rau thơm và xả lách, chấm cùng nước mắm tỏi ớt, chanh, đồng cũng là cách ăn đầy đủ đủ hương vị một cách hoàn hảo nhất của món chả giò Sài Gòn.

CHẢ GIÒ THỊT REAL

THÀNH PHẦN: Thịt heo 34,25%, bánh tráng 20%, bột gạo, muối, khoai môn 12,84%, su hào, hành tím, cà rốt, nấm mèo, miến, tỏi, đường, chất điều vị (621, 627, 631), dầu cọ, tiêu, chiết xuất nấm men, hạt nêm, muối, chất làm mềm (450ii), 451(iii), hương thịt tổng hợp.

(*) Không chứa chất Sorbat và Benzol.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản ở nhiệt độ -18 °C hoặc ngăn đá tủ lạnh.

THỜI HẠN SỬ DỤNG: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng.

Sản phẩm của: CJ

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE

Địa chỉ: 125/208 Lương Thế Vinh, Phường Tân Thời Hòa, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 0288.3828.2442

Sản xuất tại Việt Nam

Hướng dẫn sử dụng:



Chiên ngập trong dầu sử dụng lượng đường 165 °C - 170 °C, thời gian khoảng 8-10 phút cho đến khi vàng đều.

