

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 118.1/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 HẢI SẢN REAL

2. Thành phần: Thịt heo 37,5%, bánh tráng 20% (bột gạo, muối), hải sản 14,36% (tôm, cá tra), củ sắn 12,24%, đậm đặc nành, cà rốt, tinh bột bắp, bột tôm 1,72%, đường, chất điều vị (621, 627, 631), hành tím, hương thịt tổng hợp, tiêu, tỏi, chất làm dày (1412), gluten lúa mì, nước mắm, muối, dextrose, chất làm ẩm [452(i), 451(i)], hương hải sản tự nhiên và giống tự nhiên, D-glucose.

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:

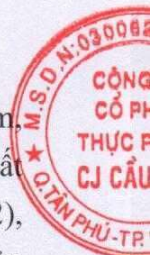
- Quy cách đóng gói: 400 g hoặc tùy theo nhu cầu của thị trường, nhu cầu kinh doanh của đơn vị. Khối lượng tịnh được ghi rõ trên nhãn sản phẩm.
- Chất liệu bao bì: Khay PP, bao OPP/LLDPE. Chất liệu làm bao bì đạt yêu cầu đựng thực phẩm.

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 Chí Bình





CHÀ GIÒ SAIGÒN KIEU



Real
Phong vị bán xứ

CHÀ GIÒ KIEU SAIGÒN

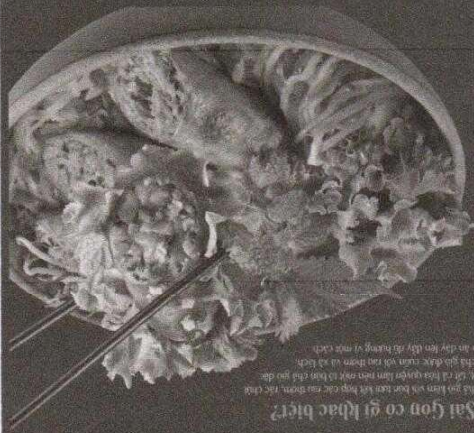


NHÂN HẢI SẢN

Không chất bảo quản
Không cần tủ đông
400 g
16 gói
-18 °C
Tủ đông



Real CHÀ GIÒ KIEU SAIGÒN



CHÀ GIÒ HẢI SẢN REAL

Thành phần: Thịt heo, trứng gà, tôm, khoai tây, hành, tiêu, muối, bột mì, bột năng, bột bắp, bột gạo, dầu ăn, nước mắm, nước tương, nước sốt, nước chấm, nước sốt chua ngọt, nước sốt cay, nước sốt tỏi ớt, nước sốt mè đậu, nước sốt đậu nành, nước sốt mè đậu đen, nước sốt mè đậu trắng, nước sốt mè đậu vàng, nước sốt mè đậu tím, nước sốt mè đậu xanh, nước sốt mè đậu đỏ, nước sốt mè đậu đen, nước sốt mè đậu trắng, nước sốt mè đậu vàng, nước sốt mè đậu tím, nước sốt mè đậu xanh, nước sốt mè đậu đỏ.

THÔNG TIN SẢN PHẨM: 2. Thời gian sử dụng: Ngày sản xuất: Ngày hết hạn: Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất: Ngày hết hạn: Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản ở nhiệt độ -18 °C hoặc thấp hơn.

THÔNG TIN KHÁC: Không sử dụng sau ngày hết hạn sử dụng.

Sản phẩm của CJ.

Địa chỉ: 125/10 Lương Thế Vinh, Phường Tân Thới Hiệp, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: (0800) 900 2842

Website: www.caitire.com

Không ăn phải vỏ hộp.

1. Không chứa chất chống oxy hóa.

2. Không ăn phải vỏ hộp.

3. Không ăn phải vỏ hộp.

4. Không ăn phải vỏ hộp.

5. Không ăn phải vỏ hộp.

6. Không ăn phải vỏ hộp.

7. Không ăn phải vỏ hộp.

8. Không ăn phải vỏ hộp.

9. Không ăn phải vỏ hộp.

10. Không ăn phải vỏ hộp.

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

- 01** Khán vị Sài Gòn chanh chua
- 02** Láp và giòn tan
- 03** Lẩu sả ớt cay cay





Cà phê

CHẢ GIÒ SAIGÒN

“Độc đáo ẩm thực Sài Thành”

Là món ăn đường như để không còn xa lạ với người Sài Gòn, hình ảnh cuốn chả giò vừa giòn, đều rậm rạp với lớp vỏ vàng ươm, giòn giòn, 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 tính cách dung dị, phóng khoáng và hào sảng của chính con người Sài Gòn.

Khẩu vị Sài Gòn chanh biểu

Nhân chả giò được làm từ thành phần chính là thịt nạc băm nhuyễn kết hợp với các loại hải sản tươi ngon và củ sắn cùng gia vị, tất cả hòa quyện tạo nên hương vị đậm đà pha lẫn chút ngọt dịu đúng điệu Sài Gòn.

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 mỏng thơm hương gạo, vàng ươm và giòn giòn lâu sau khi chiên.



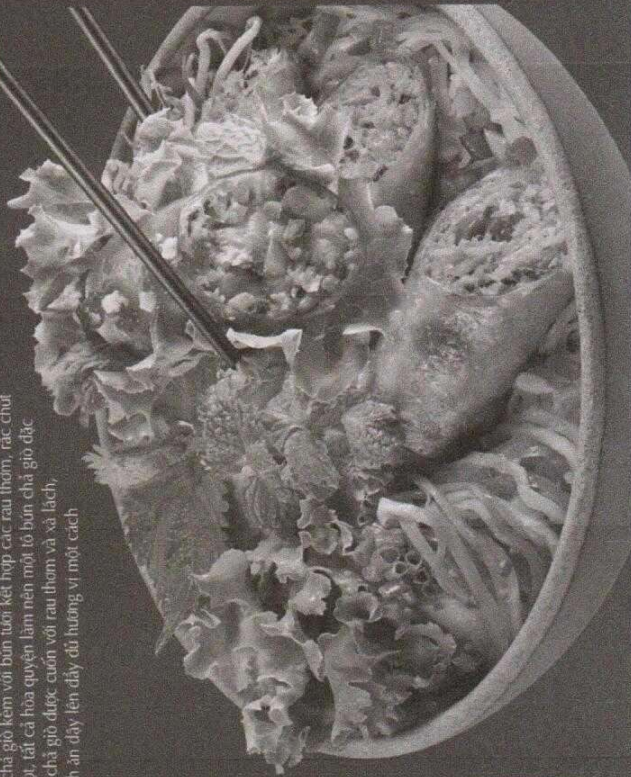
01

02

03

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 đậu phộng và mỡ hành, sau cùng là nước mắm chua ngọt. Tất cả hòa quyện làm nên một tổ hợp chả giò đặc biệt với đủ vị ngọt ngào khó quên. Không dừng lại ở đó, chả giò được cuốn với rau thơm và xả lách, chấm cùng nước mắm ớt, ớt, chanh, đường cũng là cách ăn đầy lên đầy đủ hương vị một cách hoàn hảo nhất của món chả giò Sài Gòn.



CHẢ GIÒ HẢI SẢN REAL

THÀNH PHẦN: Thịt heo 37,5%, bánh tráng 20% (bột gạo, muối), hải sản 14,36% (lươn, cá tra), củ sắn 12,24%, đậu dầu nành, cà rốt, tinh bột bắp, bột tôm 1,72%, đường, chất điều vị (621, 627, 631), hành tím, hương thịt tổng hợp, tiêu, tỏi, chất làm dày (1412), gluten lúa mì, nước mắm, muối, dextrose, chất làm ẩm (452(i), 451(iii)), hương hải sản tự nhiên và giồng tự nhiên, D-glucose.

(*) Không chứa chất Sorbat và Benzotiat.

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 Thới Hòa, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: (028) 3828 2642

Sản xuất tại Việt Nam

Hương dẫn sử dụng:



Chiên ngập trong dầu sôi, làm tương đương 165 °C - 170 °C, thời gian khoảng 8-10 phút cho đến khi vàng đều.

