

**CÔNG TY CỔ PHẦN  
THỰC PHẨM CJ CẦU TRE**

Số: 03/TB/CTE-FSC

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

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 02 tháng 12 năm 2021

**THÔNG BÁO**

**V/v: Bổ sung mẫu nhãn mới của sản phẩm**

Kính gửi: BAN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH

*Căn cứ vào điều 5, Nghị định 15/2018/NĐ-CP Nghị định quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm*

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 xin thông báo với Quý cơ quan về việc bổ sung mẫu nhãn mới của 02 sản phẩm như sau:

Tên Sản Phẩm	Số Tự công bố	Quy cách	Nội dung thay đổi
CHẢ GIÒ THỊT REAL	117.1/CJ Cầu Tre/2021	400 g	Thay đổi bố cục thiết kế
CHẢ GIÒ HẢI SẢN REAL	118.1/CJ Cầu Tre/2021	400 g	

Các mẫu nhãn mới được đính kèm theo thông báo này.

Công ty chúng tôi cam kết chỉ thay đổi mẫu nhãn, không thay đổi tên sản phẩm, thành phần cấu tạo, xuất xứ và đảm bảo chất lượng sản phẩm như đã tự công bố.

Chân thành cảm ơn sự hỗ trợ của Quý cơ quan.

Trân trọng!

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Lưu: VT.

**ĐẠI DIỆN CÔNG TY  
GIÁM ĐỐC**



Park Bum Joon

## CHẢ GIÒ THỊT REAL

**THÀNH PHẦN:** Thịt heo 34,26%, bột mì 20%, bột gạo, muối, khoai môn 12,84%, sò hào, hành tím, cà rốt, nấm mèo, miến, tỏi, đường, chất điều vị (E21, E22, E31), dầu ăn, tiêu, chất xuất nấm men, hạt nêm, nước, chất làm ẩm (E200, E451(i)), hương thịt tổng hợp.

*(\*) Không chứa chất Sorbitol và Benzozol*

**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

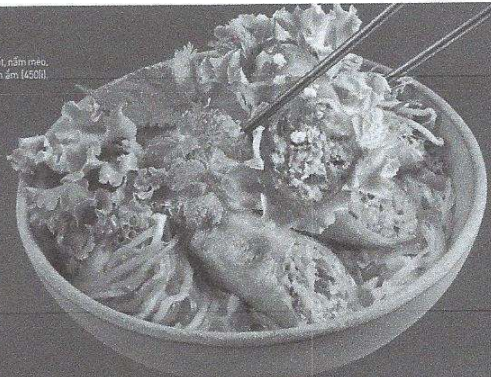
**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRÈ**

Địa chỉ: 125/208 Lương Thế Vinh, Phường Tân Thới Hòa, Quận Tân Phú, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
Điện thoại: 80.931.38.28.24.42  
Sản xuất tại Việt Nam

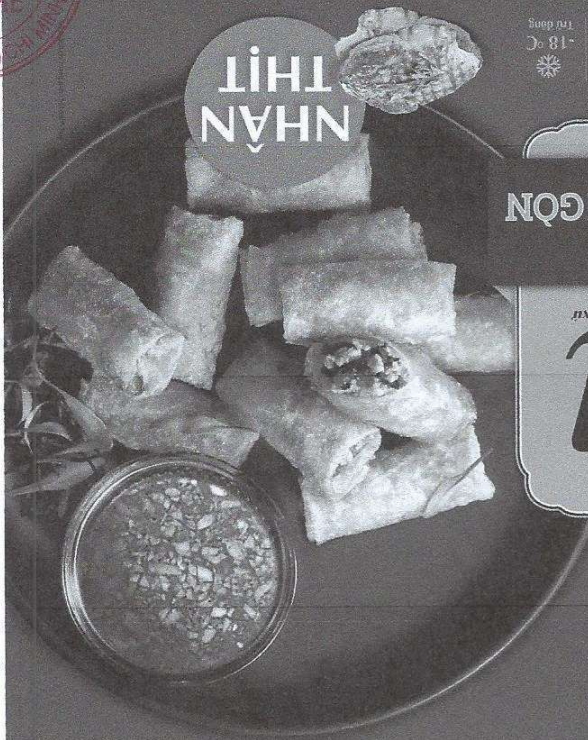
**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:**



**KHÔNG CẦN RÁ ĐÔNG**  
Chien ngập trong dầu sò hào (tương đương 165-170 °C), thời gian khoảng 8-10 phút cho đến khi vàng đều.



CHẢ GIÒ SÀI GÒN



THỊT NHẬN

CHẤT BẢO QUẢN KHÔNG KHIẾT KHI CẦN RÁ ĐÔNG 16 -18 °C 16 phút 400g 8 gói

CHẢ GIÒ SÀI GÒN

Real



CHẢ GIÒ SÀI GÒN



**Khẩu vị Sài Gòn chuẩn điệu**  
Nhân chả giò phải được làm từ thành phần chính là thịt nạc dằm băm nhuyễn kết hợp với khoai môn cao hoặc cà sắn và gia vị, tất cả hòa quyện tạo nên hương vị đậm đà pha lẫn chút ngọt ngào.

**Lớp vỏ giòn tan từ bột gạo**  
Vỏ bánh được làm từ bột gạo xay nhuyễn và cần mẫn, trải qua quá trình sấy ở nhiệt độ lý tưởng cho ra đời từng tấm bánh trắng thoang thoảng hương gạo, vàng thơm và 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, nước chấm chua ngọt và mỡ hành, sau cùng là nước mắm chua ngọt. Tất cả hòa quyện làm nên một tô bún chả giò đặc biệt với đó vị ngày ngất kho quẹt. Không dùng lại ở đó, chả giò được cuốn vào rau thơm và sò hào, chấm cùng nước mắm tỏi, ớt, chanh, đường (tùy là cách ăn tùy làm đầy đủ hương vị mới cách hoàn hảo nhất của món chả giò Sài Gòn.

## CHẢ GIÒ HẢI SẢN REAL

**THÀNH PHẦN:** Thịt heo 27,5%, bánh tráng 20% (bột gạo, muối), hải sản 14,36% (hôm, cá trích, cá sán 12,24%, dăm đầu hành, cá rô, tinh bột bắp, bột tôm 7,72%, đường, chất điều vị 1621, 627, 631), hành tím, tương ớt (tông hợp: tiêu, tỏi, chất làm dày E1412), gluten lúa mì, nước mắm, muối, exxtraxơ, chất làm mềm (E526), 45111), hương hải sản tomien và gừng tự nhiên, D-glucose.

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

**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 TRÈ**

Địa chỉ: 125/218 Lương Thế Vinh, Phường Tân Thới Hòa, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

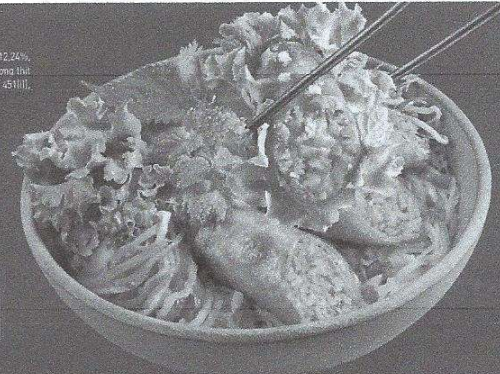
Điện thoại: 8221 8528 2424

Sản xuất tại Việt Nam

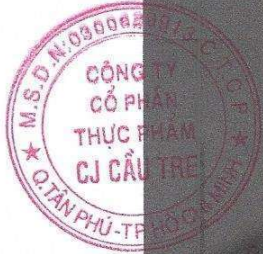
**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:**

Chien ngập trong dầu sục sủi lượng đường 165°C - 170°C, thời gian khoảng 8-10 phút cho đến khi vàng đều.

(\*) Không chứa chất Sorbit và Benzocai.



CHẢ GIÒ SAIGON

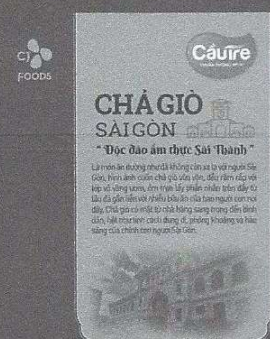


Không chiên ngập dầu sục sủi lượng đường 165°C - 170°C, thời gian khoảng 8-10 phút cho đến khi vàng đều.

CHẢ GIÒ SAIGON



CHẢ GIÒ SAIGON



**01. Khẩu vị Sài Gòn chính hiệu**  
 Không chỉ gói bọc, làm vỏ bánh phẩm chính là thịt heo, dăm hành, tôm, mực kết hợp với các loại hải sản tươi ngon và củ sả, gừng gia vị, tất cả hòa quyện tạo nên hương vị đậm đà pha lẫn chút ngọt dịu dàng dịu Sài Gòn.

**02. 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 sản phẩm giòn tan thơm hương gạo vàng óng và giòn để giòn lâu sau khi chiên.

**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 dứa phiêu và ớt băm, sau cùng là nước chấm chua ngọt. Tất cả hòa quyện làm nên một bữa ăn của người dân thành phố đáng yêu nhất Sài Gòn. Không dừng lại ở đây, chả giò được cuốn với rau thơm và sả băm, chấm cùng nước mắm tỏi, ớt, chanh, đường cùng là cách ăn đầy đủ hương vị một cách hoàn hảo nhất của món chả giò Sài Gòn.