

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 120/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: HÁ CẢO NHÂN TÔM CẢI BÓ XÔI

2. Thành phần: Da bánh [nước, tinh bột khoai tây, tinh bột mì, chất làm dày (1414, 1420), dầu cọ, cải bó xôi 1,63%, trehalose, muối], tôm 27,18%, măng, dầu cọ, chất làm dày (1414), cải bó xôi 2,47%, đường, dầu mè, bột lòng trắng trứng, shortening, chất điều vị (621, 635), tỏi, muối, bột tỏi, tiêu, chất điều chỉnh độ acid [331(iii), 330].

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: 300 g hoặc tùy theo nhu cầu của thị trường, nhu cầu kinh doanh của đơn vị.
- 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 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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 29 tháng 10 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



Nguyễn Chí Bình





Cầu Tre
THUẬN PHONG MỸ VI

Há Cảo Nhân Tôm Cải Bò Xôi

Thơm Ngon Tươi Lành

Suốt 40 năm nỗ lực nâng tầm chất lượng cho từng món ăn, Há Cảo Cầu Tre giữ đầy không chỉ mang đến hương vị thơm ngon, mà còn có thêm các thành phần rau củ có chứa khoáng chất và nguyên liệu hoàn toàn tự nhiên.

THÀNH PHẦN: Da bánh (nước, tinh bột khoai tây, tinh bột mì, chất làm dày [E414, E422], dầu cá, cải bó xôi 7.65%, behenoyl mono-, dimethyl, và propyl dimethyl siloxane [E471], cá hồi sấy 2.47%, đường, gia vị), bột mì, trứng trắng, shenkening, chất điều vị [E621, E631], muối, bột nở, nêo, chất điều chỉnh độ acid [E311] và [E330].

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

HƯỚNG DẪN BẢO 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.

* Không chứa chất sorbat và Benzat.

** Theo dữ liệu của Bộ Nông Nghiệp Mỹ năm 2020 về vitamin, khoáng chất trong cải bó xôi (spinach).

Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE**
Địa chỉ: 123/091 Lương Thế Vinh, Phường Tân Phú, Quận 15, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Điện thoại: 0281 3823 2422
Sản xuất tại Việt Nam.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

KHÔNG CẦN RỬA ĐỒNG



-Hấp: Không cần rửa đồng, chỉ cần lau sạch và hấp cách thủy trong 5 - 6 phút, lấy ra và thưởng thức.

-Chiên áp chảo: Sau khi hấp, cho 3 miếng dầu ăn vào chảo nóng, áp chảo há cảo cho đến khi có màu vàng giòn.

-Chiên giòn: Không cần rửa đồng, chiên há cảo trong dầu sôi (170°C) khoảng 5 - 6 phút cho đến khi vàng đều.



Vỏ Mỏng Nhân Tôm

Lớp vỏ mỏng dai sử dụng nước ép Cải Bò Xôi tự nhiên để tạo nên màu sắc hấp dẫn, nổi bật trong nhân tôm đầy chất khoáng, tươi ngon sẵn có, quyên cường rau củ thơm mềm ngọt vị.



Công Nghệ Cấp Đông Nhanh

Công nghệ cấp đông nhanh hiện đại giúp bảo vệ các khoáng chất hòa tan từ tôm và rau củ tự nhiên, không thêm chất bảo quản trong quá trình sản xuất.



Khoáng Chất Từ Rau Củ Tươi

Từ nguồn nguyên liệu Cải Bò Xôi hoàn toàn tự nhiên chứa các loại khoáng chất, được làm sạch và chế biến trên dây chuyền công nghệ Hàn Quốc.

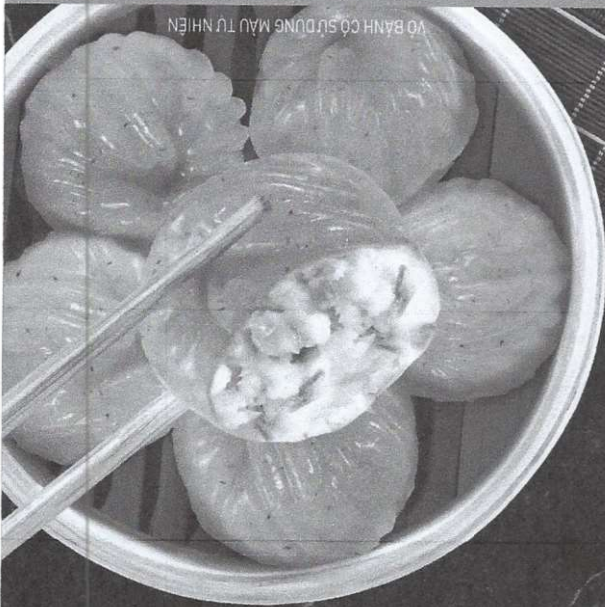


HÁ CẢO



NHÂN TÔM CẢI BÒ XÔI

VỎ BÁNH CỎ SỬ DỤNG MÀU TỰ NHIÊN



KALI • KALI • CHẤT XƠ



HÁ CẢO

Cầu Tre
THUẬN PHONG MỸ VI



Cầu Tre

HÁ CẢO



Cầu Tre

THUAN PHONG MY VI

Hà Cảo Nhân Tôm Cầu Tre

Thơm Ngon Tươi Lành

Suốt 40 năm nỗ lực nâng tầm chất lượng cho từng món ăn, Hà Cảo Cầu Tre giữ đây không chỉ mang đến hương vị thơm ngon, mà còn có thêm các thành phần rau củ có chứa khoáng chất và nguyên liệu hoàn toàn tự nhiên.

THÀNH PHẦN: Da bánh (trứng, tinh bột khoai tây, tinh bột mì, chất làm dày [14,4, 1420], dầu cọ, cải bó xôi 1,43%, trehalose, muối), tôm 27,18%, măng, đậu cô, chất làm dày [1414], cải bó xôi 2,47%, đường, dầu mè, bột lòng trắng trứng, shortening, chất điều vị [621, 535], tỏi, muối, bột tỏi, tiêu, chất điều chỉnh độ acid [331] (liii), 330).

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

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.

* Không chứa chất Sorbat và Benzol.

** Theo dữ liệu của Bộ Nông Nghiệp Mỹ năm 2020 về vitamin, khoáng chất trong cải bó xôi (spinach).

Sản phẩm của:

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

Foods

Địa chỉ: 1/25/2018 Lương Thế Vinh, Phường Tân

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

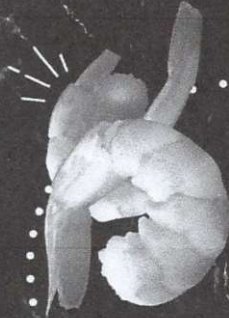
Việt Nam.

Điện thoại: (028) 3828 2642

Sản xuất tại Việt Nam.

Vỏ Mỏng Nhân Tôm

Lớp da mỏng dai sử dụng nước ép Cải Bò Xôi tự nhiên để tạo nên màu sắc hấp dẫn, gói bên trong nhân tôm đầy cái miệng lớn, tươi ngon săn sật, quyến rũ cùng rau củ thơm mềm ngọt vị.



Công Nghệ Cấp Đông Nhanh

Công nghệ cấp đông nhanh hiện đại giúp lưu giữ các dưỡng chất tươi lành từ tôm và rau củ tự nhiên, không thêm chất bảo quản trong quá trình sản xuất.



Khoáng Chất Từ Rau Củ Tươi

Từ nguồn nguyên liệu Cải Bò Xôi hoàn toàn tự nhiên chứa các loại khoáng chất, được làm sạch và chế biến trên dây chuyền công nghệ Hàn Quốc.



M.S.D.N: 0300629913-CJ-CJ
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE
TÂN PHÚ - TP. HỒ CHÍ MINH

- Hấp: Không cần rửa đông, đặt bánh hà cảo vào nồi và hấp cách thủy trong 5 - 6 (phút), lấy ra và thưởng thức.

- Chiên áp chảo: Sau khi hấp, cho 3 muỗng dầu ăn vào chảo nóng, áp chảo hà cảo cho đến khi có màu vàng nhẹ.

- Chiên giòn: Không cần rửa đông, chiên hà cảo trong dầu sôi (170 °C) khoảng 5 - 6 (phút) cho đến khi vàng đều.

