CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE (CJ CTE JSCO)	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 09 / CJCTE	*TP.HCM, ngày 02 tháng 04 năm 2021*

THÔNG BÁO

Về việc bổ sung nhãn sản phẩm

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

- Căn cứ vào nghị định 15/2018/NĐ-CP Nghị định Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm

Chúng tôi: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE

Địa chỉ: 125/208 Lương Thế Vinh, phường Tân Thới Hòa, quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chúng tôi xin thông báo đến Ban Quản lý An toàn thực phẩm về việc bổ sung nhãn sản phẩm của sản phẩm được cấp Xác nhận công bố và sản phẩm đã hoàn thành thủ tục Tự công bố sản phẩm.

Nội dung bổ sung: Bổ sung thêm nhãn mới cho sản phẩm dưới dây:

Stt	Tên sản phẩm	Số XNCB / Bản Tự công bố	Nội dung
1	Xủi cảo	737/2017/ATTPHCM-XNCB	Thay đổi hình ảnh và số điện thoại thể hiện trên bao bì
2	Há cảo	24.2/ CJ CẦU TRE /2021	

Chúng tôi chỉ bổ sung thêm nhãn bao bì sản phẩm, đảm bảo không thay đổi xuất xứ, thành phần, chất lượng của sản phẩm đã được cấp Xác nhận công bố hoặc đã hoàn thành thủ tục Tự công bố sản phẩm.

Đính kèm thông báo này là mẫu nhãn bổ sung.

Chân thành cảm ơn sự hỗ trợ của Quý cơ quan

Trân trọng.

TUQ. TỔNG GIÁM ĐỐC

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE

Văn Nguyễn Thái Bình

Nơi nhận:
- Như trên
- P.ĐBCL
- Lưu VT

Tran Thu Trang Su/QA/QC/202104011833

Tran Thu Trang Su/QA/QC/20210401160

CJ FOODS

Cầu Tre
THUẦN PHONG MỸ VỊ

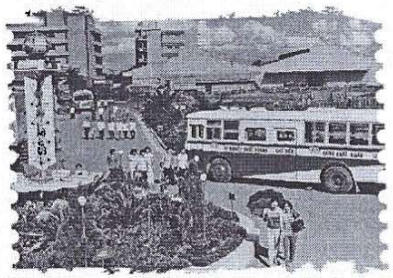
— SINCE 1983 —

"Thuần phong" cốt cách ẩm thực Việt Cầu Tre gói trọn "mỹ vị" xưa.

37 năm phụng sự gia đình Việt, những người con Cầu Tre chưa từng ngừng cố gắng nâng tầm những tinh hoa của nền ẩm thực dân tộc. Tự hào đi qua hơn 50 quốc gia, với tấm chân tình mang trọn vẹn bản sắc Việt đến từng bữa cơm gia đình, những người con xa xứ, những thực khách lỡ nhớ thương hương vị đậm đà nơi đây.

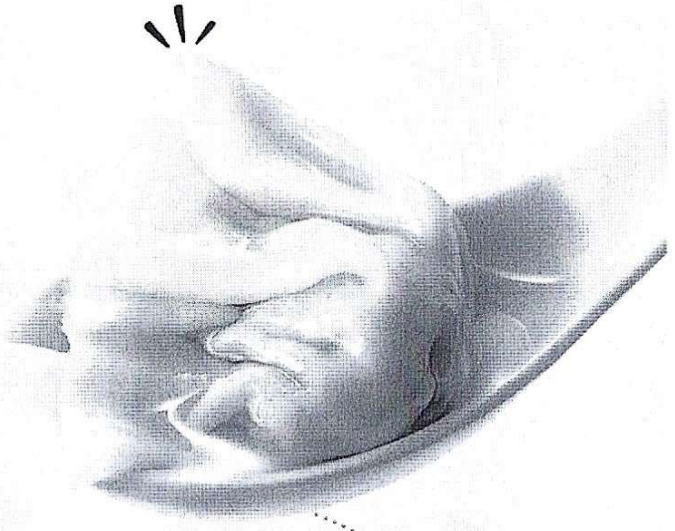
Trải qua gần 4 thập kỉ, với tâm niệm chỉ khi gìn giữ từng bí quyết ẩm thực truyền thống bằng cả tâm hồn, mới có thể làm cho từng sản phẩm ngon đến nao lòng. Mỗi sớm, cây chả lụa Cầu Tre vẫn được giã đều - gói tròn trong lá chuối xanh, cuốn chả giò ngày ngày vẫn được cuộn tròn phần nhân thơm mềm bên trong lớp bánh tráng mỏng manh, giòn rụm, dậm vàng đặc biệt.

Cứ như vậy, từng sản phẩm được ra đời mang cung cách của hồn Việt xưa và trọn hương vị tinh tuý cho thực khách Việt ngày nay.



XỦI CẢO CẦU TRE

HÒA QUYỆN TINH HOA



1

Lớp vỏ ngoài vàng ươm

Bột vỏ bánh được trộn thật đều và mịn với **tốc độ lý tưởng**, để khi cán sẽ được lớp vỏ mỏng, mềm thơm đúng chuẩn.

2

Bí quyết nhân hảo hạng

Ngoài nguồn nguyên liệu tươi ngon, nhân còn đặc biệt hơn cả ở thành phần **cá biển** – bí quyết để nhân có được độ quyện cùng độ dai ngon đặc trưng.

3

Sự hòa quyện tinh hoa

Lớp vỏ mềm thơm sẽ hòa vào phần nhân tròn vị, độ béo ngậy của nhân quyện vào vị thanh thơm của vỏ. Tất cả tan dần trong khoang miệng tạo nên vị ngon đến nao lòng

XỦI CẢO

THÀNH PHẦN: Da hoành thánh (bột mì, bột năng, nước) 50%, thịt heo, củ sắn, nấm mèo, cá (cá tra/ cá basa), tôm, cà rốt, surimi (cá chuồn/ cá mối /cá đồng), nước, tinh bột bắp, đường cát trắng, hành tím, muối I-ốt, dầu mè, tỏi, tiêu, tinh bột khoai mì, bột hương thịt tổng hợp, chất điều vị (E621, E627, E631), chất tạo ngọt tổng hợp (E420ii).

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên.

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.

8 934717 361012

Sản xuất tại Việt Nam

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: KHÔNG CẦN RÃ ĐÔNG

Hấp cách thủy trong 5 - 7 (phút) từ lúc nước sôi là dùng được.
Nấu canh: nấu nước sôi cho gia vị, thả xủi cảo vô khoảng 3 - 5 (phút), cho thêm ít hành, ngò là dùng được.

170°C

Khi dầu nóng sôi tầm (170 °C) cho sản phẩm vào chiên trong dầu khoảng từ 3 - 5 (phút) thấy vàng đều, vớt ra để ráo dầu là dùng được.

Sản phẩm của: CJ CẦU TRE

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE
125/208 Lương Thế Vinh, phường Tân Thới Hòa, Quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Điện thoại: (028) 3828 2642

Số XNCB: 737/2017/ATTPHCM-XNCB
(*) Không chứa chất Sorbat và Benzoat

Tran Thu Trang Su/QA/QC/20210402140

CJ FOODS

Cầu Tre
THUẦN PHONG MỸ VỊ

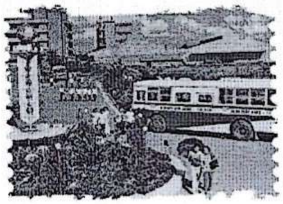
— SINCE 1983 —

"Thuần phong" cốt cách ẩm thực Việt
Cầu Tre gói trọn "mỹ vị" xưa.

37 năm phụng sự gia đình Việt, những người con Cầu Tre chưa từng ngừng cố gắng nâng tầm những tinh hoa của nền ẩm thực dân tộc. Tự hào đi qua hơn 50 quốc gia, với tấm chân tình mang trọn vẹn bản sắc Việt đến từng bữa cơm gia đình, những người con xa xứ, những thực khách lỡ nhớ thương hương vị đậm đà nơi đây.

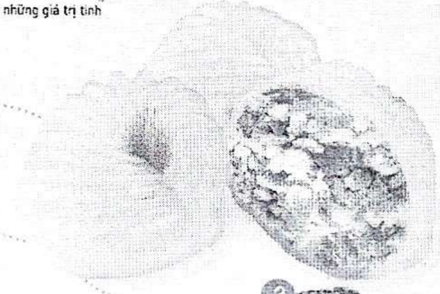
Trải qua gần 4 thập kỉ, với tâm niệm chỉ khi gìn giữ từng bí quyết ẩm thực truyền thống bằng cả tâm hồn, mới có thể làm cho từng sản phẩm ngon đến nao lòng. Mỗi sớm, cây chả lụa Cầu Tre vẫn được giã đều - gói tròn trong lá chuối xanh, cuốn chả giò ngày ngày vẫn được cuộn tròn phần nhân thơm mềm bên trong lớp bánh tráng mỏng manh, giòn rụm, đậm vàng đặc biệt.

Cứ như vậy, từng sản phẩm được ra đời mang cung cách của hồn Việt xưa và trọn hương vị tinh túy cho thực khách Việt ngày nay.



HÁ CẢO CẦU TRE - TINH HOA 3 THẬP KỶ

Há cảo Cầu Tre là món ăn chúng tôi chắt chiu những giá trị tinh hoa và trân quý nhất trong 30 năm vừa qua.



1 *Vỏ ngoài dẻo thơm*

Từ việc tận tâm nhào nặn từng mẻ bột bánh để đảm bảo bột được trộn đều, mịn, khi nấu lên dẻo trong thoảng thơm

2 *Nhân đầy tròn vị*

Cho đến kỹ lưỡng chọn ra những nguyên liệu tươi ngon cùng gia vị gia giảm đậm đà

3 *Nắn gói tinh hoa*

Cuối cùng bằng đôi tay khéo léo của "nghệ nhân" lành nghề chăm chút tạo hình từng viên bánh tạo nên những viên há cảo cân đối hài hòa nghìn viên như một

HÁ CẢO

THÀNH PHẦN: Da bột bánh (nước, tinh bột khoai tây, tinh bột mì, chất ổn định (1420), dầu cọ, đường Trehalose, muối), thịt heo 22,6%, củ sắn, thịt cá tra 4,5%, tinh bột bắp, tôm 2,2%, cà rốt, đạm đậu nành, đường, hành tím, chất điều vị (621, 631, 627), hương thịt tổng hợp, muối, dầu mè, tỏi, chất ổn định (1414), tiêu, gluten lúa mì, nước mắm, đường dextrose, chất làm dày (452i, 451i, 412, 466, 415), hương hải sản tổng hợp, chất điều chỉnh độ acid (500ii, 331iii, 330), chất tạo ngọt tổng hợp (420i).

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trong sản phẩm. 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.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: KHÔNG CẦN RÃ ĐÔNG

Hấp: Đặt bánh Há cảo vào nồi và hấp cách thủy trong 8 - 10 phút, lấy ra và thưởng thức.

Chiên áp chảo: Cho 1 lượng dầu vừa đủ (khoảng 2 - 3 muỗng) để chiên áp chảo (khoảng 10 - 12 cái) trong khoảng 2 phút, sau đó cho lượng nước vừa đủ (khoảng 100 - 120 ml), đậy nắp và tiếp tục chiên trong khoảng 6 - 8 phút, lấy ra và thưởng thức.

Sản phẩm của: CJ CAU TRE

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE
125/208 Lương Thế Vinh, phường Tân Thới Hòa, Quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Điện thoại: (028) 3828 2642
(*) Không chứa chất Sorbat và Benzoat

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g Nutrition Information per 100 g	
Năng lượng/ Energy	929 kJ/ 221 kcal
Chất béo/ Fat	9,5 g
Chất béo bão hòa/ Saturates	3,9 g
Carbohydrate	29,0 g
Đường/ Sugars	2,0 g
Đạm/ Protein	5,0 g
Muối/ Salt	1,0 g

8 934717 271021

Sản xuất tại Việt Nam

CJ FOODS Cầu Tre Há Cảo

KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN(*)
Chọn ăn ngon sống khỏe

500 g

HAKAO

Há Cảo

Cầu Tre
THUẦN PHONG MỸ VỊ

CJ FOODS Cầu Tre Há Cảo

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

CJ FOODS

Cầu Tre
THUẦN PHONG MỸ VỊ

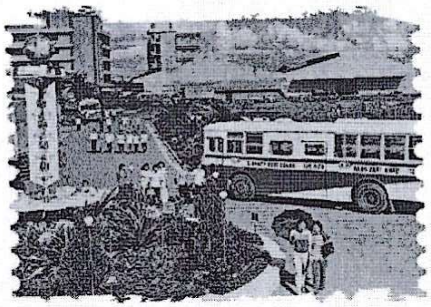
— SINCE 1983 —

"Thuần phong" cốt cách ẩm thực Việt Cầu Tre gói trọn "mỹ vị" xưa.

37 năm phụng sự gia đình Việt, những người con Cầu Tre chưa từng ngừng cố gắng nâng tầm những tinh hoa của nền ẩm thực dân tộc. Tự hào đi qua hơn 50 quốc gia, với tấm chân tình mang trọn vẹn bản sắc Việt đến từng bữa cơm gia đình, những người con xa xứ, những thực khách lỡ nhớ thương hương vị đậm đà nơi đây.

Trải qua gần 4 thập kỉ, với tâm niệm chỉ khi gìn giữ từng bí quyết ẩm thực truyền thống bằng cả tâm hồn, mới có thể làm cho từng sản phẩm ngon đến nao lòng. Mỗi sớm, cây chả lụa Cầu Tre vẫn được giã đều - gói tròn trong lá chuối xanh, cuốn chả giò ngày ngày vẫn được cuộn tròn phần nhân thơm mềm bên trong lớp bánh tráng mỏng manh, giòn rụm, dậm vàng đặc biệt.

Cứ như vậy, từng sản phẩm được ra đời mang cung cách của hồn Việt xưa và trọn hương vị tinh túy cho thực khách Việt ngày nay.



HÁ CẢO CẦU TRE - TINH HOA 3 THẬP KỶ

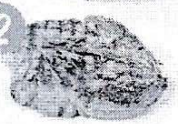
Há cảo Cầu Tre là món ăn chúng tôi chắt chiu những giá trị tinh hoa và trân quý nhất trong 30 năm vừa qua.

Vỏ ngoài dẻo thơm

Từ việc tận tâm nhào nặn từng mẻ bột bánh để đảm bảo bột được trộn đều, mịn, khi nấu lên dẻo trong thoảng thơm

Nắn gói tinh hoa

Cuối cùng bằng đôi tay khéo léo của "nghệ nhân" lành nghề chăm chút tạo hình từng viên bánh tạo nên những viên há cảo cân đối hài hòa nghìn viên như một



Nhân đầy tròn vị

Cho đến kỹ lưỡng chọn ra những nguyên liệu tươi ngon cùng gia vị gia giảm đậm đà

HÁ CẢO

THÀNH PHẦN: Da bột bánh [nước, tinh bột khoai tây, tinh bột mì, chất ổn định [1420], dầu cọ, dưỡng Trehalose, muối], thịt heo 22,6%, củ sắn, thịt cá tra 4,5%, tinh bột bắp, tôm 2,2%, cà rốt, đậm đậu nành, đường, hành tím, chất điều vị [621, 631, 627], hương thịt tổng hợp, muối, dầu mè, tỏi, chất ổn định [1414], tiêu, gluten lúa mì, nước mắm, dưỡng dextrose, chất làm dầy [452i, 451i, 412, 466, 415], hương hải sản tổng hợp, chất điều chỉnh độ acid [500ii, 331iii, 330], chất tạo ngọt tổng hợp [420ii].

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trong sản phẩm. 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.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: KHÔNG CẦN RÃ ĐÔNG

Hấp: Đặt bánh Há cảo vào nồi và hấp cách thủy trong 8 - 10 phút, lấy ra và thưởng thức.

Chiên áp chảo: Cho 1 lượng dầu vừa đủ [khoảng 2 - 3 muỗng] để chiên áp chảo [khoảng 10 - 12 cái] trong khoảng 2 phút, sau đó cho lượng nước vừa đủ [khoảng 100 - 120 ml], đậy nắp và tiếp tục chiên trong khoảng 6 - 8 phút, lấy ra và thưởng thức.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g Nutrition Information per 100 g	
Năng lượng/ Energy	929 kJ/ 221 kcal
Chất béo/ Fat	9,5 g
Chất béo bão hòa/ Saturates	3,9 g
Carbohydrate	29,0 g
Đường/ Sugars	2,0 g
Đạm/ Protein	5,0 g
Muối/ Salt	1,0 g

Sản phẩm của: CJ CAU TRE

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE
125/208 Lương Thế Vinh, phường Tân Thới Hòa, Quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Điện thoại: (028) 3628 2642

(*) Không chứa chất Sorbat và Benzoat

8 934717 271021

Sản xuất tại Việt Nam

Tran Thu Trang Su/QA/QC/20210402136