

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 24.2 / 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, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: (028) 3873.5100

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

2. 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 [420ii].

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: 500 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 ép kín. Lớp LLDPE tiếp xúc trực tiếp sản phẩm. Chất liệu làm bao bì đạt yêu cầu đựng thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

5.1 - 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. (Ký hiệu mã địa chỉ là **A**)

5.2 - CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE

Địa chỉ: Lô EA2-7, Khu công nghiệp Hiệp Phước (Giai đoạn 2), xã Hiệp Phước, huyện Nhà Bè, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam (Ký hiệu mã địa chỉ là **HP**)



- Ký hiệu mã địa chỉ cơ sở sản xuất xem cạnh NSX

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:

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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.

* Các chỉ tiêu vi sinh:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁶
2	Coliform	CFU/g	10 ²
3	Escherichia coli	CFU/g	10 ²
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10 ²
5	Clostridium perfringens	CFU/g	10 ²
6	Bacillus cereus	CFU/g	10 ²
7	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ³

* Hàm lượng kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/ kg	0,2
2	Hàm lượng cadimi (Cd)	mg/ kg	0,1

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./.

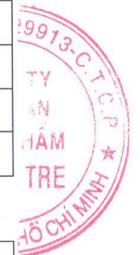
TP. Hồ Chí Minh, ngày 22 tháng 01 năm 2021

TỔNG GIÁM ĐỐC

CÔNG TY
CÓ PHẦN
THỰC PHẨM
CJ CẦU TRE

Q. TÂN PHÚ - TP. HỒ CHÍ MINH

Vân Nguyễn Hải Bình





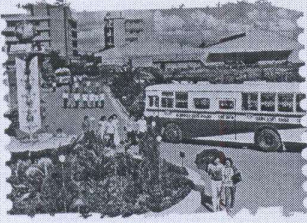
Cầu Tre

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. Từ hào di qua hơn 50 quốc gia, với tâm chân tình mang trọn vẹn bản sắc Việt đến từng bữa cơm gia đình, những người con xa xứ, những thực khách lơ nhớ thương hương vị đậm đà nơi đây. Trái qua gần 4 thập kỷ, với tâm niệm chỉ khi gìn giữ từng bí quyết ẩm thực truyền thống bằng cả tâm hồn, mới có thể làm cho lòng sản phẩm ngon đến nao lòng. Mỗi sản phẩm, cây chấu Cầu Tre vẫn được giữ đều - gói tròn trong lá chuối xanh, cuốn chặt giò ngày ngày vẫn được cuộn tròn phần nhân thơm mềm bên trong lớp bánh trắng 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 chất 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 thoáng thơm

Nắn gói tinh hoa



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

Nhan 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, đường Trehalose, muối], thịt heo 22,6%, củ sắn, thịt cá tra 4,5%, tinh bột bắp, lòng 2,2%, cà ri, đậm đặc hành, đường, hành lìm, hành lìm, chất béo thực vật, chất béo thực vật, dầu mè, lòng, chất ổn định (1414), gluten lúa mì, tiêu, nước mắm, đường dextrose, chất làm dày (432, 451, 412, 444, 415), hương hải sản tổng hợp, chất điều chỉnh độ acid (300, 331ii, 330), chất tạo ngọt tổng hợp (420i).

Thương hiệu 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 thấp hơn để giữ chất lượng.
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 RÀ ĐỒNG

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

2. 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: **CẦU TRE**

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE
125/208 Đường Thích Vinh, phường Tân Thuận Hòa,
Quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Điện thoại: (028) 3873 5100

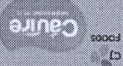
Giá trị dinh dưỡng trong 100 g Nutrition Information per 100 g	
Năng lượng/Energy	929 kJ / 221 kcal
Chất béo/Fat	9.5 g
Chất béo bão hòa/Saturated	3.9 g
Carbohydrate	29.0 g
Đường/Sugars	2.0 g
Đạm/Protein	5.0 g
Muối/Salt	1.0 g



8 934717 271021

Sản xuất tại Việt Nam

Há Cảo



500g TRỨ ĐỒNG

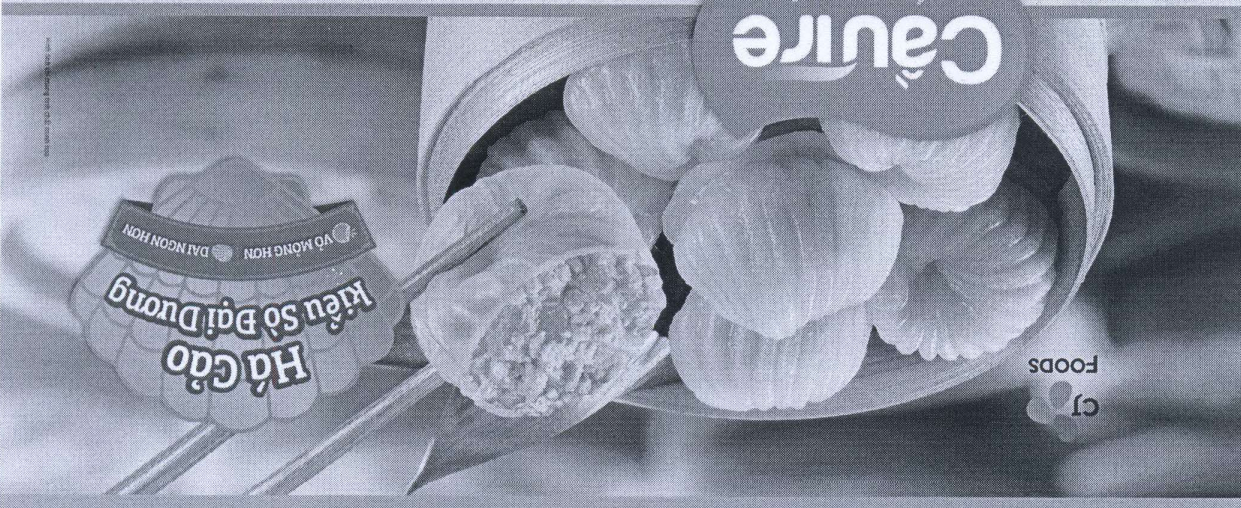


Há Cảo

HAKKAO

Cầu Tre

THUẦN PHONG MỸ VỊ



Há Cảo