

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 73 / CJ CẦU TRE / 2020

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: NEM NƯỚNG

2. Thành phần:

Thịt heo 65%, tỏi, đạm đậu nành, nước, đường, chất điều vị (621, 631, 627), nước mắm, rượu, chất nhũ hóa (450iii, 450i, 452ii, 451i), chất làm dày (407), tiêu, chất tạo ngọt tổng hợp (420ii), hạt nêm, chất điều chỉnh độ acid (500ii, 331iii, 330), bột nổi, đường D-xylose.

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: Que gỗ, 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. (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 (Mã địa chỉ là HP)

5.3 - CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM - CHI NHÁNH HIỆP PHƯỚC

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 (Mã địa chỉ là CJF)

- 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.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng cadimi (Cd)	mg/ kg	0,05
2	Hàm lượng chì (Pb)	mg/ kg	0,1



- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)	
		n	c	m	M
01	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	5	2	5×10^5	5×10^6
02	E .coli	5	2	5×10^2	5×10^3
03	Salmonella	5	0	Không phát hiện ⁽¹⁾	

Ghi chú:

⁽¹⁾ trong 25g

- n: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm.

- c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M.

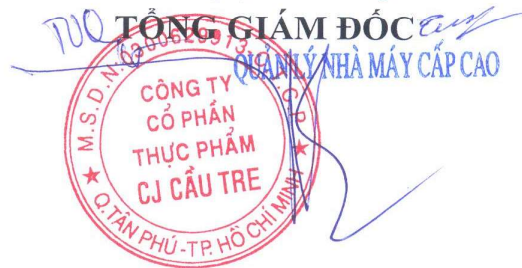
- m: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt.

- M: giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt.

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 03 tháng 06 năm 2020



Dũng Thanh Long



Cầu Tre
THUẬN PHONG MỸ VI

SINCE 1983
"Thuận phong" cốt cách ẩm thực Việt
Cầu Tre gói trọn "mỹ vị" xưa.

37 năm phong sự gia đình Việt, những người con Cầu Tre chưa từng ngưng 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 ven bản sắc Việt đến từng bữa cơm gia đình những người con xa xứ, những thực khách lễ nhớ hương vị đậm đà nơi đây.

Trải 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 từng sản phẩm ngon đến nao lòng. Mỗi sớm, cây chấu lùa Cầu Tre vẫn được giữ đều - gói tròn trong lá chuối xanh, cuộn chặt gói ngay ngày 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.



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

TỪ LẬU, NEM NƯỚNG LÀ MÓN ĂN NỔI TIẾNG VÀ ĐẦY TỰ HÀO CỦA CẦU TRE. NEM NƯỚNG CẦU TRE NGON NHƯ VÀO BÍ QUYẾT CHÚNG TÔI TRẦN QUÝ CÌN GIỮ SUỐT HƠN 30 NĂM QUA.

1 THỊT THƠM HẢO HẠNG



- Thịt ngon tuyển chọn: được chọn từ nguồn thịt chất lượng đảm bảo sau khi chiên hoặc nướng vẫn giữ tròn được từng thớ thịt ngọt ngon nóng hổi.
- Tỷ lệ nạc mỡ lý tưởng: nạc vừa đủ để nem không bị mau khô khi chế biến. Phần mỡ vừa phải để ngăn mùi thơm béo nhưng lại không gây ngán.

2 GIA VỊ THƠM LỪNG



- Gia vị nêm nếm đậm đà: nhưng không lẫn át vị ngọt thơm vốn có của thịt.
- Rượu nếp hảo hạng: thơm nhẹ nhàng, vương vấn đến khó quên.



NEM NƯỚNG

THÀNH PHẦN: Thịt heo 45%, tỏi, ớt, ớt bột, dầu mè, nước, đường, chất điều vị (E21, E22, E23), nước mắm, rượu, chất nhũ hóa (E401, E402, E403), chất làm dày (E407), tiêu, chất tạo ngọt tổng hợp (E420), bột nem, chất điều chỉnh độ acid (E301, E302, E303), bột nôi, đường D-xylose.
Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trong sản phẩm.
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc ngăn đá từ 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:

200°C - 220°C
150°C - 160°C
Nướng bằng bếp than hoặc lò nướng khoảng 200°C-220°C, thời gian 8-10 (phút).
Chiên ở nhiệt độ 150°C - 160°C, thời gian khoảng từ 4-5 (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, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam
Điện thoại: (84-28) 3873 5100



Nem Nướng



16g CÂY TRƯ ĐÔNG
-18°C NGON NHẤT KHI NƯỚNG

400g KHỐI LƯỢNG TÍNH



Nem Nướng

— Thịt thơm hảo hạng - Gia vị thơm lừng —



RƯỢU NẾP ƯỚP THÊM THƠM MỀM TÂM VỊ



Nem Nướng