

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 02/CTFOOD/2025

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm:

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN LƯƠNG THỰC THỰC PHẨM CTFOOD**

Địa chỉ: 99 đường B1, KDC Phú An, P.Phú Thù, Q.Cái Răng, Tp.Cần Thơ, Việt Nam.

Điện thoại: 0919456507

Fax:

E-mail: ctfoodrice@gmail.com organicmekong@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 1801667887 do Sở KH&ĐT TP. Cần Thơ, cấp ngày 22/04/2020 thay đổi lần thứ 6 ngày 18 tháng 4 năm 2025 do Sở Tài Chính Thành phố Cần Thơ cấp.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 117/2023NNPTNT-TPCT cấp ngày 18 tháng 07 năm 2023, do Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm và Thủy sản cấp.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **GẠO LÀI NHẬT (JAPONICA)**

2. Thành phần:

STT	CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM	ĐVT	KẾT QUẢ
1	Ca	mg/kg	533,00
2	Fe	mg/kg	5,33
3	K	mg/kg	534,00
4	Mg	mg/kg	89,90
5	Zn	mg/kg	13,80
6	Anthocyanin	mg/kg	87,10
7	Dietary Fiber	%	1,80
8	Clucide	%	79,50
9	Lipide	%	0,75
10	Năng lượng	Kcal/100g	353,00
11	Protide	g/100g	6,87 (Ns6.25)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 THÁNG, DÙNG NGON NHẤT TRONG 6 THÁNG.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Bao 5kg, 10kg, 25kg và 50kg. Loại bao PE/PA, PP dệt ghép màng trong suốt thấy hạt gạo bên trong.





5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): **NHÀ MÁY NHƯ NGỌC**– Quốc lộ 91, khu vực Thới Hoà B, Phường Long Hưng, Quận Ô Môn, Thành Phố Cần Thơ.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)



IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tiêu chuẩn kỹ thuật của gạo Lài Nhật chủ yếu tập trung vào các đặc điểm như hạt gạo ngắn, tròn, đều hạt, bóng mẩy, có mùi thơm dịu nhẹ, cơm dẻo, mềm và có vị ngọt thanh tự nhiên khi nấu chín. Gạo Lài Nhật được trồng nhiều ở Đồng Bằng Sông Cửu Long và được coi là giống lúa lai tạo ngắn ngày.

Các tiêu chuẩn kỹ thuật cụ thể của gạo Lài Nhật bao gồm:

Hạt gạo ngắn, tròn, đều hạt, bóng mẩy:

Khác với gạo thường, hạt gạo Lài Nhật có hình dáng và kích thước đặc biệt, tạo nên sự khác biệt về chất lượng.

Cơm dẻo, mềm:

Khi nấu, gạo Lài Nhật tạo nên cơm có độ dẻo và mềm cao, giữ được hương vị thơm ngon ngay cả khi để nguội.

Hương vị ngọt thanh:

Cơm nấu từ gạo Lài Nhật có vị ngọt tự nhiên, Gạo Lài Nhật có mùi thơm đặc trưng, không gắt, tạo nên hương vị thơm ngon khi nấu cơm.

Giá trị dinh dưỡng:

Gạo Japonica chứa nhiều chất dinh dưỡng như gluxit, lipid, protein, đường, vitamin, và các khoáng chất.

6678
 NG TY
 PHẦN
 ỨC THỰC
 FOOD
 HỒ CẢ

An toàn thực phẩm:

Gạo Japonica phải đáp ứng các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, độc tố nấm mốc, hoặc kim loại nặng.

Quy trình sản xuất:

Gạo được sản xuất theo quy trình khép kín, từ thu mua lúa, chế biến, đóng gói đến kiểm tra chất lượng.

Bảo quản:

Gạo cần được bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và độ ẩm cao. Ngoài ra, gạo Lài Nhật còn được đánh giá cao bởi tính ứng dụng của nó trong việc chế biến nhiều món ăn truyền thống của Việt Nam.

Gạo Lài Nhật đạt theo tiêu chuẩn Việt Nam : TCVN 11889:2017

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 Cần Thơ, ngày 22 tháng 04 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Văn Kết

