

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/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 Thứ, 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 ST25

2. Thành phần:

STT	CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM	ĐVT	KẾT QUẢ
1	Calo	Kcalo/100gr	353.00
2	Protein	g/100gr	6.87
3	Lipide	%	0.75
4	Glucide	%	82.06
5	Dietary fiber	%	1.80
6	Kali (K)	mg/kg	534.00
7	Canxi (Ca)	mg/kg	53.33
8	Sắt (Fe)	mg/kg	3.53
9	Magie (Mg)	mg/kg	89.90
10	Kẽm (Zn)	mg/kg	13.80
11	Anthocyanin	mg/kg	87.10

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

Gạo ST25 lúa tôm được biết đến với hạt dài, trắng trong, không bạc bụng, và có mùi thơm đặc trưng của lá dứa và cốm non. Khi nấu, cơm mềm dẻo, thơm, và có vị ngọt đậm đà. Gạo được trồng trên đất nuôi tôm, tận dụng dinh dưỡng tự nhiên từ tôm để tạo ra chất lượng gạo cao.

Tiêu chuẩn kỹ thuật:

Hạt gạo: Dài, trắng trong, không bạc bụng, không bị nát hoặc vụn.

Mùi hương: Thơm tự nhiên, đặc trưng của lá dứa và cốm non.

Độ mềm dẻo: Cơm mềm dẻo, không bị cứng khi để nguội.

Vị: Có vị ngọt đậm đà, thơm ngon.

Nguồn gốc: Được trồng trên đất nuôi tôm.

Gạo ST25 lúa tôm có nhiều ưu điểm so với gạo ST25 thông thường:

Chất lượng:

Do được trồng trên đất nuôi tôm, gạo ST25 lúa tôm có chất lượng cao hơn, với hương vị và độ mềm dẻo tốt hơn.

Dinh dưỡng:

Gạo ST25 lúa tôm có thể cung cấp nhiều dinh dưỡng từ các chất còn lại sau khi nuôi tôm, giúp gạo có giá trị dinh dưỡng cao hơn.

Môi trường:

Mô hình lúa tôm giúp bảo vệ môi trường, tận dụng đất đai và nước một cách hiệu quả.

Kết luận:

Gạo ST25 lúa tôm là một sản phẩm gạo chất lượng cao, được trồng theo quy trình canh tác tự nhiên và an toàn. Sản phẩm này đáp ứng được yêu cầu của người tiêu dùng về chất lượng, hương vị và giá trị dinh dưỡng.

Gạo ST25 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

