

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 08/MLI/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Minh Long I

Địa chỉ: Số 333 đường Hưng Định 24, khu phố Hưng Lộc, phường Thuận An, Thành phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại: 02743 668899

Fax: 02743 724173

E-mail: sales@minhlong.com

Mã số doanh nghiệp: 3700147620

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không thuộc diện cấp giấy.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Bộ sản phẩm dưỡng sinh (Healthycook)**, bao gồm:

- Chảo dưỡng sinh
- Ấm nước (siêu thuốc) dưỡng sinh
- Chảo nướng dưỡng sinh (bếp từ)
- Nồi dưỡng sinh Ceres (Đất Hoàng Kim)
- Nắp nồi dưỡng sinh
- Nồi dưỡng sinh Luna (Nồi cạn)
- Nồi dưỡng sinh Vesta

2. Thành phần: Cao lanh, tràng thạch, thạch anh.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Không thời hạn.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong hộp carton chuyên dụng, bao bì sạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Sản xuất tại công ty TNHH Minh Long I, địa chỉ: Số 333 đường Hưng Định 24, khu phố Hưng Lộc, phường Thuận An, Thành phố Hồ Chí Minh.

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

Trên bao bì có ghi nhãn hàng hóa đầy đủ. Có nhãn phụ, nhãn chính đính kèm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số QCVN/12-4:2015:BYT “Theo yêu cầu kỹ thuật đối với bao bì, dụng cụ làm bằng gốm, gốm thủy tinh”.



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 19 tháng 11 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Lý Huy Bình

Thúc

0014
CÔNG
TN
NH
HỒ

DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN

SẢN PHẨM: Bộ sản phẩm dưỡng sinh (Healthycook)

STT	Tên sản phẩm	STT	Tên sản phẩm
1	Chảo dưỡng sinh	5	Nắp nồi dưỡng sinh
2	Ấm nước (siêu thuốc) dưỡng sinh	6	Nồi dưỡng sinh Luna (Nồi cạn)
3	Chảo nướng dưỡng sinh (bếp từ)	7	Nồi dưỡng sinh Vesta
4	Nồi dưỡng sinh Ceres (Đất Hoàng Kim)		

THÀNH PHẦN: Cao lanh, tràng thạch, thạch anh.

ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM:

- Nung ở nhiệt độ cao 1210⁰C - 1270⁰C
- Bền, cứng, khó bẻ mé, khó trầy xước, khó nứt bể khi sử dụng thông thường vì có khả năng chịu sốc nhiệt cao từ 0⁰C - 800⁰C (trong điều kiện chính xác của phòng thí nghiệm)
- Sản phẩm khó bị tróc men, bung men, rạn men vì độ hút ẩm gần như bằng 0 (vì là sứ), đồng thời cũng không xúc tác sinh ra chất độc hại khi chế biến hoặc gia nhiệt.
- Hàm lượng chì và cadimi trong sản phẩm đạt theo quy chuẩn QCVN 12-4:2015: BYT của Bộ Y Tế bảo đảm sức khỏe cho người tiêu dùng khi sử dụng, đặc biệt dùng cho các loại thực phẩm có tính ăn mòn cao như chanh, giấm, muối mặn...
- Kỹ thuật tăng cường bức xạ hồng ngoại: Nhiệt lượng sẽ làm chín đều, chín sâu thực phẩm từ bên trong, giữ được hương vị đặc trưng với những dưỡng chất tốt nhất.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN:

Hướng dẫn sử dụng:

Nên sử dụng nồi dưỡng sinh Luna 3.0L trở lên, nồi dưỡng sinh Vesta 5.5L trở lên và chảo chiên có đường kính 35cm trở lên trên các loại bếp ga chuyên dụng.

Sử dụng nồi lớn trên bếp lớn để chế biến thức ăn ngon hơn và gia tăng tuổi thọ của sản phẩm.

1. Khi sử dụng lưu ý lượng thời gian phù hợp để thực phẩm được chín ngon hơn, vì thời gian làm chín thực phẩm của sản phẩm sử dụng dưỡng sinh nhanh hơn các dụng cụ nấu thông thường (vì được chín bằng tia hồng ngoại).
2. Sản phẩm sử dụng dưỡng sinh giữ độ nóng rất lâu, đặc biệt khi đậy nắp kín. Nếu chưa dùng ngay sau khi nấu, có thể tắt bếp trước khi thức ăn chín vài phút vì độ nóng của nồi đủ để làm thức ăn chín ngon.
3. Trong trường hợp dùng sản phẩm để bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh, khi lấy ra, nên để sản phẩm giảm lạnh trước khi nấu hoặc bắc lên bếp chỉnh ở mức nhiệt thấp để làm ấm nồi trước khi nấu.
4. Sử dụng miếng lót nồi chịu nhiệt để lót khi bắc nồi nóng ra khỏi bếp.
5. Khi luộc rau củ không nước, rau vừa rửa xong bỏ ngay vào nồi (để rau còn ướt). Nếu chưa quen với phương pháp chế biến này, có thể cho một ít nước (khoảng 1-2 muỗng/ thìa) vào nồi để thao tác dễ dàng hơn mà món ăn vẫn ngon và đảm bảo dưỡng chất, tăng tuổi thọ
6. Sử dụng nồi phải tương thích với từng loại bếp. Nồi lớn nên nấu trên bếp lớn, nồi nhỏ nên nấu trên bếp nhỏ. Khi sử dụng sản phẩm, cần lưu ý diện tích vùng tỏa nhiệt của bếp phải chiếm ít nhất 80% diện tích đáy sản phẩm.
7. Với sản phẩm thường: phù hợp sử dụng cho bếp gas, bếp hồng ngoại, lò vi sóng, lò nướng, tủ lạnh, máy rửa chén. (Với sản phẩm chuyên dụng trên bếp từ thì chỉ phù hợp sử dụng cho bếp từ).

Hướng dẫn bảo quản:

1. Làm sạch bên trong và bên ngoài sản phẩm sứ dưỡng sinh bằng các miếng tẩy rửa và dung dịch tẩy rửa thông thường
2. Hạn chế sản phẩm bị va đập, để giữ độ bền sản phẩm cao nhất. Lưu ý: Sản phẩm sứ có thể bị nứt, vỡ nếu làm rơi rớt và va đập mạnh
3. Trường hợp vô tình làm sản phẩm có mảng cháy khi nấu nướng, nhanh nhất là cho nước vào nồi, nấu sôi nước, dùng dụng cụ bằng gỗ cạo sạch mảng bám, sau đó tẩy rửa sạch như thông thường; hoặc ngâm qua đêm và sử dụng dụng cụ tẩy rửa để làm sạch.
4. Nên lau khô sản phẩm sau khi rửa.
5. Đối với vết bẩn do cháy, hay sử dụng lâu ngày, khó chà rửa bằng chất tẩy thông dụng thì sử dụng các chất tẩy rửa hiệu quả và lành tính thường có sẵn trong bếp:
 - Bột nở (baking powder), muối nở (baking soda)
 - Chanh hoặc giấm ănKhi kết hợp với 2 chất này (cho chanh hoặc giấm ăn vào nồi nước trước, sau đó cho bột nở hoặc muối nở vào) có thể tẩy rửa tốt hơn các loại thông thường có trên thị trường.
6. Lưu ý thêm sản phẩm nồi từ:
 - Không sử dụng vật dụng cứng (như bàn chà sắt) để chà rửa phần đáy có lớp từ của sản phẩm
 - Không để phần đáy sản phẩm va chạm với các vật dụng bén, nhọn (như dao, nĩa...)

Sản phẩm được sản xuất theo tiêu chuẩn loại I của Công ty Minh Long I

Sản xuất tại:

Công ty TNHH Minh Long I

Địa chỉ: Số 333 đường Hưng Định 24, khu phố Hưng Lộc, phường Thuận An, Thành phố Hồ Chí Minh.

Tel: 02743 668899

Fax: 02743 724173

Email: sales@minhlong.com

Website: www.minhlong.com

