

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 0108/NN/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công Ty TNHH Thương Mại Và Sản Xuất Nhật Nguyên

Địa chỉ: Thôn Nhạc Lộc, xã Trung Trắc, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 02216. 500 666

E-mail: Info@thitheo3g.com

Mã số doanh nghiệp: 0900998260 Đăng ký lần đầu 23/09/2016 Nơi cấp: Sở Kế Hoạch Đầu Tư Tỉnh Hưng Yên

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: số 36/2019/NNPTNT-0321, cấp ngày 05/11/2019 tại Chi Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản Tỉnh Hưng Yên

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Ba Chỉ Heo Ướp BBQ

2. Thành phần: Thịt ba chỉ heo tươi 3G 95%, sốt BBQ 5% (gồm: đường, nước, nước mắm (cá cơm, muối iod), hành, tỏi, dầu nành, mật ong, sả, tiêu, dầu mè, chất điều vị (621), phẩm màu tổng hợp (150c), (129), ngũ vị hương, chất bảo quản (211), chất ổn định (1422)).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 03 ngày trong điều kiện bảo quản 0° - 4 °C.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Đóng vào hộp nhựa PP hàn kín/ hút chân không bằng túi nilon hàn kín. Trọng lượng tịnh 300g, 500 g, 01 Kg.



5. Hướng dẫn sử dụng: Nấu chín trước khi sử dụng - Có thể nướng trực tiếp với than hoa hoặc chiên bằng nồi chiên không dầu.

6. Tên cơ sở sơ chế đóng gói sản phẩm: Địa Điểm Kinh Doanh Số 01 - Công Ty TNHH Thương Mại Và Sản Xuất Nhật Nguyên.

Địa chỉ: KCN Phố Nối A, xã Lạc Hồng, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm:

THỰC PHẨM CHO MỌI NHÀ

THỊT HEO SƠ CHẾ

QUACERT
HACCP

3G

Fresh Meat

Thành phần: Thịt heo tươi, gia vị tẩm ướp vừa đủ
(Xem trên tem đính kèm)
HDSĐ: Nấu chín trước khi sử dụng
Điều kiện bảo quản: 0°-4°C
HSD: 03 ngày kể từ ngày sản xuất

Không sử dụng sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng

ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM ĐẠT TCVN

SẢN PHẨM SƠ CHẾ

CHI CỤC THUY
K.T.V.S.T.Y
MA SỐ: 23.10.05

Khối lượng tịnh
300 g

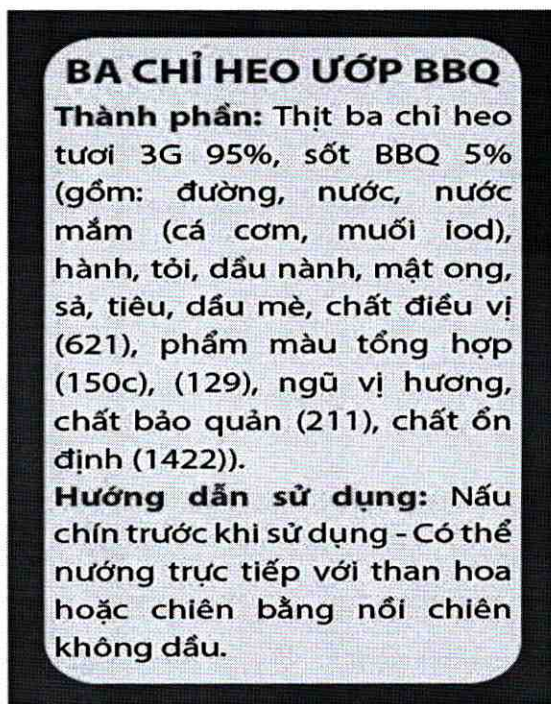
Xuất xứ: Việt Nam

Thịt heo sơ chế 3G là sự kết hợp hoàn hảo của Thịt heo tươi 3G và các gia vị tẩm ướp theo công thức của bếp trưởng lâu năm kinh nghiệm. Sản phẩm mang đến cho gia đình bạn những món ăn chuẩn vị như nhà hàng, an toàn và đảm bảo.

Sản phẩm của: Công ty TNHH TM và SX Nhật Nguyên
ĐC: Thôn Nhac Lộc, xã Trung trác, huyện Văn Lâm, Hưng Yên, Việt Nam
Sơ chế đóng gói tại:
Địa điểm KD số 1 - Cty TNHH SX&TM Nhật Nguyên
ĐC: KCN Phố Nối A - Lạc Hồng, Văn Lâm, Hưng Yên, Việt Nam
CNVSATTP: 36/2019/NNPTNT-0321
Ngày sản xuất: Xem trên bao bì
www.thitheo3g.com * Hotline: 098 191 0858



Mẫu tem phụ sản phẩm:



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:

- Luật An toàn thực phẩm

- Nghị Định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 về việc ban hành quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-3-2012/BYT quy định kỹ thuật quốc gia đối với vi sinh vật 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.



- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN12-1-2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm .

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./.

Hưng Yên, ngày 18 tháng 08 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

Bùi Đức Thành





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

BẢN SAO

GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

CERTIFICATE

OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN & THỦY SẢN TỈNH HUNG YÊN

Cơ sở/ Establishment: **ĐIỂM KINH DOANH SỐ 1 - CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ SẢN XUẤT NHẬT NGUYÊN**

Mã số/ Approval number: **00.001**

Địa chỉ/ Address: **Thị trấn công nghiệp Phố Nối A, Lạc Hồng, Phố Nối A, Huyện Hưng Yên**

Điện thoại/ Tel: **0913.031.035** Fax:

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm
Has been found to be in compliance with food safety regulations for following products:

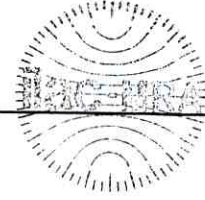
- Sò chế, Chế biến thịt và Các sản phẩm chế biến từ thịt.**
-
-

Số cấp/ Number: **36/2019** /NNPTNT-0321
Có hiệu lực đến ngày: **05 tháng 11 năm 2022**
Valid until (date/month/year)
Và thay thế giấy CN số: cấp ngày..... tháng..... năm
And replaces The Certificate N°..... issued on (day/month/year)

Hưng Yên, ngày **05 tháng 11 năm 2019** day/month/year

CHI CỤC TRƯỞNG

**CHI CỤC TRƯỞNG
TRẦN NGUYỄN THÁP**



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 20.08.13.574

1. Tên mẫu/Name of sample : **Ba chỉ heo ướp BBQ**
2. Tên/địa chỉ khách hàng : Địa điểm kinh doanh số 1 - Công ty TNHH thương mại và sản xuất
Name/Address of customer Nhật Nguyên
Khu công nghiệp Phố Nối A, xã Lạc Hồng, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng
Yên, Việt Nam.
3. Mô tả mẫu/Sample description : /
4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 13/08/2020
5. Người lấy/gửi mẫu/ The personnel : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer
performing/sending sample(s)
6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of : 13/08/2020-18/08/2020
testing activities
7. Kết quả thử nghiệm/Test results :

| TT No. | Tên chỉ tiêu Characteristic | Phương pháp thử Test method | Đơn vị Unit | Kết quả Result | Giới hạn cho phép Regular limit |
|--------|--------------------------------|--------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------------------------|
| 1 | Protein* | TCVN 8134:2009 | % | 12,5 | TCCS/GMP |
| 2 | Lipit/Lipid | TCVN 8136:2009 | % | 23,4 | TCCS/GMP |
| 3 | Ẩm/Humidity* | TCVN 8135:2009 | % | 61,1 | TCCS/GMP |
| 4 | Cadimi/Cadmium (Cd) | TCVN 7929:2008 | mg/kg | Không phát hiện ($< 0,01$) | QCVN 8-2:2011/BYT $\leq 0,05$ |
| 5 | Chì/Lead (Pb) | TCVN 7929:2008 | mg/kg | Không phát hiện ($< 0,01$) | QCVN 8-2:2011/BYT $\leq 0,1$ |

Hà Nội, ngày 18 tháng 08 năm 2020/Hanoi, August 18, 2020

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THẨM ĐÒ CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

KT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

ThS. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực: 9299.....Quyển số: 1.....SCT/BS

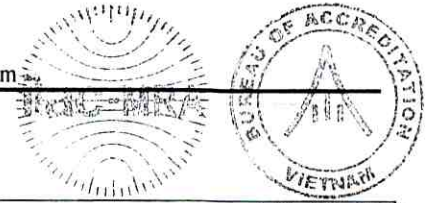
Ngày: 17 tháng 7 năm 2020.....

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều Anh



CHỦ TỊCH
Lý Văn Long

1. (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
2. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only
3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội/
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
6. Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thẩm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 20.08.13.574 LAS 595

1. Tên mẫu: Ba chi heo ướp BBQ
Name of sample
2. Tên/địa chỉ khách hàng: Địa điểm kinh doanh số 1 - Công ty TNHH thương mại và sản xuất Nhật Nguyên
Name/Address of customer Khu công nghiệp Phố Nối A, xã Lạc Hồng, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
3. Mô tả mẫu: Trong hộp 2 hộp x 300g
Sample description:
4. Ngày nhận mẫu: 13/08/2020
Date of receiving sample
5. Người lấy/gửi mẫu: Khách hàng tự gửi
The personnel performing/sending sample(s) By customer
6. Ngày thực hiện kiểm nghiệm: 13/08/2020 - 17/08/2020
The dates of testing activities
7. Kết quả thử nghiệm:
Test results



| TT No. | Tên chỉ tiêu Characteristic | Phương pháp thử Test method | Đơn vị Unit | Kết quả Result | Giới hạn cho phép Regular limit QCVN 8-3:2012/BYT |
|--------|--|-----------------------------|------------------------------|---------------------|---|
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí * Total aerobic microorganisms | TCVN 4884-1:2015 | CFU/g | 7,4x10 ⁴ | 5x10 ⁵ |
| 2 | Escherichia coli * | TCVN 7924-2:2008 | CFU/g | <10 | 5x10 ² |
| 3 | Salmonella spp. * | TCVN 10780-1:2017 | Phát hiện Detection (25g) | KPH | KPH |

Nhận xét:

Hà Nội, ngày 17 tháng 08 năm 2020

Hanoi, August 17, 2020

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM

CHUNG THỰC BẢN SAO ĐẾN KHÁCH HÀNG

CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM ĐÒ CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

Số chứng thực: 123456789 Quyển số: 123456789

Ngày: 17 tháng 8 năm 2020

TM UBND XÃ LIÊN NGHĨA

ThS. Nguyễn Thành Đông

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



CHỦ TỊCH
Lý Văn Công

KT. GIÁM ĐỐC

DIRECTOR



PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Kiều Anh

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- KPH: Không phát hiện/ Not detected
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.