

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 782 ngày 30/12/2020
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC
	Phòng
Sao	

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 0312/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: Bò Xào Ngũ Sắc

2. Thành phần: Thịt mông bò 30%, cà rốt 15%, đậu cove 15%, súp lơ xanh 10%, súp lơ trắng 10%, xu hào 10%, tỏi, nấm hương, cà chua, hành.

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 400 g, 500 g, 01 Kg.

5. Hướng dẫn sử dụng: Nấu chín trước khi sử dụng - Phi thơm tỏi sau đó cho thịt bò vào xào tái. Cho tiếp ngũ sắc, cà chua vào chảo xào chín. Nêm gia vị vừa ăn sau đó cho hành hoa vào đảo đều mức ra đĩa thưởng thức.

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.

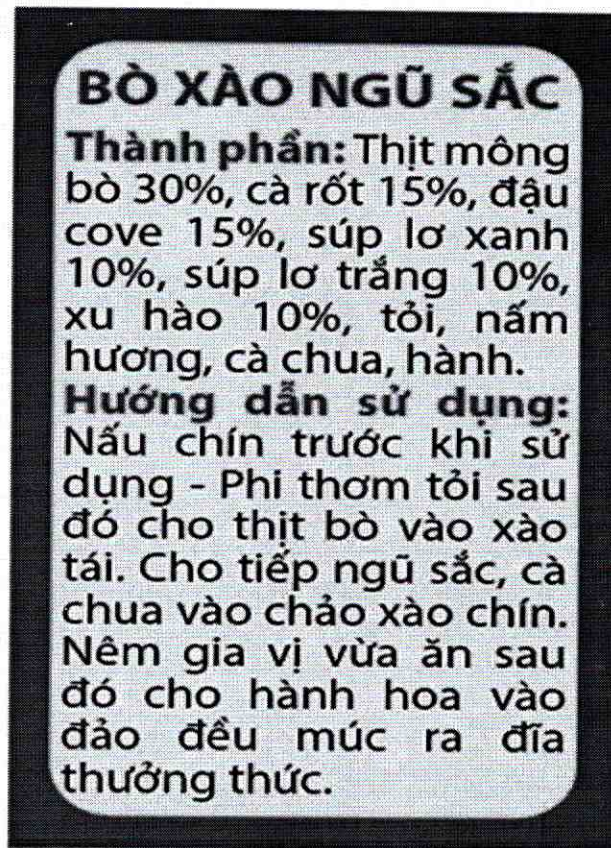
### III. Mẫu nhãn sản phẩm:

#### 1- Tem chính





## 2- Tem phụ



#### 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 02 tháng 12 năm 2020*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



GIÁM ĐỐC

*Bùi Đức Thành*







SỞ Y TẾ HÀ NỘI  
HANOI DEPARTMENT OF HEALTH  
**TRUNG TÂM KIỂM SOÁT BỆNH TẬT**  
HANOI CENTER FOR DISEASE CONTROL

Địa chỉ/Address: 70 Nguyễn Chí Thanh, Đống Đa, Hà Nội  
Tel: 0243.773.0178 Email: khoaxetnghiem.ytdphn@gmail.com



VILAS 595

Số/No.: 20.11.26.1180

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

1. Tên mẫu: Bò xào Ngũ Sắc  
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: 26/11/2020  
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: 26/11/2020 - 02/12/2020  
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	8,8x10 <sup>4</sup>	5x10 <sup>5</sup>
2	<i>Escherichia coli</i> *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	<10	5x10 <sup>2</sup>
3	<i>Salmonella</i> spp. *	TCVN 10780-1:2017	Phát hiện Detection (25g)	KPH	KPH

Nhận xét:

Hà Nội, ngày 02 tháng 12 năm 2020  
Hanoi, December 02, 2020

PHÒNG KIỂM NGHIỆM  
LABORATORY

ThS. Nguyễn Thành Đông

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

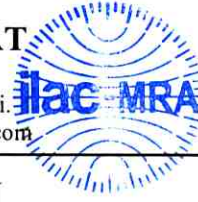
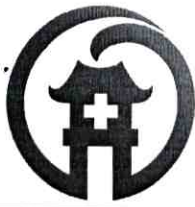
Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

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.



**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Số/No.: 20.11.26.1180

1. Tên mẫu/Name of sample : Bò xào Ngũ Sắc  
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 : 26/11/2020  
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 : 26/11/2020-01/12/2020  
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	%	21,5	TCCS/GMP
2	Lipit/Lipid	TCVN 8136:2009	%	3,4	TCCS/GMP
3	Âm/Humidity*	KNVSATTP 91/BYT	%	73,5	TCCS/GMP
4	Cadimi/Cadmium (Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,05
5	Chì/Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,1

Hà Nội, ngày 01 tháng 12 năm 2020/Hanoi, December 01, 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. Phùng Hoàng Yến



PHÓ GIÁM ĐỐC  
**Nguyễn Thị Kiều Anh**

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.