

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 02/2018/CB-HTXTSSH
HỢP TÁC XÃ THỦY SẢN SẠCH HƯNG HẢI
Năm 2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hợp tác xã Thủy sản sạch Hưng Hải

Địa chỉ: An Viên – Tiên Lữ - Hưng Yên

Điện thoại: 0912889989 Fax: /

E-mail: niemtinketnoi@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0507J000007

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 01/2018/NNPTNT-0321; Ngày Cấp: 10/01/2018; Nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản & Thủy sản tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Cá lăng kho tộ

2. Thành phần: Cá lăng, muối, đường, mì chính, giềng xam, nghệ.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 30 ngày.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Niêu đất nung đóng gói PE: 700g, 800g, 1000g, 1500g theo QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp; QCVN 12-4:2015/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): Thôn Xích Đăng, Phường Lam Sơn, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên.

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

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:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y Tế V/v ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”.

- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính Phủ về nhãn hàng hóa.

- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15/06/2015 của Bộ Y Tế V/v hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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.

- QCVN 8-3:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- QCVN 12-4:2015/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp

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./.

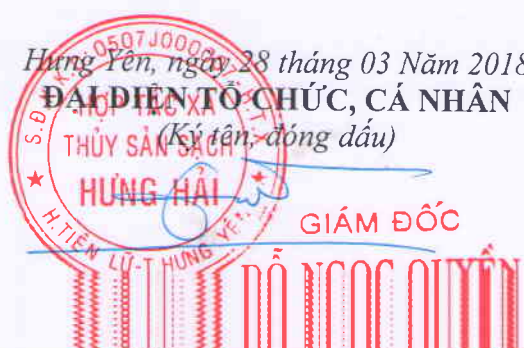
Hưng Yên, ngày 28 tháng 03 Năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

THỦY SẢN SẠCH (Ký tên, đóng dấu)

HƯNG HẢI

GIÁM ĐỐC





HỢP TÁC XÃ THỦY SẢN SẠCH HƯNG HẢI

CÁ LĂNG KHO TỘ

- Thành phần: Cá lăng, gia vị: giềng, muối, đường, mì chính, mè, nghệ ...
- Ngày sản xuất:
- Hướng dẫn sử dụng:
 - + Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (2-3 ngày).
 - + Bảo quản ngăn đá (1 tháng).
 - + Làm nóng trước khi ăn.
- Sản phẩm của: HTX Thủy sản sạch Hưng Hải.
 - + Địa chỉ: Nội Mai – An Viên – Tiên Lữ - Hưng Yên.
 - + Địa điểm sản xuất: Xích Đằng – Lam Sơn – Thành phố Hưng Yên.
- Số TCBS: 02/2018/CB-HTXTSSH



SỞ Y TẾ HÀ NỘI
HANOI DEPARTMENT OF HEALTH
TRUNG TÂM Y TẾ DỰ PHÒNG
CENTER FOR PREVENTIVE MEDICINE

Địa chỉ/Address: 70 Nguyễn Chí Thanh, Đống Đa, Hà Nội.
Tel: 043.773.0178 Email: khoaxetnghiem.ytdphn@gmail.com



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

VILAS 595

Số/No.: 16.06.660

- 1. Tên mẫu/Name of sample : Cá Lăng kho tộ
- 2. Tên/địa chỉ khách hàng : Hợp tác xã thủy sản sạch Hưng Hải.
Name/Address of customer Thôn Mai Nội, xã An Viên, huyện Tiên Lữ, tỉnh Hưng Yên.
- 3. Mô tả mẫu/Description : Cá lăng kho tộ, đóng khay.
- 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving : 21/06/2016
- 5. Người lấy/gửi mẫu/Sample taking : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer
- 6. Kết quả thử nghiệm/Test result :

| TT No. | Tên chỉ tiêu Characteristic | Phương pháp thử Test method | Đơn vị Unit | Kết quả Result | Giới hạn cho phép Regular limit |
|--------|---|-----------------------------|--------------------------|---------------------------------------|---|
| 1 | Cảm quan Sensory properties | TCVN 5277:1990 | / | Màu sắc tự nhiên, mùi thơm đặc trưng. | TCCS/GMP |
| 2 | Muối ăn/ Salt (NaCl) | TCVN 3701:2009 | % | 1,07 | TCCS/GMP |
| 3 | Protein | TCVN 3705:1990 | % | 17,03 | TCCS/GMP |
| 4 | Lipit/ Lipid | TCVN 3703:2009 | % | 14,47 | TCCS/GMP |
| 5 | Âm/ Humidity | TCVN 3700:1990 | % | 65,38 | TCCS/GMP |
| 6 | Amoniác/ Ammoniac | TCVN 3706:1990 | mg/100g | 21,16 | |
| 7 | Chỉ số Peroxy/ Peroxit | TCVN 6121:2010 | mEq/kg | 0,39 | |
| 8 | Phản ứng Kreiss/ Kreiss reaction | 1052/2002 QĐ-BYT | Định tính Qualitative | Âm tính | |
| 9 | Định tính H ₂ S Hydrogen sunfide identification | TCVN 3699:1990 | Định tính Qualitative | Âm tính | |
| 10 | Nhóm Sorbat/ Sorbate group (Acid sorbic, Natri sorbat, Kali sorbat, Calci sorbat) | HPLC/UV | g/kg | Không phát hiện (<0,005) | 08/2015/TT-BYT ≤ 2,0 |
| 11 | Phẩm màu/ Food colours | TCVN 6470:2010 | Định danh Identification | Không phát hiện | 27/2012/TT-BYT 08/2015/TT-BYT Theo quy định |
| 12 | Cadimi/ Cadmium (Cd) | TCVN 7929:2008 | mg/kg | Không phát hiện (<0,002) | QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,05 |
| 13 | Chì/ Lead (Pb) | TCVN 7929:2008 | mg/kg | Không phát hiện (<0,002) | |
| 14 | Thủy ngân/ Mercury (Hg) | TCVN 7604:2007 | mg/kg | Không phát hiện (<0,005) | QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,5 |

LUX BÀN NHÂN DÂN PHƯƠNG ĐẠCH KHOA
CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Hà Nội, ngày 28 tháng 06 năm 2016/ Hanoi, June 28, 2016

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

TRƯỞNG KHOA XÉT NGHIỆM
HEAD OF DEPARTMENT

ngày: 04-07-2016



SỐ CHẾP THỰC 6223... QUYỀN SỐ 7... SCOTIS
Ks. Nguyễn Thanh Trung Bs Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều Anh

PHÓ CHỦ TỊCH

- 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 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 y tế dự phòng Hà Nội/ The test report must not be reproduced without the written approval of Hanoi Center for Preventive Medicine.
- 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 07 kể từ ngày trả kết quả/ Do not receive claim in case of no having stored sample or over 07 days after the result.
- 6. Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm





TRUNG TÂM Y TẾ DỰ PHÒNG HÀ NỘI
HANOI CENTER FOR PREVENTIVE MEDICINE

SỞ Y TẾ HÀ NỘI
HANOI DEPARTMENT OF HEALTH
TRUNG TÂM Y TẾ DỰ PHÒNG
CENTER FOR PREVENTIVE MEDICINE

Địa chỉ/Address: 70 Nguyễn Chí Thanh, Đống Đa, Hà Nội.
Tel: 043.773.0178 Email: khoa_xetnghiem.ytdphn@gmail.com

BẢN SAO



VILAS 595

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 16.06.660

1. Tên mẫu: Cá Lăng kho tộ
Name of sample
2. Tên/địa chỉ khách hàng: Hợp tác xã thủy sản sạch Hưng Hải
Name/Address of customer Thôn Mai Nội, xã An Viên, huyện Tiên Lữ, tỉnh Hưng Yên
3. Mô tả mẫu/Description: Nguyên bao bì
4. Ngày nhận mẫu: 21/06/2016
Date of receiving
5. Người lấy/gửi mẫu: Khách hàng tự gửi
Sample taking By customer
6. Kết quả thử nghiệm:
Test result

| TT No. | Tên chỉ tiêu Characteristic | Phương pháp thử Test method | Đơn vị Unit | Kết quả Result | Giới hạn tối đa cho phép Regular limit 46/2007/QĐ-BYT |
|--------|--|--------------------------------|-------------------------------|---------------------|--|
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí * Total aerobic microorganisms | TCVN 4884:2005 | CFU/g | 5,6x10 ² | 10 ⁵ |
| 2 | Coliforms * | TCVN 6848:2007 | CFU/g | KPH (<10 CFU/g) | 10 |
| 3 | Escherichia coli * | TCVN 7924-2:2008 | CFU/g | KPH (<1 CFU/g) | 3 |
| 4 | Staphylococcus aureus * | TCVN 4830-1:2005 | CFU/g | KPH (<10 CFU/g) | 10 |
| 5 | Clostridium perfringens | TCVN 4991:2005 | CFU/g | KPH (<10 CFU/g) | 10 |
| 6 | Salmonella | TCVN 4829:2005 | Phát hiện Detection (/25g) | KPH | KPH |
| 7 | Vibrio parahaemolyticus | TCVN 8988:2012 | MPN/g | KPH (<3 MPN/g) | 10 |
| 8 | Tổng số bào tử nấm mốc, men Total yeasts and moulds | TCVN 8275-1:2010 | CFU/g | KPH (<10 CFU/g) | 10 |

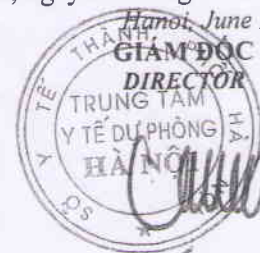
Nhận xét: Mẫu trên đạt tiêu chuẩn vệ sinh về phương diện vi sinh vật đối với sản phẩm chế biến từ thủy sản dùng trực tiếp không qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng (theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT).
This sample complies with the standard on ready-to-eat fish and fishery products in term of microbiology (according to 46/2007/QĐ-BYT)

Ngày: 04-07-2016

Hà Nội, ngày 27 tháng 06 năm 2016

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

TRƯỞNG KHOA XÉT NGHIỆM
HEAD OF DEPARTMENT



ThS. Nguyễn Thành Đông

BS. Phùng Hoàng Yến

Nguyễn Nhật Cảm

PHÓ CHỦ TỊCH

Hoàng Chi Quyên Lan

- (*) 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 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 y tế dự phòng Hà Nội/ The test report must not be reproduced without the written approval of Hanoi Center for Preventive Medicine.
- 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 07 kể từ ngày trả kết quả/