

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/2018/CB-HTXTSSH

HỢP TÁC XÃ THỦY SẢN SẠCH HUNG 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 tẩm ướp

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

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 1 tháng.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: đóng gói PE: 200g, 250g, 500g 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.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): Thôn Xích Đằng, 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.

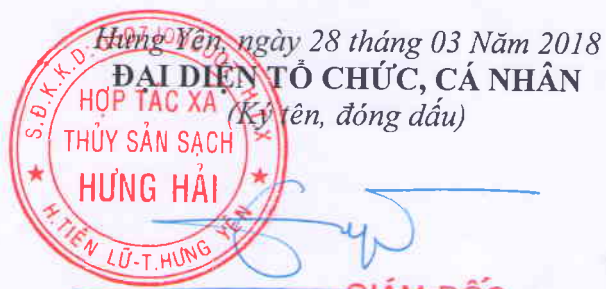
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;

- 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 12-1:2011/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./.



GIÁM ĐỐC

ĐỖ NGỌC QUYỀN



HỢP TÁC XÃ THỦY SẢN SẠCH HƯNG HẢI

CÁ LĂNG TẨM ƯỚP

- Thành phần: Cá lăng, gia vị: giềng, muối, đường, mì chính, mẻ, nghệ ...
- Ngày sản xuất:
- Hướng dẫn sử dụng:
 - + Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (2-3 ngày).
 - + Bảo quản ngăn đá (1 tháng).
 - + Sản phẩm có thể nướng hoặc rán.
- 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: 01/2018/CB-HTXTSSH



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: khoaxetnghiem.ytdphn@gmail.com

BẢN SAO



VILAS 595

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 16.06.659

Tên mẫu/Name of sample : Cá Lăng tẩm ướp
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.
Mô tả mẫu/Description : Cá lăng tẩm ướp gia vị, đã làm chín, đóng khay.
Ngày nhận mẫu/Date of receiving : 21/06/2016
Người lấy/gửi mẫu/Sample taking : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer
Kết quả thử nghiệm/Test result :

T p.	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	%	0,96	TCCS/GMP
3	Protein	TCVN 3705:1990	%	16,21	TCCS/GMP
4	Lipit/ Lipid	TCVN 3703:2009	%	11,73	TCCS/GMP
5	Âm/ Humidity	TCVN 3700:1990	%	68,09	TCCS/GMP
6	Amoniac/ Ammoniac	TCVN 3706:1990	mg/100g	20,17	
7	Chỉ số Peroxyt/ Peroxit	TCVN 6121:2010	mEq/kg	0,32	
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 $\leq 2,0$
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 $\leq 0,05$
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 $\leq 0,5$

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

TRƯỞNG KHOA XÉT NGHIỆM
HEAD OF DEPARTMENT

Ngày: 04-07-2016

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

Ks. Nguyễn Thanh Trung

Bs Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Kiều Anh

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic is recognized by ISO/IEC 17025
- 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/ Do not receive claim in case of no having stored sample or over 07 days after the result.





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

BẢN SAO



VILAS 595

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 16.06.659

1. Tên mẫu: Cá Lăng tằm ướp
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	$8,3 \times 10^2$	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).

Hà Nội, ngày 29 tháng 06 năm 2016
Hanoi, June 29, 2016

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

TRƯỞNG KHOA XÉT NGHIỆM
HEAD OF DEPARTMENT



ThS. Nguyễn Thanh Đông

BS. Nguyễn Mạnh Hùng

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 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/