

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| CHI CỤC AN TOÀN VỀ SINH THỰC PHẨM | |
| CÔNG VĂN ĐẾN | Số... 25... ngày 12 / 11 / 2021 |
| | CHUYÊN |
| | Lãnh đạo CC..... |
| | Phòng..... p. Kỹ thuật SP..... |
| Sao..... | |

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/TSHY-HKVN/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU TRUNG SƠN HUNG YÊN**

Địa chỉ: Thị trấn Như Quỳnh, Huyện Văn Lâm, Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: (0221) 3986 868

Fax: (0221) 3785 390

Mã doanh nghiệp: 0900192590

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: HACCP số FS-VNM-20-40/HACCP (Ngày cấp 16.04.2020); ISO 22000 số 38191703001 (Ngày cấp 07.06.2020); BRC số 391A1704002 (Ngày 08.06.2020)

Đơn vị cấp: Công ty TNHH Intertek Việt Nam

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên thành phẩm: Cá saba Teriyaki

2. Thành phần: Cá saba (85%); Sốt Teriyaki (10%) (Nước, Đường, Nước tương, Giấm, Dầu đậu nành, Chất làm dày (1442, 415), Hạt nêm thịt gà, Muối, Bột hành tây, Chất điều vị (621, 631, 627), Màu caramen tự nhiên 150d, Bột tỏi, Chiết xuất men, Bột gừng, Chất bảo quản (202, 385)); Vừng (5%)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 18 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên nhãn sản phẩm

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Khối lượng tịnh: 90 g/bao hoặc theo yêu cầu của thị trường.
- Sản phẩm được đóng gói trong bao PA, hút chân không chặt.
- Bao bì đạt chất lượng an toàn thực phẩm, có khả năng chống không khí thẩm thấu, sạch, kín.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Sản xuất tại: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU TRUNG SƠN HƯNG YÊN**

Địa chỉ: Thị trấn Như Quỳnh, Huyện Văn Lâm, Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: (0221) 3986 868

Fax: (0221) 3785 390

- Nhà phân phối: **CÔNG TY TNHH HANWA VIỆT NAM**

Địa chỉ: Phòng 4-1, Lầu 19, Tòa nhà A&B, Số 76 Lê Lai, Phường Bến Thành, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại: (028) 3825 1405

Fax: (028) 3822 5725

III. Mẫu nhãn sản phẩm:

1. Nhãn sản phẩm:

| Cá saba Teriyaki | |
|---------------------------|---|
| Tên sản phẩm | Cá saba Teriyaki |
| Thành phần | Cá saba (85%); Sốt Teriyaki (10%) (Nước, Đường, Nước tương, Giấm, Dầu đậu nành, Chất làm dày (1442, 415), Hạt nêm thịt gà, Muối, Bột hành tây, Chất điều vị (621, 631, 627), Màu caramen tự nhiên 150d, Bột tỏi, Chiết xuất men, Bột gừng, Chất bảo quản (202, 385)); Vừng (5%) |
| Khối lượng tịnh | 90 g/bao |
| Ngày sản xuất | DD/MM/YYYY |
| Hạn sử dụng | DD/MM/YYYY |
| Hướng dẫn sử dụng | Sau khi rã đông có thể dùng ngay |
| Hướng dẫn bảo quản | Bảo quản ở nhiệt độ (-18°C) hoặc trong ngăn đá tủ lạnh |

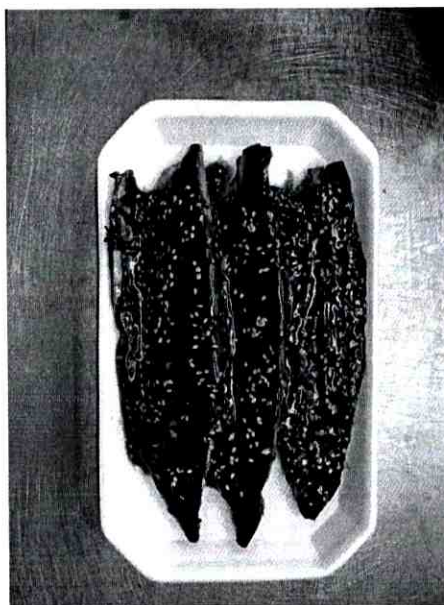
| | |
|---|---|
| Sản xuất tại | CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU TRUNG SƠN HƯNG YÊN Địa chỉ : Thị trấn Như Quỳnh, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên. |
| Nhà phân phối | CÔNG TY TNHH HANWA VIỆT NAM Địa chỉ : Phòng 4, Lầu 19, Tòa nhà A&B, Số 76 Lê Lai, Phường Bến Thành, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh. Điện thoại: (+84 28) 3825 1405 Fax: (+84 28) 3822 5725 |
| Số tự công bố | 06/TSHY-HKVN/2020 |
| Thông tin cảnh báo an toàn thực phẩm | - Không dùng cho người dị ứng với thành phần của sản phẩm - Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng |

2. Nhãn thùng sản phẩm:

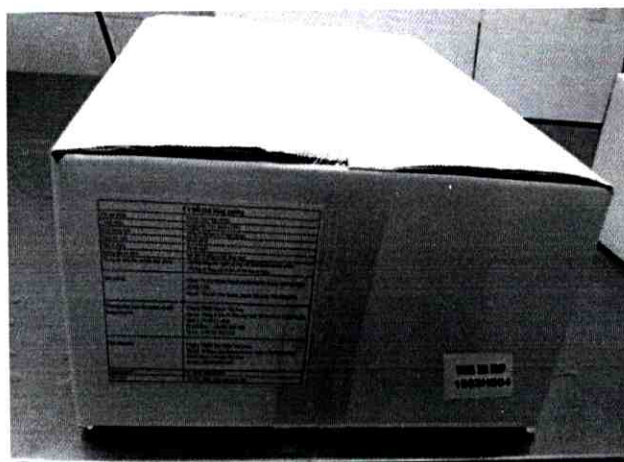
| Cá saba Teri yaki | |
|---------------------------|---|
| Tên sản phẩm | Cá saba Teri yaki |
| Thành phần | Cá saba (85%); Sốt Teriyaki (10%) (Nước, Đường, Nước tương, Giấm, Dầu đậu nành, Chất làm dày (1442, 415), Hạt nêm thịt gà, Muối, Bột hành tây, Chất điều vị (621, 631, 627), Màu caramen tự nhiên 150d, Bột tỏi, Chiết xuất men, Bột gừng, Chất bảo quản (202, 385)); Vừng (5%) |
| Khối lượng tịnh | 9.0 kg (90 g/bao x 100 bao) |
| Ngày sản xuất | DD/MM/YYYY |
| Hạn sử dụng | DD/MM/YYYY |
| Hướng dẫn sử dụng | Sau khi rã đông có thể dùng ngay |
| Hướng dẫn bảo quản | Bảo quản ở nhiệt độ (-18°C) hoặc trong ngăn đá tủ lạnh |
| Sản xuất tại | CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU TRUNG SƠN HƯNG YÊN Địa chỉ : Thị trấn Như Quỳnh, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên. |

| | |
|---|--|
| Nhà phân phối | <p>CÔNG TY TNHH HANWA VIỆT NAM Địa chỉ : Phòng 4, Lầu 19, Tòa nhà A&B, Số 76 Lê Lai, Phường Bến Thành, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh. Điện thoại: (+84 28) 3825 1405 Fax: (+84 28) 3822 5725</p> |
| Số tự công bố | 06/TSHY-HKVN/2020 |
| Thông tin cảnh báo an toàn thực phẩm | <ul style="list-style-type: none"> - Không dùng cho người dị ứng với thành phần của sản phẩm - Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng |

3. Hình ảnh sản phẩm:



Hình gói hàng



Hình thùng thành 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:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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;
- Phù hợp với nghị định số 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa;
- Phù hợp với thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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.

Hung Yên, ngày 17 tháng 11 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



PHÓ GIÁM ĐỐC
Trình Xuân Hợp

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

| | | |
|---|-------------------------|--------------------------------------|
| Sở Kế Hoạch & Đầu Tư Tỉnh Hưng Yên | Thực phẩm | Số: 06/TSHY-HKVN/2020 |
| CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU TRUNG SƠN HƯNG YÊN | CÁ SABA TERIYAKI | Có giá trị từ ngày tiếp nhận công bố |

I. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đặc trưng |
|-----|--------------|--|
| 01 | Trạng thái | Cá saba được tẩm gia vị và nướng qua máy gas ở nhiệt độ phù hợp, bên ngoài được phủ một lớp sốt. |
| 02 | Màu sắc | Màu sắc tự nhiên của cá saba và màu nâu cánh gián của sốt |
| 03 | Mùi, vị | - Mùi đặc trưng của sản phẩm. - Cá saba có vị béo, ngọt, mặn hòa hợp đặc trưng của sản phẩm. |

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị | Mức công bố |
|-----|---|---------|-------------|
| 01 | Hàm lượng NH ₃ , không lớn hơn | mg/100g | 30 |
| 02 | Định tính H ₂ S | - | Âm tính |

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật áp dụng theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT:

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị | Mức tối đa |
|-----|------------------------------|---------|-----------------|
| 01 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g | 10 ⁵ |
| 02 | Coliform | CFU/g | 10 |
| 03 | <i>E.coli</i> | CFU/g | 3 |
| 04 | <i>S.aureus</i> | CFU/g | 10 |
| 05 | <i>Cl.perfringens</i> | CFU/g | 10 |
| 06 | <i>Salmonella</i> | /25g | Không có |
| 07 | <i>V.parahaemolyticus</i> | CFU/25g | 10 |



| | | | |
|----|----------|-------|----|
| 08 | TSBTNM-M | CFU/g | 10 |
|----|----------|-------|----|

4. Các chỉ tiêu kim loại nặng áp dụng theo QCVN 8-2:2011/BYT:

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|-----|-------------------------|-------------|------------|
| 01 | Cadimi (Cd) | mg/kg | 0,05 |
| 02 | Chì (Pb) | mg/kg | 0,3 |
| 03 | Thủy ngân (Hg) | mg/kg | 0,5 |
| 04 | Methyl thủy ngân (MeHg) | mg/kg | 0,5 |

5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác) đúng theo quy định: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT về giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm đối với nhóm giáp xác phải xử lý nhiệt trước khi sử dụng.

- Phù hợp với thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm

Hung Yên, ngày 17 tháng 11 năm 2020



PHÓ GIÁM ĐỐC
Trịnh Xuân Hợp



Testing Report / Báo cáo Kết quả Phân tích

Applicant / ref. (Khách hàng / số yêu cầu) : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU TRUNG SƠN HƯNG YÊN

Information provided by applicant (Thông tin được khách hàng cung cấp) : Cá saba Teriyaki

Sample description (Mô tả mẫu) : Cá saba fillet

Seal No (Số niêm) : Không niêm

Source of sample (Nguồn mẫu) : Mẫu nhận từ khách hàng

Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 10-Nov-2020

Sample tested on (Ngày phân tích) : 10-Nov-2020


 Thay mặt C
 INTERTEK VI

Testing Results / Kết quả phân tích

| No./STT | Parameters / Chỉ tiêu | Unit / Đơn vị | Result / Kết quả | LOD / Giới hạn phát hiện | Test Method / Phương pháp phân tích |
|---------|---|---------------|------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| 1 | Methyl mercury (*) | mg/kg | Not detected | 0.30 | Ref AOAC 988.11, GC/μECD |
| 2 | Cadmium content | mg/kg | Not detected | 0.005 | AOAC 999.10:2005 Modified/AAS |
| 3 | Lead Content | mg/kg | Not detected | 0.02 | AOAC 999.10:2005 Modified/AAS |
| 4 | Mercury content | mg/kg | Not detected | 0.01 | AOAC 974.14:2005 Modified/AAS |
| 5 | Ammonia content | mg/100g | 23.0 | 3.00 | TCVN 3706:1990 |
| 6 | Hydrogen Sulfide (H ₂ S) (*) | /10g | Negative | - | TCVN 3699:1990 |
| 7 | <i>Clostridium perfringens</i> | CFU/g | <10 | - | ISO 7937: 2004 |
| 8 | <i>E. coli</i> | CFU/g | <10 | - | ISO 16649-2: 2001 |
| 9 | <i>Salmonella</i> spp. | /25g | Not detected | - | ISO 6579-1:2017 |
| 10 | <i>Staphylococcus aureus</i> | CFU/g | <10 | - | ISO 6888-1:1999/Amd1:2003 |
| 11 | Total Coliforms | CFU/g | <10 | - | ISO 4832:2006 |
| 12 | Total Yeast-Mould spores | CFU/g | <10 | - | ISO 21527-1: 2008 |

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited

Food Office & Laboratory

 M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
 Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887

 Email: cs.cantho@intertek.com

 Website: www.intertek.com / www.intertek.vn


Effective date: 09/03/2020



VILAS 278

 WON: FST201125550-1
 Date/Ngày: 16-Nov-2020

| No./STT | Parameters / Chỉ tiêu | Unit / Đơn vị | Result / Kết quả | LOD / Giới hạn phát hiện | Test Method / Phương pháp phân tích |
|---------|--------------------------------|---------------|---------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| 13 | TPC (30°C) | CFU/g | 1.9x10 ² | - | ISO 4833-1:2013 |
| 14 | <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | /25g | Not detected | - | ISO 21872-1: 2017 |

Note /Ghi chú:

1. This testing result is only valid on tested sample/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử.
2. (*) Parameters are not accredited ISO 17025/Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025
3. According to the test method of Microbiology, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony/ Theo Phương pháp thử của vi sinh, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

On behalf of Intertek Vietnam-Can Tho branch


 Công ty
 ETNAM LTD
 03
Cao Việt Thanh

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited
Food Office & Laboratory
 M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
 Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

 Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887
 Email: cs.cantho@intertek.com
 Website: www.intertek.com / www.intertek.vn


Effective date: 09/03/2020