CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
CÔNG VĂN ĐẾN
Số: 686 ngày 18/11/2020
CHUYỂN
Lãnh đạo CC
Phòng VPĐC
Sao

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 61/ĐV/2020

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ

Tên tổ chức,cá nhân : **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT**

Địa chỉ: Thôn Liêu Hạ - Xã Tân Lập - Huyện Yên Mỹ - Tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0221.3970 229/ 30 Fax: 0221.3970 231

Email: info@ducvietfoods.vn

Mã số doanh nghiệp: 0900214029

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 01/2019/NNPTNT-0321

Ngày cấp: 04/01/2019 thay thế giấy chứng nhận số 182/2016, ngày 05/01/2016.

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. ***Tên sản phẩm***: Chả cá thì là đặc biệt.

Xuất xứ: Việt Nam

2. ***Thành phần***

Thịt cá, mỡ heo ≤ 8%, nước đá ≤ 8 %, gia vị (nước mắm ≤ 2.5%, đường ≤ 2.5%, muối ≤ 1%), tinh bột biến tính ≤ 5%, đạm đậu nành ≤ 3 %, bột lòng trắng trứng ≤ 2.5%, thì là ≤ 2.5 %, hành ≤ 2.5%, chất nhũ hóa (451i, 450i) ≤ 0.2%, chất điều chỉnh độ axit (262i) ≤ 0.2%.

Thời hạn sử dụng sản phẩm.

Hướng dẫn bảo quản

60 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện nhiệt độ bảo quản từ 0 °C đến 4 °C

12 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện nhiệt độ bảo quản từ -20 °C đến -18 °C.

Lưu ý: Tránh ánh nắng trực tiếp.

Hướng dẫn sử dụng

Sản phẩm trước khi ăn nên chiên nóng với dầu ăn ở nhiệt độ 150 °C – 160 °C trong khoảng 3 phút, đến khi vàng đều. Hoặc có thể dùng để chế biến với món ăn khác như: kẹp bánh mì, sốt cà chua, bún cá, ...

Lưu ý:

- *Nếu sản phẩm đã cắt túi nên sử dụng hết luôn, nếu không sử dụng hết nên dán kín lại túi, bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng trong 1-2 ngày.*

- *Nếu sản phẩm cấp đông thì tốt nhất nên rã đông hoàn toàn ở ngăn mát tủ lạnh trước khi chế biến.*

3. ***Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì***

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 100g/túi, 150g/túi, 200g/túi, 250g/túi, 300g/túi, 350g/túi, 400g/túi, 450g/túi, 500g/túi, 600g/túi, 700g/túi, 800g/túi, 900g/túi, 1kg/túi, 2kg/túi, 5kg/túi,....và trọng lượng thực tế ghi trên bao bì.

Sản phẩm được bao gói trong túi nilon PA/PE/LLDPE.

4. **Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất)**

Tên cơ sở sản xuất: Công ty cổ phần thực phẩm Đức Việt

Địa chỉ: Thôn Liêu Hạ, xã Tân Lập, huyện Yên Mỹ, 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:

- Luật số 55/2010/QH12 ban hành ngày 17 tháng 6 năm 2010 (luật an toàn thực phẩm).
- Nghị định 15/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm
- Thông tư 24/2019/TT –BYT ban hành ngày 30/8/2019 (Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm).
- Thông tư số 24/2013/TT-BYT ban hành ngày 14 tháng 08 năm 2013 về: "Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm".
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ban hành ngày 30 tháng 12 năm 2016 về: "Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm".
- Quyết định số 46/QĐ – BYT ban hành ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế (quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm).
- QCVN 8-3:2012/BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm 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).
- Nghị định số 43/2017/NĐ - CP ban hành ngày 14 tháng 04 năm 2017 về nhãn hàng hóa.

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 07 tháng 11 năm 2020

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT

TỔNG GIÁM ĐỐC

CHO NAM IL

Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

Chả Cá Thì Là Đặc biệt

Special fish paste with dill

Thành phần:

Thịt cá, mỡ heo ≤ 8%, nước đá ≤ 8 %, gia vị (nước mắm ≤ 2.5%, đường ≤ 2.5%, muối ≤ 1%), tinh bột biến tính ≤ 5%, đạm đậu nành ≤ 3 %, bột lòng trắng trứng ≤2.5%, thì là ≤ 2.5 %, hành ≤ 2.5%, chất nhũ hóa (451i, 450i) ≤ 0.2%, chất điều chỉnh độ axit (262i) ≤ 0.2%.

Chỉ tiêu chất lượng:

Protein: ≥ 12 %

Lipit: ≤ 20 %

Hướng dẫn sử dụng:

Sản phẩm trước khi ăn nên chiên nóng với dầu ăn ở nhiệt độ 150 °C – 160 °C trong khoảng 3 phút, đến khi vàng đều. Hoặc có thể dùng để chế biến với món ăn khác như: kẹp bánh mì, sốt cà chua, bún cá, ...

Lưu ý:

- *Nếu sản phẩm đã cắt túi nên sử dụng hết trong 1 – 2 ngày và bảo quản trong tủ lạnh.*
- *Nếu sản phẩm cấp đông thì tốt nhất nên rã đông hoàn toàn sản phẩm ở ngăn mát tủ lạnh trước khi chế biến.*

Bảo quản:

Sản phẩm phải bảo quản ở nhiệt độ từ 0 °C đến 4 °C hoặc cấp đông ở nhiệt độ từ -20 °C đến -18 °C.

Lưu ý:

- *Sản phẩm đã rã đông thì không tái cấp đông.*

NSX, HSD: Xem trên bao bì.

Thông tin cảnh báo: *không sử dụng sản phẩm sau ngày hết hạn. Trong sản phẩm có chứa: đạm đậu nành, tinh bột biến tính, trứng.*

Khối lượng tịnh:

Sản xuất tại:

Công ty cổ phần thực phẩm Đức Việt

Địa chỉ: Liêu Hạ - Tân Lập – Yên Mỹ - Hưng Yên- Việt Nam

Tel: 0221.3970229/30 – Fax: 0221.3970231

Website: www.ducvietfoods.vn

Ingredients:

Fish meat, pork fat ≤8%, ice ≤ 8%, spices (fish sauce ≤ 2.5%, sugar ≤ 2.5%, salt ≤1 %), modified starch ≤5%, soy protein ≤3, egg white powder ≤ 2.5%, dill ≤ 2.5 %, green onion ≤ 2.5%, emulsifiers (451i, 450i) ≤ 0.2 %, acidity regulator (262i) ≤ 0.2%.

Nutrition facts:

Protein: ≥ 12 %

Lipids: ≤ 20 %

Preparation:

The products should be fried (in 3 minutes at 150 °C – 160 °C) before eating or the products can be processed in many ways such as eating with bread, frying with tomato, cooking with rice noodle: etc.

Note:

- *If the bag is already open should seal the bag, store in the refrigerator and use the products within 1-2 days.*
- *If the product is frozen, thaw the product before processing.*

Preservation:

Keep sealed package refrigerated (0 °C to 4 °C) or frozen (-20 °C to -18 °C).

Notes:

- *Thawed products are not re-frozen.*

MFG, EXP: See stamp on the package

Warning information: do not use the product after the expiration date. The product contains: soy protein, modified starch, eggs.

Net weight:

Mã vạch

TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG
LABO XÉT NGHIỆM ATVSTP
Số 229 - Nguyễn Lương Bằng, TP Hải Dương
Điện thoại: 02203.892.638 Fax: 02203.891897
Website: www.lab-hmtu.vn
Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn

VILAS 492

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 365-3/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/*Name of Sample*: Chả cá thì là đặc biệt

Mã số/*Code*: 1020365-3

Số lượng mẫu/*Quantity*: 500g/gói x 3 gói

Tình trạng mẫu/*Conditional keeping*: Mẫu đóng gói kín, bảo quản lạnh

Người/Đơn vị gửi mẫu/*Customer*: Công ty cổ phần Thực phẩm Đức Việt

Địa chỉ/ *Add*: Thôn Liêu Hạ, xã Tân Lập, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/*Date of receiving* : 21/10/2020

Thời gian kiểm nghiệm/ *Testting time*: Từ 21/10/2020 đến ngày 3/11/2020

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM *(Test Result)*

TT	Chỉ tiêu*(Specification)*	Đơn vị *(Unit)*	Phương pháp *(Test method)*	Kết quả *(Result)*
1.	pH	-	TCVN 6492:2011	**6,7**
2.	Độ ẩm	%	HPP13	**64,0**
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	**13,5**
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	**12,1**
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	**1,4**
6.	Hàm lượng NH_3	mg/100g	TCVN 3706:90	**6,6**
7.	Định tính H_2S	-	TCVN3699:90	**Âm tính**
8.	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	H.HDQT.176	**KPH**
9.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	**KPH**
10.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	**KPH**
11.	Thủy ngân	mg/kg	AAS-H.HDQT.057	**KPH**
12.	Aflatoxin Tổng (B1,B2,G1,G2)	µg/kg	AOAC 991.31	**KPH** **LOD : 10µg/kg**

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.

TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG
LABO XÉT NGHIỆM ATVSTP
Số 229 - Nguyễn Lương Bằng, TP Hải Dương
Điện thoại: 02203.892.638 Fax: 02203.891897
Website: www.lab-hmtu.vn
Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn

13.	Tổng số *Ecoli**	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	**KPH**
14.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	**$1,1x10^2$**
15.	Định lượng *Clostridium perfingens*	CFU/g	TCVN4991:2005	**KPH**
16.	Phát hiện *Vibrio parahaemolyticus*	/25g	TCVN 7905-1:2008	**KPH**
17.	Định lượng *Staphylococus aureus**	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	**KPH**
18.	Phát hiện *Salmonella**	/25g	TCVN 4829:2005	**KPH**

KPH: Không phát hiện *(nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp).*

Hải Dương, ngày 3 tháng 11 năm 2020

LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG

HIỆU TRƯỞNG
Đinh Thị Diệu Hằng

Labo XNATVSTP

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.