

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số...02...ngày 01/01/2020
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng VP.TC Lưu hồ sơ
Sao.....	

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 62/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 Sụn Non

Xuất xứ: Việt Nam

2. Thành phần

Thịt gà, mỡ, sụn gà (10 %), đá, gia vị (muối, đường, nước mắm), tinh bột biến tính, lòng trắng trứng, chất nhũ hóa (451i, 450i), chất điều vị (621), chất chống oxy hóa (316), chất điều chỉnh axit (262i), chất ổn định màu (250).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm.

Hướng dẫn bảo quản

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

3 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện nhiệt độ bảo quản ≤ -18 °C liên tiếp.

Lưu ý:

- Nếu sản phẩm đã rã đông thì không nên cấp đông lại.
- Nếu cấp đông sản phẩm không đúng có thể làm sản phẩm bị mất nước.

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 100 g/túi, 150 g/túi, 200 g/túi, 250 g/túi, 300 g/túi, 350 g/túi, 400 g/túi, 450 g/túi, 500 g/túi, 600 g/túi, 700 g/túi, 800 g/túi, 900 g/túi, 1 kg/túi, 2 kg/túi, 5 kg/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 26 tháng 12 năm 2020

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



TỔNG GIÁM ĐỐC
CHƠ NAM IL

00214029
CÔNG TY
CỔ PHẦN
THỰC PHẨM
ĐỨC VIỆT
H. YÊN MỸ - T. HUNG YÊN

Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

Chả sụn non

Thành phần:

Thịt gà, mỡ heo, sụn gà (10 %), nước đá, gia vị (muối, đường, nước mắm), tinh bột biến tính, bột lòng trắng trứng, chất nhũ hóa (451i, 450i), chất điều vị (621), chất chống oxy hóa (316), chất điều chỉnh axit (262i), chất ổn định màu (250).

Chỉ tiêu chất lượng:

Protein: $\geq 10\%$

Lipit: $\leq 20\%$

Hướng dẫn sử dụng:

Sản phẩm có thể ăn ngay chiên rán, hấp hoặc chế biến các món tùy ý.

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 đông phải rã đông hoàn toàn sản phẩm ở kho nhiệt độ $0^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$ hoặc ngăn mát tủ lạnh trước khi chế biến.

Hướng dẫn bảo quản:

Sản phẩm bảo quản ở nhiệt độ:

- Từ 0°C đến 4°C , thời hạn sử dụng xem trên bao bì.

- Nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$, thời hạn sử dụng 3 tháng kể từ ngày sản xuất.

Lưu ý: Sản phẩm đã rã đông không nên cấp đông lại.

-Cấp đông không đúng cách có thể làm sản phẩm bị mất nước.

NSX, HSD: Xem trên bao bì.

Thông tin cảnh báo: không sử dụng sản phẩm sau ngày hết hạn. Trong sản phẩm có chứa: tinh bột biến tính, trứng, những người dị ứng chú ý khi dùng.

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:

Chicken meat, pork fat, chicken cartilage (10 %), ice, spices (salt, sugar, fish sauce), modified starch, egg white powder, emulsifiers (451i, 450i), flavor enhancer (621), antioxidant (316), acidity regulator (262i), colour stabilizer (250).

Nutrition facts:

Protein: $\geq 10\%$

Lipids: $\leq 20\%$

Preparation:

Products can be eaten immediately or processed with other dishes preferably.

Note:

- If the bag is already open, should seal the bag, store in the refrigerator and use product within 1-2 days.

- If the product is frozen, it must be fully thawed at $0^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$ or at the cooler before processing.

Preservation:

The product must be stored at:

- Temperature 0°C to 4°C , see the expiration date on the package.

- Temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$, the expiration date is 3 months since the manufacture date.

Notes: If the product is thawed, do not refreeze

MFG, EXP: See stamp on the package

Warning information: Do not eat expired products.

People allergic to modified starch, eggs, should not use the products.

Net weight:

Mã vạch

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 411-1/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Chà sụn non

Mã số/Code: 1120411-1

Số lượng mẫu/Quantity: 200g/gói x 5 gói

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu đóng gói kín, bảo quản mát.

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 : 24/11/2020

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 24/11/2020 đến ngày 2/12/2020

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	12,3
2.	pH	-	TCVN 6492:2011	6,9
3.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,3
4.	Độ ẩm	%	HPP13	67,6
5.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	6,4
6.	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	TCVN 3706:90	35,0
7.	Định tính H ₂ S	-	TCVN3699:90	Âm tính
8.	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	H.HDQT.176	KPH
9.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	0,02
10.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	KPH
11.	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	µg/kg	AOAC 991.31	KPH LOD : 10µg/kg
12.	Tổng số Ecoli*	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH

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.

13.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	1,2x10 ²
14.	Định lượng nấm men – nấm mốc *	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH
15.	Tổng số coliforms*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
16.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN4991:2005	KPH
17.	Định lượng <i>Clostridium botulium</i>	CFU/g	TCVN 9049:2012	KPH
18.	Phát hiện <i>Listeria monocytogens</i>	/25g	TCVN 7700-1 : 2007	KPH
19.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
20.	Phát hiện <i>Salmonella</i> *	/25g	TCVN 4829:2005	KPH

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

HIỆU TRƯỞNG

 TS ĐINH THỊ DIỆU HẰNG

Hải Dương, ngày 2 tháng 12 năm 2020
 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.