

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 254... ngày: 01/9/2024
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng.....
Sao.....	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ : 22 / Đ V / 2026

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

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

Địa chỉ: Thôn Liêu Hạ, xã Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: 0221.3970 229/ 30 Fax: 0221.3970 231 Email: info@ducvietfoods.vn

Mã số doanh nghiệp: 0900214029

Số chứng chỉ tiêu chuẩn ISO 22000:2018: 01 154 00425, có hiệu lực từ ngày 31.05.2024 đến 31.03.2027. Ngày cấp chứng chỉ: 31.05.2024.

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. **Tên sản phẩm:** Xúc xích bò hong khói

2. **Thành phần.**

Thịt bò (78%), nước đá, muối, chất ổn định (INS 1414), tỏi, đường dextrose, đường, bột bắp, chất nhũ hóa (INS 451(i), INS 450(i)), tiêu, chiết xuất nhục đậu khấu, hạt thì là, gừng, chất chống oxy hóa (INS 316), chiết xuất ớt tự nhiên, hương liệu tự nhiên (hương hành), chất giữ màu (INS 250).

Vỏ bọc thực phẩm: Vỏ bọc cellulose.

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm.**

Thời hạn sử dụng của sản phẩm là 06 tháng kể từ ngày sản xuất khi còn nguyên bao bì gốc trong điều kiện bảo quản liên tục ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

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

4.1. Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 815 g và trọng lượng ghi thực tế trên bao bì. Quy cách đóng gói có thể thay đổi phụ thuộc vào nhu cầu sản xuất kinh doanh của doanh nghiệp.

4.2. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong túi nhựa tổng hợp với chất liệu phù hợp với 12-1:2011/BYT ngày 30/08/2011 của Bộ Y Tế quy định về quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp 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)**



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

Địa chỉ: Thôn Liêu Hạ, xã 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 ban hành ngày 02 tháng 02 năm 2018: Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ban hành ngày 23 tháng 01 năm 2026: Nghị định Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.
- Thông tư 29/2023/TT-BYT ban hành ngày 30/12/2023: Thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30 tháng 8 năm 2019: Thông tư Quy định về Quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Thông tư 17/2023/TT-BYT ban hành ngày 25 tháng 9 năm 2023: Thông tư Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.
- 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 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn cơ sở áp dụng: **TCCS 22/2026/ĐV** do Công ty Cổ phần Daesang Đức Việt xây dựng, ban hành và chịu trách nhiệm toàn diện trước pháp luật.

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 27 tháng 08 năm 2026

CÔNG TY CỔ PHẦN DAESANG ĐỨC VIỆT



**TỔNG GIÁM ĐỐC
SHIN SANGHO**

