

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số	2588 ngày 06/10/2026
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC	
Phòng	
Sao	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 26/ĐV/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 nurembe

2. Thành phần.

Thịt heo (thịt vai, má, mỡ, bì), nước đá, chất ổn định (INS 1414), muối, đường, bột lòng trắng trứng, chất nhũ hóa (INS 451(i), INS 450(i), INS 407), chất điều chỉnh độ acid (INS 262(i), INS 331(iii)), lá kinh giới, tiêu, chiết xuất nhục đậu khấu, bột gừng, chất điều vị (INS 621), chất chống oxy hóa (INS 316), chất giữ màu (INS 250), vỏ bọc bằng ruột tự nhiên.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm.

Thời hạn sử dụng sản phẩm là 06 tháng kể từ ngày sản xuất khi còn nguyên bao bì gốc và không thay đổi điều kiện bảo quản trong điều kiện bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc ngăn đông tủ lạnh.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

4.1. Quy cách đóng gói

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 1 kg 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 30/2026/TT-BYT ban hành ngày 09/07/2026: 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 8-2:2011/ 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 26/2026/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 30 tháng 09 năm 2026

CÔNG TY CỔ PHẦN DAESANG ĐỨC VIỆT



TỔNG GIÁM ĐỐC
SHIN SANGHO

BẢN TIÊU CHUẨN CƠ SỞ VỀ SẢN PHẨM

Mã số: TCCS 26/2026/ĐV

1. Tên sản phẩm: Xúc xích nurembe

2. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN DAESANG ĐỨC VIỆT

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

3. Thành phần sản phẩm

Thịt heo (thịt vai, má, mỡ, bì), nước đá, chất ổn định (INS 1414), muối, đường, bột lòng trắng trứng, chất nhũ hóa (INS 451(i), INS 450(i), INS 407), chất điều chỉnh độ acid (INS 262(i), INS 331(iii)), lá kinh giới, tiêu, chiết xuất nhục đậu khấu, bột gừng, chất điều vị (INS 621), chất chống oxy hóa (INS 316), chất giữ màu (INS 250), vỏ bọc bằng ruột tự nhiên.

4. Chỉ tiêu cảm quan sản phẩm

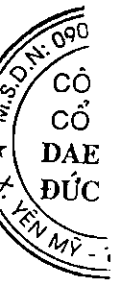
Tên chỉ tiêu	Mô tả
Trạng thái	Có hình trụ tròn, thắt 2 đầu. Sản phẩm có độ đàn hồi, giòn, nảy. Trên bề mặt sản phẩm có các chấm màu nâu của gia vị và lá kinh giới.
Màu sắc	Màu đặc trưng của sản phẩm
Mùi vị	Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm. Không có mùi vị lạ.

5. Yêu cầu về chỉ tiêu chất lượng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng trung bình
1	Năng lượng	kcal/100g	210
2	Chất đạm	g/100g	16
3	Carbohydrat	g/100g	2.5
4	Chất béo	g/100g	15
5	Natri	mg/100g	750

Hàm lượng dinh dưỡng tối thiểu lớn hơn 70% giá trị ghi trên nhãn.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép
1	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	≤ 40
2	Phản ứng H ₂ S	-	Âm tính
3	Hàm lượng nitrite	mg/kg	≤ 80



6. Yêu cầu về chỉ tiêu vi sinh

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn cho phép
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	$\leq 5.0 * 10^5$
2	E.coli	cfu/g	$\leq 5.0 * 10^1$
3	Salmonella	cfu/25 g	Kph

7. Yêu cầu về hàm lượng kim loại nặng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn cho phép
1	Chì (pb)	mg/kg	≤ 0.1
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	≤ 0.05
3	Arsen (As)	mg/kg	≤ 0.1

8. Hướng dẫn sử dụng

Sản phẩm có thể chiên, hấp, luộc hoặc nướng tùy ý. *Lưu ý: Nếu sản phẩm đã cắt túi nên sử dụng hết ngay, nếu không hết phải dán kín lại bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng hết trong vòng 1 – 2 ngày.*

9. Hướng dẫn bảo quản và thời hạn sử dụng.

Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ hoặc ngăn đông tủ lạnh: Thời hạn sử dụng là 06 tháng kể từ ngày sản xuất khi còn nguyên bao bì gốc và không thay đổi điều kiện bảo quản.

Lưu ý: Sau khi rã đông không được tái cấp đông. Quá trình rã đông không đúng cách có thể làm ảnh hưởng đến cấu trúc và làm nhăn bề mặt vỏ sản phẩm.

10. Hướng dẫn vận chuyển.

Sản phẩm vận chuyển bằng xe tải lạnh chuyên dụng.

11. NSX, HSD: Xem trên bao bì.

12. Thông tin cảnh báo

Không sử dụng sản phẩm sau ngày hết hạn, có hiện tượng hư hỏng hoặc khi dị ứng với bất kì thành phần nào của sản phẩm. Sản phẩm có chứa: Bột lòng trắng trứng.

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: 2587 ngày 06/10/2026
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng.....
	Sao.....

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 27/ĐV/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:** KIM CHI DƯA CHUỘT

2. **Thành phần.**

Dưa chuột muối 77,8% (dưa chuột, nước, muối), nước sạch, bột ớt, sirô ngô fructose, hành, tỏi, chất tạo ngọt (INS 965(ii), INS 420(i)) tổng hợp, dấm, nước mắm, hỗn hợp gia vị (bột gạo, glucose, bột tỏi, bột củ cải), chất điều vị (INS 621), chất ổn định (INS 415), chất điều chỉnh độ acid (INS 327).

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm.**

Thời hạn sử dụng của sản phẩm là 60 ngày kể từ ngày sản xuất khi còn nguyên bao bì gốc trong điều kiện bảo quản ở nhiệt độ 0 °C – 10 °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: 150 g, 450 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 30/2026/TT-BYT ban hành ngày 09/07/2026: 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 27/2026/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 30 tháng 09 năm 2026

CÔNG TY CỔ PHẦN DAESANG ĐỨC VIỆT



TỔNG GIÁM ĐỐC
SHIN SANGHO



BẢN TIÊU CHUẨN CƠ SỞ VỀ SẢN PHẨM

Mã số: TCCS 27/2026/ĐV

1. Tên sản phẩm: KIM CHI DƯA CHUỘT

2. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN DAESANG ĐỨC VIỆT

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

3. Thành phần sản phẩm

Dưa chuột muối 77,8% (dưa chuột, nước, muối), nước sạch, bột ớt, sirô ngô fructose, hành, tỏi, chất tạo ngọt (INS 965(ii), INS 420(i)) tổng hợp, dấm, nước mắm, hỗn hợp gia vị (bột gạo, glucose, bột tỏi, bột củ cải), chất điều vị (INS 621), chất ổn định (INS 415), chất điều chỉnh độ acid (INS 327).

4. Chỉ tiêu cảm quan sản phẩm

Tên chỉ tiêu	Mô tả
Trạng thái	Dưa chuột cắt lát ngâm trong nước sốt gia vị
Màu sắc	Đặc trưng của sản phẩm, màu xanh của dưa cà hành lá, màu đỏ của ớt.
Mùi vị	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ.

5. Yêu cầu về chỉ tiêu chất lượng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng trung bình
1	Năng lượng	kcal/100g	38
2	Chất đạm	g/100g	1.3
3	Carbohydrat	g/100g	7
4	Đường tổng số	g/100g	4.6
5	Natri	mg/100g	780

Lưu ý: Hàm lượng đường tổng số và carbohydrat có xu hướng giảm dần theo thời gian do quá trình lên men tự nhiên của sản phẩm.

6. Yêu cầu về chỉ tiêu vi sinh

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn cho phép
1	E.coli	cfu/g	$\leq 1.0 * 10^2$
2	Salmonella	cfu/25 g	KPH

7. Yêu cầu về hàm lượng kim loại nặng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn cho phép
1	Chì (pb)	mg/kg	≤ 0.1
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	≤ 0.05

8. Yêu cầu về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm

STT	Tên thuốc BVTV (tên hoạt chất)	Đơn vị	Giới hạn cho phép
1	Abamectin	$\mu\text{g/kg}$	0,01
2	Ametoctradin	$\mu\text{g/kg}$	0,4
3	Amitraz	$\mu\text{g/kg}$	0,5
4	Azinphos-Methyl	$\mu\text{g/kg}$	0,2
5	Bitertanol	$\mu\text{g/kg}$	0,5
6	Bromide Ion	$\mu\text{g/kg}$	100
7	Bromopropylate	$\mu\text{g/kg}$	0,5
8	Captan	$\mu\text{g/kg}$	3
9	Carbendazini	$\mu\text{g/kg}$	0,05
10	Carbendazini	$\mu\text{g/kg}$	0,05
11	Chlorothalonil	$\mu\text{g/kg}$	3
12	Chlorothalonil	$\mu\text{g/kg}$	3
13	Clofentezine	$\mu\text{g/kg}$	0,5
14	Cyromazine	$\mu\text{g/kg}$	2
15	Diazinon	$\mu\text{g/kg}$	0,1
16	Dichlofluanid	$\mu\text{g/kg}$	5
17	Difenoconazole	$\mu\text{g/kg}$	0,2
18	Difenoconazole	$\mu\text{g/kg}$	0,2
19	Dinocap	$\mu\text{g/kg}$	0,7
20	Dithiocarbamates	$\mu\text{g/kg}$	2
21	Endosulfan	$\mu\text{g/kg}$	1
22	Ethoprophos	$\mu\text{g/kg}$	0,01
23	Etoxazole	$\mu\text{g/kg}$	0,02
24	Famoxadone	$\mu\text{g/kg}$	0,2
25	Fenbuconazole	$\mu\text{g/kg}$	0,2
26	Fenbutatin Oxide	$\mu\text{g/kg}$	0,5
27	Fenhexamid	$\mu\text{g/kg}$	1
28	Fenhexamid	$\mu\text{g/kg}$	1
29	Fenpyroximate	$\mu\text{g/kg}$	0,3
30	Fluopyram	$\mu\text{g/kg}$	0,5
31	Folpet	$\mu\text{g/kg}$	1
32	Imazalil	$\mu\text{g/kg}$	0,5
33	Imazalil	$\mu\text{g/kg}$	0,5

34	Imidacloprid	µg/kg	1
35	Iprodione	µg/kg	2
36	Kresoxim-Methyl	µg/kg	0,05
37	Malathion	µg/kg	0,2
38	Mandipropamid	µg/kg	0,2
39	Meptyldinocap	µg/kg	0,07
40	Metalaxyl	µg/kg	0,5
41	Metalaxyl	µg/kg	0,5
42	Methidation	µg/kg	0,05
43	Metrafenone	µg/kg	0,2
44	Metrafenone	µg/kg	0,2
45	Oxamyl	µg/kg	2
46	Penconazole	µg/kg	0,1
47	Permethrin	µg/kg	0,5
48	Permethrin	µg/kg	0,5
49	Spirodiclofen	µg/kg	0,07
50	Spirodiclofen	µg/kg	0,07
51	Tebuconazole	µg/kg	0,15
52	Thiacloprid	µg/kg	0,3
53	Tolyfluanid	µg/kg	1
54	Triflumizole	µg/kg	0,5

9. Hướng dẫn sử dụng

Sản phẩm có thể chiên, hấp, luộc hoặc nướng tùy ý. *Lưu ý: Nếu sản phẩm đã cắt túi nên sử dụng hết ngay, nếu không hết phải dán kín lại bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng hết trong vòng 1 – 2 ngày.*

10. Hướng dẫn bảo quản và thời hạn sử dụng.

Bảo quản ở nhiệt độ 0 °C – 10 °C: Thời hạn sử dụng là 60 ngày kể từ ngày sản xuất khi còn nguyên bao bì gốc.

11. Hướng dẫn vận chuyển.

Sản phẩm vận chuyển bằng xe tải lạnh chuyên dụng.

12. NSX, HSD: Xem trên bao bì.

13. Thông tin cảnh báo

Không sử dụng sản phẩm sau ngày hết hạn, có hiện tượng hư hỏng hoặc khi dị ứng với bất kì thành phần nào của sản phẩm. Sản phẩm có chứa: Nước mắm.