

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 2800 ngày 28/10/2007
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.
	Phòng.
Sao.	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 30/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:** Giăm bông xông khói

2. **Thành phần.**

Thịt heo, nước đá, chất ổn định (INS 1420), muối, đường, đường dextrose, chất xơ từ lúa mì, collagen heo, chất điều vị (INS 621), chất điều chỉnh độ acid (INS 262(i), INS 331(iii)), chiết xuất (nấm men, ớt), chất nhũ hóa (INS 451(i), INS 450(i)), chất chống oxy hóa (INS 316), hương liệu (hương khói tự nhiên, hương thịt hỗn hợp tự nhiên và tổng hợp), chất tạo màu (INS 120) tự nhiên, chất giữ màu (INS 250).

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm.**

Thời hạn sử dụng của sản phẩm là 30 ngày kể từ ngày sản xuất khi còn nguyên bao bì gốc trong điều kiện bảo quản ở nhiệt độ 0 °C – 4 °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: 500 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 8-2:2011/ 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: **TCCS30/2026/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 15 tháng 10 năm 2026

CÔNG TY CỔ PHẦN DAESANG ĐỨC VIỆT



TỔNG GIÁM ĐỐC
SHIN SANGHO



BẢN TIÊU CHUẨN CƠ SỞ VỀ SẢN PHẨM

Mã Số: TCCS30/2026/ĐV

1. Tên sản phẩm: GIẢM BÔNG XÔNG KHÓI

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, nước đá, chất ổn định (INS 1420), muối, đường, đường dextrose, chất xơ từ lúa mì, collagen heo, chất điều vị (INS 621), chất điều chỉnh độ acid (INS 262(i), INS 331(iii)), chiết xuất (nấm men, ớt), chất nhũ hóa (INS 451(i), INS 450(i)), chất chống oxy hóa (INS 316), hương liệu (hương khói tự nhiên, hương thịt hỗn hợp tự nhiên và tổng hợp), chất tạo màu (INS 120) tự nhiên, chất giữ màu (INS 250).

4. Chỉ tiêu cảm quan sản phẩm

Tên chỉ tiêu	Mô tả
Trạng thái	Có độ giòn, đàn hồi. Có khối vuông hoặc lát cắt mỏng hình vuông.
Màu sắc	Màu đặc trưng của sản phẩm
Mùi vị	Mùi đặc trưng của sản phẩm xông khói, 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	102
2	Chất đạm	g/100g	15
3	Carbohydrat	g/100g	5
4	Đường tổng số	g/100g	1.6
5	Chất béo	g/100g	2.2
6	Natri	mg/100g	810

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 ăn ngay hoặc chế biến các món ăn tùy ý. *Lưu ý: Nếu sản phẩm đã cắt túi nên sử dụng hết ngay, nếu không hết phải dán kín lại bảo quản ngăn mát tủ lạnh và sử dụng hết trong ngày.*

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

Sản phẩm bảo quản ở nhiệt độ 0 °C – 4 °C, thời hạn sử dụng là 30 ngày kể từ ngày sản xuất khi còn nguyên bao bì gốc.

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: Chất xơ từ lúa mì.







GIẢM BÔNG XÔNG KHÓI

THÀNH PHẦN: Thịt heo, nước đá, chất ổn định (INS 1420), muối, đường, đường dextrose, chất xơ từ lúa mì, collagen heo, chất điều vị (INS 621), chất điều chỉnh độ acid (INS 262(i), INS 331(iii)), chiết xuất (nấm men, ớt), chất nhũ hóa (INS 451(i), INS 450(i)), chất chống oxy hóa (INS 316), hương liệu (hương khói tự nhiên, hương thịt hỗn hợp tự nhiên và tổng hợp), chất tạo màu (INS 120) tự nhiên, chất giữ màu (INS 250).

THÔNG TIN DINH DƯỠNG: Trung bình trong 100 g sản phẩm: Năng lượng (kcal): 102; Chất đạm (g): 15; Carbohydrat (g): 5; Đường tổng số (g): 1.6; Chất béo (g): 2.2; Natri (mg): 810.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Sản phẩm có thể ăn ngay hoặc chế biến các món ăn tùy ý. *Lưu ý: Nếu sản phẩm đã cắt túi nên sử dụng hết ngay, nếu không hết phải dán kín lại bảo quản ngăn mát tủ lạnh và sử dụng hết trong vòng 1 ngày.*

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Sản phẩm bảo quản ở nhiệt độ 0 °C - 4 °C, thời hạn sử dụng là 30 ngày kể từ ngày sản xuất khi còn nguyên bao bì gốc.

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: Chất xơ từ lúa mì.

NSX, HSD: Xem trên bao bì. **Khối lượng tịnh:** 500 g



DAESANG

Sản xuất tại: **CÔNG TY CỔ PHẦN DAESANG ĐỨC VIỆT**
 Địa chỉ: Thôn Lúu Hạ, xã Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên.
 Tel: 0221.397 0230 * Fax: 0221.397 0231 * Xuất xứ: Việt Nam.
www.daesangducviet.com

HOTLINE CSKH:
1800 55 68 70

70x100



DAESANG
Duc Viet

CÔNG TY CỔ PHẦN DAESANG ĐỨC VIỆT

Văn phòng Hà Nội: Tầng 12, tòa nhà IC, số 82 Duy Tân,
phường Cầu Giấy, Hà Nội.
T 024 3776 4322 | F 024 3776 4319

Nhà máy: Thôn Liêu Hạ, xã Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên.
W www.daesangducviet.com
T 0221 397 0230 | F 0221 397 0231

Số: 24/2026/ĐV

Hưng yên, ngày 12 tháng 10 năm 2026

CÔNG VĂN

V/v: Điều chỉnh tem nhãn của sản phẩm.

Kính gửi: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm.

Căn cứ Nghị định số 37/2026/NĐ-CP: 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.

Căn cứ theo 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.

Căn cứ nghị định số 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

Lời đầu tiên Công ty chúng tôi xin chân thành cảm ơn sự hướng dẫn, giúp đỡ của Quý Chi cục với đối với Công ty chúng tôi cũng như các doanh nghiệp khác trên địa bàn tỉnh.

Trong thời gian qua Công ty chúng tôi có gửi một số bộ hồ sơ tự công bố sản phẩm qua đường bưu điện tới Chi cục, các hồ sơ trên Chi cục đã nhận được và đăng tải kịp thời lên phần mềm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Hiện tại theo nhu cầu của thị trường và định hướng phát triển nên Công ty chúng tôi xin điều chỉnh tem nhãn sản phẩm Xúc xích gà vàng (*chi tiết tại file đính kèm!*)

Bằng công văn này, Công ty cổ phần Daesang Đức Việt báo cáo để Quý chi cục được biết. Kính mong Quý chi cục tiếp nhận và xác nhận tem nhãn bổ sung của công ty tạo điều kiện thuận lợi cho công ty trong quá trình sản xuất kinh doanh.

Xin trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như kính trên.
- Lưu CV.

CÔNG TY CỔ PHẦN DAESANG ĐỨC VIỆT



TỔNG GIÁM ĐỐC
SHIN SANGHO