



CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ AN TÍN THỊNH
Thôn Anh Dũng, Xã Đông Hưng, tỉnh Hưng Yên

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 10157 ngày 18/5/2026
VĂN	CHUYÊN
DẪN	Lãnh đạo CC.....
	Phòng.....
	Sao.....

BẢN TỰ CÔNG BỐ: CHẢ CÁ

SỐ: 01/ANTINTHINH/2026

Danh mục hồ sơ đính kèm gồm:

1. Bản tự công bố sản phẩm (bản chính);
2. Nhãn dự thảo sản phẩm (bản chính);
3. Kết quả kiểm nghiệm sản phẩm (bản chính);
4. Đăng kí kinh doanh (bản sao);
5. Chứng nhận ATTP (bản sao).

Hưng Yên, năm 2026

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
CHẢ CÁ

Số: 01/ANTINTHINH/2026

I. Thông tin về tổ chức tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ AN TÍN THỊNH

Địa chỉ: Thôn Anh Dũng, xã Đông Hưng, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: 0925.828.888

Mã số doanh nghiệp: 1001325725.

Đăng ký lần đầu 03/3/2026

Nơi cấp: Phòng Đăng ký kinh doanh – Sở Tài chính Tỉnh Hưng Yên.

Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 107/2026/ATTP-CNĐK. Ngày cấp: 11/5/2026. Nơi cấp: Sở y tế tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Chả cá

2. Thành phần: Thịt cá 80%, Hành tây, Phụ gia thực phẩm: Emflo TV 100 (Modified Tapioca Starch), Đường, Muối, Hạt tiêu, Thì là, Nước mắm, Phụ gia thực phẩm Amesphos H7, Super-Anti Polyphos C3, Phụ gia thực phẩm: Poly N61, Phụ gia thực phẩm: Amino -S, Phụ gia thực phẩm: ML420, Hương thịt ST2979/01, Phụ gia thực phẩm: KLC, Nguyên liệu thực phẩm: Colorren, Phụ gia thực phẩm: STD-Proca, Bột gia vị thịt heo Plus, Bột gia vị Fisceuce Plus.

3. Thời hạn sử dụng:

- Ngày sản xuất: in trên bao bì

- Hạn sử dụng: 06 tháng kể từ NSX khi bảo quản ở nhiệt độ < 18°C.

4. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói

- Quy cách bao gói: sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 0.5kg, 1kg, 2kg...trong túi chất liệu PE/PA/PP... và hút chân không. Hoặc được đóng gói với

khối lượng và quy cách khác theo yêu cầu của người đặt hàng và được ghi rõ trên bao bì sản phẩm.

- Chất liệu bao bì: Bao bì sử dụng để bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được sản xuất từ nhựa PE. Vật liệu bao gói đáp ứng Quy chuẩn quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn thực phẩm đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty Cổ phần Đầu tư An Tín Thịnh cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm hoá học và sinh học biên soạn, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Quy định
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	$\leq 0,05$
2	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,3$
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	$\leq 0,5$
4	Methyl Thủy ngân (MeHg)	mg/kg	$\leq 0,5$

- Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm tham khảo theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Quy định
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	$\leq 5 \times 10^5$
2	Escherichia coli	cfu/g	$\leq 5 \times 10^2$
3	Clostridium perfringens	cfu/g	$\leq 5 \times 10^2$
4	Coliforms	cfu/g	$\leq 5 \times 10^2$
5	Staphylococci dương tính với coagulase	cfu/g	$\leq 5 \times 10^2$
6	Salmonella spp.	/25g	Không được có

- Thông tư 09/VBHN-BYT ban hành ngày 06 tháng 9 năm 2024. Thông tư của Bộ Trưởng Bộ Y Tế: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Quy định
1	Hàn the	mg/kg	Không được có

- Thông tư 29/2023/TT-BYT: Thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm:

TT	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng	kcal/100g	213 – 390

2	Đạm	g/100g	6.3 – 12
3	Carbohydrat	g/100g	5.3 – 10
4	Chất béo	g/100g	17 – 32
5	Đường tổng	g/100g	0.71 – 1.3
6	Natri	mg/100g	220 – 410
7	Chất béo bão hòa	g/100g	8.45 – 16

- Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ban hành ngày 23 tháng 01 năm 2026 Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

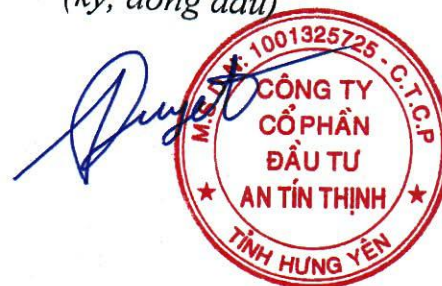
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ: Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

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.

Hung Yên, ngày ... tháng 5 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

(ký, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Hai Văn Duyệt



CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ AN TÍN THỊNH

Thôn Anh Dũng, Xã Đông Hưng, tỉnh Hưng Yên

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 1057 ngày 18/5/2002
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC.....
	Phòng: <i>[Signature]</i>
	Sao.....

**BẢN TỰ CÔNG BỐ:
CHẢ LỰA CÁ BASA**

SỐ: 02/ANTINTHINH/2026

Danh mục hồ sơ đính kèm gồm:

1. Bản tự công bố sản phẩm (bản chính);
2. Nhãn dự thảo sản phẩm (bản chính);
3. Kết quả kiểm nghiệm sản phẩm (bản chính);
4. Đăng kí kinh doanh (bản sao);
5. Chứng nhận ATTP (bản sao).

Hưng Yên, năm 2026

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

CHẢ LỤA CÁ BASA

Số: 02/ANTINTHINH/2026

I. Thông tin về tổ chức tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ AN TÍN THỊNH

Địa chỉ: Thôn Anh Dũng, xã Đông Hưng, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: 0925.828.888

Mã số doanh nghiệp: 1001325725.

Đăng ký lần đầu 03/3/2026

Nơi cấp: Phòng Đăng ký kinh doanh – Sở Tài chính Tỉnh Hưng Yên.

Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 107/2026/ATTP-CNĐK. Ngày cấp: 11/5/2026. Nơi cấp: Sở y tế tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Chả lụA cá Basa

2. Thành phần: Thịt cá 80%, Hành tây, Phụ gia thực phẩm: Emflo TV 100 (Modified Tapioca Starch), Đường, Muối, Hạt tiêu, Thì là, Nước mắm, Phụ gia thực phẩm Amesphos H7, Super-Anti Polyphos C3, Phụ gia thực phẩm: Poly N61, Phụ gia thực phẩm: Amino -S, Phụ gia thực phẩm: ML420, Hương thịt ST2979/01, Phụ gia thực phẩm: KLC, Nguyên liệu thực phẩm: Colorren, Phụ gia thực phẩm: STD-Proca, Bột gia vị thịt heo Plus, Bột gia vị Fiscauce Plus.

3. Thời hạn sử dụng:

- Ngày sản xuất: in trên bao bì

- Hạn sử dụng: 06 tháng kể từ NSX khi bảo quản ở nhiệt độ < 18°C.

4. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói

- Quy cách bao gói: sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 0.5kg, 1kg, 2kg...trong túi chất liệu PE/PA/PP... và hút chân không. Hoặc được đóng gói với khối lượng và quy cách khác theo yêu cầu của người đặt hàng và được ghi rõ trên bao bì sản phẩm.



- Chất liệu bao bì: Bao bì sử dụng để bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được sản xuất từ nhựa PE. Vật liệu bao gói đáp ứng Quy chuẩn quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn thực phẩm đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty Cổ phần Đầu tư An Tín Thịnh cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm hoá học và sinh học biên soạn, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Quy định
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	$\leq 0,05$
2	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,3$
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	$\leq 0,5$
4	Methyl Thủy ngân (MeHg)	mg/kg	$\leq 0,5$

- Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm tham khảo theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Quy định
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	$\leq 5 \times 10^5$
2	Escherichia coli	cfu/g	$\leq 5 \times 10^2$
3	Clostridium perfringens	cfu/g	$\leq 5 \times 10^2$
4	Coliforms	cfu/g	$\leq 5 \times 10^2$
5	Staphylococci dương tính với coagulase	cfu/g	$\leq 5 \times 10^2$
6	Salmonella spp.	/25g	Không được có

- Thông tư 09/VBHN-BYT ban hành ngày 06 tháng 9 năm 2024. Thông tư của Bộ Trưởng Bộ Y Tế: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Quy định
1	Hàn the	mg/kg	Không được có



- Thông tư 29/2023/TT-BYT: Thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm:

TT	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng
1	Năng lượng	kcal/100g	177 – 325
2	Đạm	g/100g	6.39 – 12
3	Carbohydrat	g/100g	6.7 – 12.5
4	Chất béo	g/100g	12.6 – 24
5	Đường tổng	g/100g	0.5 – 1.0
6	Natri	mg/100g	205 – 380

- Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ban hành ngày 23 tháng 01 năm 2026 Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

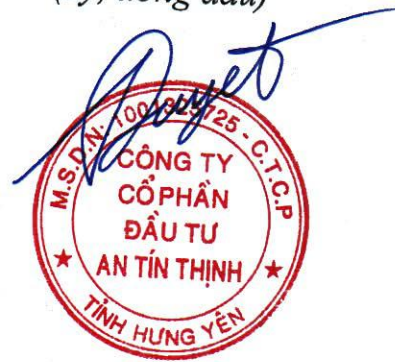
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ: Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

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.

Hung Yên, ngày ... tháng 5 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

(ký, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Mai Văn Duyệt