

Số: 01/2026/TB

Hung Yên, ngày 23 tháng 06 năm 2026

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 1994 ngày 23/6/2026
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC
	Phòng: <i>Đ. Văn</i>
Sao	

## THÔNG BÁO

(V/v: Bổ sung thông tin trong Bản tự công bố sản phẩm)

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

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

Trong thời gian vừa qua, Công ty chúng tôi có gửi hồ sơ tự công bố sản phẩm “Xúc xích đá múi lửa” tới Chi cục và đã được đăng tải trên cổng thông tin điện tử của Chi cục (ngày cấp 25/05/2026). Tuy nhiên, trong quá trình kinh doanh sản phẩm và rà soát lại, chúng tôi phát hiện có sự không đồng nhất thông tin trong Bản tự công bố và Nhãn phụ của sản phẩm đang được lưu hành. Chi tiết như sau:

- Tại điểm số 2. Thành phần thuộc mục II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM trong BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM: “Thịt cá 22%, nước uống, bột mì, đậu nành và các nguyên liệu khác, ngũ cốc có gluten, đậu phộng, động vật giáp xác và động vật thân mềm có vỏ, hương vị thịt lợn, đường trắng, muối ăn, protein ruột lợn, bột mì 1g, chất giữ ẩm tổng hợp (Natri Tripolyphosphate (451i), Natri Pyrophosphate (340iii)), chất ổn định và chất làm dày tổng hợp (Natri Pyrophosphate (450iii), Natri Polyacrylate, glucose”.
- Tại điểm số 2. Thành phần trong DỰ THẢO NHÃN PHỤ: “Thịt cá 22%, nước uống, bột mì, đậu nành và các nguyên liệu khác, ngũ cốc có gluten, đậu phộng, động vật giáp xác và động vật thân mềm có vỏ, hương vị thịt lợn, đường trắng, muối ăn, protein ruột lợn, bột mì 1g, chất giữ ẩm tổng hợp (Natri Tripolyphosphate (451i), Natri Pyrophosphate (340iii)), chất ổn định và chất làm dày tổng hợp (Natri Pyrophosphate (450iii), Natri Polyacrylate, glucose thực phẩm, muối ăn (5), Natri Nitrit (250), hương liệu thực phẩm.”

Do sơ suất trong quá trình soạn thảo văn bản đã dẫn đến việc thiếu sót thông tin tại mục Thông tin sản phẩm trong Bản tự công bố sản phẩm, trong khi thông tin trên nhãn phụ vẫn đầy đủ. Vì vậy, chúng tôi làm công văn này xin đính chính thông tin tại mục II. THÔNG TIN SẢN PHẨM điều số 2. Thành phần: “Thịt cá 22%, nước uống, bột mì, đậu nành và các nguyên liệu khác, ngũ cốc có gluten, đậu phộng, động vật giáp xác và động vật thân mềm có vỏ, hương vị thịt lợn, đường trắng, muối ăn, protein ruột lợn, bột mì 1g, chất giữ ẩm tổng hợp (Natri Tripolyphosphate (451i), Natri Pyrophosphate (340iii)), chất ổn định và chất làm dày tổng hợp (Natri Pyrophosphate (450iii), Natri Polyacrylate, glucose thực phẩm, muối ăn (5), Natri Nitrit (250), hương liệu thực phẩm.”



CHỨC AN TOÀN VỀ BÌNH THỰC PHẠM	
Số.....	Ngày...../...../2000
CHUYÊN	
VĂN	Lĩnh đạo CC
ĐƠN	Thống.....
Số.....	



Chúng tôi cam kết thành phần cấu tạo của sản phẩm thực tế hoàn toàn không thay đổi, những nội dung trình bày trong Công văn này là đúng sự thật và chịu hoàn toàn trách nhiệm trước pháp luật.

Trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:  
- Như KG.

**ĐẠI DIỆN CÔNG TY**  
(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



PHÓ GIÁM ĐỐC  
*Hoàng Văn Dũng*





PHÒNG GIÁM ĐỐC  
Khai thác Sản Phẩm



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/BTL/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI BTL**

Địa chỉ: Khu công nghiệp Tân Quang, Xã Như Quỳnh, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: 0795762605

Mã số doanh nghiệp: 0901159099

### II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: **XÚC XÍCH ĐÁ NÚI LỬA**

2. Thành phần: Thịt cá 22%, nước uống, bột mì, đậu nành và các nguyên liệu khác, ngũ cốc có gluten, đậu phộng, động vật giáp xác và động vật thân mềm có vỏ, hương vị thịt lợn, đường trắng, muối ăn, protein ruột lợn, bột mì 1g, chất giữ ẩm tổng hợp (Natri Tripolyphosphate (451i), Natri Pyrophosphate (340iii)), chất ổn định và chất làm dày tổng hợp (Natri Pyrophosphate (450iii), Natri Polyacrylate, glucose thực phẩm, muối ăn (5), Natri Nitrit (250), hương liệu thực phẩm.

Thành phần dinh dưỡng trong 100g sản phẩm:

STT	Chỉ tiêu	Mỗi 100g	NRV%
1	Năng lượng	1019 kJ	12%
2	Chất đạm	12.6g	21%
3	Chất béo	15.0g	25%
4	Carbohydrate	14.7g	5%
5	Natri	724mg	36%

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh 700g.
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì bằng chất liệu PE. Chất liệu bao bì đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của BYT.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Xuất xứ: Trung Quốc
- Nhà sản xuất: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM HUỆ VẠN GIA HÀ NAM**
- Địa chỉ: : phía nam ngã tư Đường Tân Lạc, thôn Tây Đào, Trán Tây Đào, Huyện Vũ Trắc, Hà Nam, Trung Quốc.
- Điện thoại: 400-0391-567. Fax: 0391-8373189.





**III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM** (bản dịch công chứng mẫu nhãn, nội dung ghi nhãn phụ dự kiến)

**IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM:**

Tổ chức kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- 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 giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
- Văn bản hợp nhất 08/VBHN-BYT /2023 hợp nhất Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất, cụ thể như sau:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
2	Aflatoxin B1	µg/kg	2
3	ochratoxin A	µg/kg	3
4	Cd	mg/kg	0,05
5	Pb	mg/kg	0,1
6	Hg	mg/kg	0,5
7	MeHg	mg/kg	0,5
8	E.coli	CFU/g	5x10 <sup>2</sup>
9	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	5x10 <sup>5</sup>
10	Salmonella	CFU/g	0
11	Acid sorbic	mg/kg	1000

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 23 tháng 06 năm 2026

**CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI BTL**



PHÓ GIÁM ĐỐC

*Hoàng Văn Dũng*



PHO GIAM DOC  
Henry Pan Chung