

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

---

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 03/CB - HT/2018

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm**

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Thực phẩm Hiến Thành.

Địa chỉ: Thị trấn Bàn Yên Nhân – Huyện Mỹ Hào – Tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0221.3942.418 Fax: 0221.3942.420.

E-mail: hienthanhfood.com@vnn.vn

Mã số doanh nghiệp: 0900216185

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 142/2015/NNPTNT -0321 Ngày Cấp  
20/12/2015/Nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản tỉnh Hưng Yên.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: DẶM BÔNG HẤP.

2. Thành phần: Thịt lợn, Đường, Muối ăn, Mỳ chính (E621), chất ổn định và nhũ hóa (E450, E451i, E452, chất bảo quản (E249), chất chống oxi hóa (E316)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 3 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất hạn sử dụng xem trên bao bì.

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

- Khối lượng tịnh 200g -500g – 1000g/túi

- -Chất liệu bao bì Túi PE đạt QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn 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):. Công ty TNHH Thực phẩm Hiến Thành

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

# PICNIC HAM

## JĂM BÔNG HẤP

**THÀNH PHẦN:**

- Nguyên liệu: Thịt lợn; Muối ăn; Đường; Mỳ chính (E621).
- Phụ gia thực phẩm: Chất ổn định và nhũ hóa E450, E451i, E452. Chất chống ôxi hóa E316, Chất bảo quản E249.

**CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU:** Protit  $\geq 14\%$

**HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN VÀ SỬ DỤNG:**

- Sản phẩm bảo quản lạnh ở nhiệt độ từ 0 °C đến +4 °C
- Ăn ngay hoặc chế biến thành món ăn khác.
- Nên sử dụng hết sản phẩm khi đã mở túi. Nếu không dùng hết phải bảo quản ở nhiệt độ nhỏ hơn - 10 °C (ngăn đá tủ lạnh).

**SẢN XUẤT TẠI:**

**CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM HIẾN THÀNH**

Địa chỉ: Thị trấn Bản Yên Nhân - Mỹ Hào - Hưng Yên

Điện thoại: 0321.3942.418

Fax: 0321.3942.420

E-mail: [hienthanhfood@vnn.vn](mailto:hienthanhfood@vnn.vn)

Website: [hienthanhfood.com.vn](http://hienthanhfood.com.vn)



HIẾN THÀNH

TCCS số: 03:2012/HT  
XNCB: 13530/2013/ATTP-XNCB  
Ngày sản xuất (NSX),  
hạn sử dụng (HSD):  
Xem trên bao bì.  
Khối Lượng Tịnh/ Net Wt.

**200g**



#### 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/NĐ-CP Của chính phủ ( Thủ tục tự công bố sản phẩm)
- Quyết định số 46/QĐ- BYT ban hành ngày 19/12/2007 của Bộ Y Tế ( Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của chính phủ quy định về nhãn hàng hóa.
- QCVN 8-3:2012/BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm)
- QCVN 8-2:2011 (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)
- Theo thông tư số 24/TT-BYT ngày 14-8-2013 về quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm.
- Các văn bản pháp luật hiện hành quy định về 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 20 tháng 06 năm 2018

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC  
*Nguyễn Minh Thông*



SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN HÀ NỘI  
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH VÀ CHỨNG NHẬN  
CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM NÔNG NGHIỆP HN

Đc: 143 Hồ Đắc Di – Đống Đa – Hà Nội  
Tel: 043.8512566; Fax: 043.8512566



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 04.23/02/14/2018

Tên mẫu: **Jăm bông hấp**

Đơn vị gửi mẫu: Công ty THNN thực phẩm Hiến Thành

Địa chỉ: Thị trấn Bần Yên Nhân, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên

Ngày nhận mẫu: 23/04/2018

Ngày bắt đầu kiểm nghiệm: 24/04/2018

Tình trạng mẫu: Bảo quản trong túi hút chân không

Ngày kết thúc kiểm nghiệm: 28/04/2018

### Kết quả

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp thử	Đơn vị	Kết quả	Ghi chú
1	Hàm lượng Protein	TCVN 8134:2009	%	16.5	
2	Định lượng Coliforms bằng phương pháp đếm đĩa (*)(**)	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	CFU/g	< 10	

PHÒNG KIỂM NGHIỆM

Hoàng Thị Hồng Vân

Hà Nội, ngày 07 tháng 05 năm 2018



- KPH: Không phát hiện vi sinh vật trong 25g mẫu thử, với chỉ tiêu hóa học công bố LOD khi khách hàng yêu cầu
- (\*): Chỉ tiêu đã được công nhận đạt VILAS
- (\*\*): Chỉ tiêu được phân tích tại nhà thầu phụ
- (\*\*\*) : Chỉ tiêu được công nhận của Bộ NN&PTNT: LAS-NN 77.
- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử. Phòng thí nghiệm sẽ cung cấp đo không bảo đảm đo với từng chỉ tiêu khi khách hàng yêu cầu.
- Giải quyết mọi thắc mắc không quá 03 ngày kể từ

