

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỀ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 418, ngày 05/9/2019
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC
	Phòng: <i>Phòng Kinh Doanh</i>
Sao: <i>Phòng Kinh Doanh</i>	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 18/ĐV/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân : **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT**

Địa chỉ: Thôn Liêu Hạ - Xã Tân Lập - Huyện Yên Mỹ - Tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0221.3970 229/ 30 Fax: 0221.3970 231

Email: info@ducvietfoods.vn

Mã số doanh nghiệp: 0900214029

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 01/2019/NNPTNT-0321

Ngày cấp: 04/01/2019 thay thế giấy chứng nhận số 182/2016, ngày 05/01/2016.

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. **Tên sản phẩm:** Cá viên rau củ.

Xuất xứ: Việt Nam

2. **Thành phần:**

Thịt cá ($\geq 58\%$), thịt gà, cà rốt ($\geq 3\%$), ngô ngọt ($\geq 4\%$), đường, muối, nước mắm, hành, ..., đậm đặc nành, tinh bột biến tính, chất điều vị (E621), chất điều chỉnh độ axit (E262i), chất nhũ hóa (E450i, E451i).

Thời hạn sử dụng sản phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:

12 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện sản phẩm được bảo quản ở nhiệt độ từ -20°C đến -18°C .

Hướng dẫn sử dụng

Sản phẩm được chế biến theo nhiều cách như: chiên, rán, hấp, luộc, sốt cà chua, ăn lẩu, nấu canh tùy ý.

Lưu ý:

- Nếu sản phẩm đã cắt túi nên dán kín lại túi, bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng hết trong 1 -2 ngày.
- Nếu sản phẩm được bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh, trước khi chế biến cần rã đông ở điều kiện $0^{\circ}\text{C} \div 4^{\circ}\text{C}$ hoặc ngăn mát của tủ lạnh.

3. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì.**



Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 200g/túi, 300g/túi, 400g/túi, 500g/túi, 1kg/túi, 2kg/túi, 3kg/túi, 5kg/túi,..... trọng lượng thực tế ghi trên bao bì.

Sản phẩm được bao gói trong túi màu chất liệu PA/PE.

4. 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 thực phẩm Đức Việt

Địa chỉ: Thôn Liêu Hạ, xã Tân Lập, huyện 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 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ban hành ngày 15 tháng 6 năm 2015 (hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực 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).
- QCVN 8-3:2012/BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm).
- QCVN 8-2:2012/ BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm).
- Nghị định số 43/2017/NĐ - CP ban hành ngày 14 tháng 04 năm 2017 về nhãn hàng hóa.

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

Hưng Yên, ngày 27 tháng 08 năm 2019

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



[Handwritten signature]
**TỔNG GIÁM ĐỐC
CHO NAM IL**



Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

CÁ VIÊN RAU CŨ

VEGETABLE FISH BALL

Thành phần:

Thịt cá ($\geq 58\%$), thịt gà, cà rốt ($\geq 3\%$), ngô ngọt ($\geq 4\%$), đường, muối, nước mắm, hành, ..., đậm đặc nành, tinh bột biến tính, chất điều vị (E621), chất điều chỉnh độ axit (E262i), chất nhũ hóa (E450i, E451i).

Chỉ tiêu chất lượng:

Protein: $\geq 10\%$

Lipit: $\leq 22\%$

Hướng dẫn sử dụng:

Sản phẩm được chế biến theo nhiều cách như: chiên, rán, hấp, luộc, sốt cà chua, ăn lẩu hoặc nấu canh tùy ý.

Lưu ý:

- Nếu sản phẩm đã cắt túi nên dán kín lại, bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng hết trong 1 đến 2 ngày.
- Nếu sản phẩm cấp đông đã rã đông thì không nên cấp đông lại.
- Trước khi chế biến nên rã đông sản phẩm

Bảo quản:

Sản phẩm phải bảo quản đông ở nhiệt độ từ -20°C đến -18°C .

NSX, HSD: Xem trên bao bì

Khối lượng tịnh:

Sản xuất tại:

Công ty CP thực phẩm Đức Việt

Địa chỉ: Liêu Hạ - Tân Lập – Yên Mỹ - Hưng Yên

Tel: 0221.3970229/30 – Fax: 0221.3970231

Website: www.ducvietfoods.vn

Ingredients:

Fish meat ($\geq 58\%$), chicken, carrot ($\geq 3\%$), sweet corn ($\geq 4\%$), sugar, salt, fish sauce, onion, ..., soy protein, modified starch, flavor enhancer (E621), acidity regulator (E262i), emulsifiers (E450i, E451i).

Nutrition facts:

Protein: $\geq 10\%$

Lipids: $\leq 22\%$

Preparation:

Products are processed in many ways such as: frying, steaming, boiling, tomato sauce, hot pot, cooking soup arbitrarily.

Note:

- Once unpacked, the bag should be sealed, stored in the refrigerator and use it for 1 to 2 days.
- If the frozen product has thawed, it should not be frozen.
- Before processing, defrost the product.

Preservation:

The product must be frozen at temperature of -20°C to -18°C .

MFG, EXP: See stamp on the package.

Net weight:

Mã vạch

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 269-4/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Cá viên rau củ – Vegetable Fish ball

Mã số/Code: 0719269-4

Số lượng mẫu/Quantity: 200g/gói x 6 gói

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu đóng gói kín, bảo quản lạnh

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty cổ phần Thực phẩm Đức Việt

Địa chỉ/ Add: Thôn Liêu Hạ, xã Tân Lập, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 17/07/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 17/07/2019 đến ngày 31/07/2019

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1.	pH	-	TCVN 6492:2011	6,5
2.	Độ ẩm	%	HPP13	66,3
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	11,4
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	20,3
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,7
6.	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	TCVN 3706:90	7,0
7.	Định tính H ₂ S	-	TCVN3699:90	Âm tính
8.	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	H.HDQT.176	KPH
9.	Chi	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	KPH
10.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	KPH
11.	Thủy ngân	mg/kg	AAS-H.HDQT.057	KPH
12.	Tổng số Ecoli*	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến

2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.

3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.

4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.

TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG

LABO XÉT NGHIỆM ATVSTP

Số 229 - Nguyễn Lương Bằng, TP Hải Dương

Điện thoại: 02203.892.638 Fax: 02203.891897

Website: www.lab-hmtu.vn

Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn

13.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	40
14.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN4991:2005	KPH
15.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
16.	Phát hiện <i>Salmonella</i> *	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
17.	Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	/25g	TCVN 7905-1:2008	KPH

KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp).

Hải Dương, ngày 31 tháng 07 năm 2019

Labo XNATVSTP



LÀNH ĐẠO TRƯỞNG

TRƯỜNG
ĐẠI HỌC
KỸ THUẬT Y TẾ
HẢI DƯƠNG

*** PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh**

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.