

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: 257... ngày 24/6/2020
C. THUYỀN
Lãnh đạo CC
Phòng: X/P.T. Lưu hồ SP
Sao:.....

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 20/ĐV/2020

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:** Chả cá hành ớt

Xuất xứ: Việt Nam

2. **Thành phần**

Thịt cá $\geq 65\%$, nước đá $\leq 13\%$, tinh bột biến tính $\leq 10\%$, gia vị (nước mắm $\leq 2.5\%$, đường $\leq 2.5\%$, muối $\leq 1.5\%$), hành lá $\geq 2.5\%$, bột lòng trắng trứng $\leq 2\%$, ớt $\geq 0.3\%$, chất nhũ hóa (E451i, E450i) $\leq 0.3\%$, chất điều chỉnh độ axit (E262i) $\leq 0.3\%$, tiêu $\leq 0.2\%$.

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm.**

Hướng dẫn bảo quản

60 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện nhiệt độ bảo quản từ 0 °C đến 4 °C

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

Lưu ý: Tránh ánh nắng trực tiếp.

Hướng dẫn sử dụng

Sản phẩm trước khi ăn nên chiên nóng với dầu ăn ở nhiệt độ 150 °C – 160 °C trong

khoảng 3 phút, đến khi vàng đều. Hoặc có thể dùng để chế biến với món ăn khác như: kẹp

bánh mì, sốt cà chua, bún cá,

Lưu ý:

- Nếu sản phẩm đã cắt túi nên sử dụng hết luôn, nếu không sử dụng hết nên dán kín lại túi, bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng trong 1-2 ngày.



- Nếu sản phẩm cấp đông thì tốt nhất nên rã đông ở ngăn mát tủ lạnh trước khi chế biến.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 100g/túi, 150g/túi, 200g/túi, 250g/túi, 300g/túi, 350g/túi, 400g/túi, 450g/túi, 500g/túi, 600g/túi, 700g/túi, 800g/túi, 900g/túi, 1kg/túi, 2kg/túi, 5kg/túi, và trọng lượng thực tế ghi trên bao bì.

Sản phẩm được bao gói trong túi nilon PA/PE/LLDPE.

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 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
 - Thông tư 24/2019/TT –BYT ban hành ngày 30/8/2019 (Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm).
 - Thông tư số 24/2013/TT-BYT ban hành ngày 14 tháng 08 năm 2013 về: “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm“.
 - Thông tư số 50/2016/TT-BYT ban hành ngày 30 tháng 12 năm 2016 về: “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong 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 8-2:2011/ 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 16 tháng 05 năm 2020

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



TỔNG GIÁM ĐỐC
CHO NAM IL

21402
NG T
PHẢI
C PH.
C VIỆ
T.HU

Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

Chả Cá Hành Ớt

Fish paste with scallion and chili

Thành phần:

Thịt cá $\geq 65\%$, nước đá $\leq 13\%$, tinh bột biến tính $\leq 10\%$, gia vị (nước mắm $\leq 2.5\%$, đường $\leq 2.5\%$, muối $\leq 1.5\%$), hành lá $\geq 2.5\%$, bột lòng trắng trứng $\leq 2\%$, ớt $\geq 0.3\%$, chất nhũ hóa (E451i, E450i) $\leq 0.3\%$, chất điều chỉnh độ axit (E262i) $\leq 0.3\%$, tiêu $\leq 0.2\%$.

Chỉ tiêu chất lượng:

Protein: $\geq 12\%$

Lipit: $\leq 20\%$

Hướng dẫn sử dụng:

Sản phẩm trước khi ăn nên chiên nóng với dầu ăn ở nhiệt độ $150\text{ }^{\circ}\text{C} - 160\text{ }^{\circ}\text{C}$ trong khoảng 3 phút, đến khi vàng đều.

Hoặc có thể dùng để chế biến với món ăn khác như: kẹp bánh mì, sốt cà chua, bún cá,

Lưu ý:

Nếu sản phẩm đã cắt túi nên sử dụng hết luôn, nếu không sử dụng hết nên dán kín lại túi, bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng trong 1-2 ngày.

Nếu sản phẩm cấp đông thì tốt nhất nên rã đông ở ngăn mát tủ lạnh trước khi chế biến.

Bảo quản:

Sản phẩm phải bảo quản ở nhiệt độ từ $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ đến $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ hoặc cấp đông ở nhiệt độ từ $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ đến $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Lưu ý:

- Tránh ánh nắng trực tiếp.

NSX, HSD: Xem trên bao bì

Khối lượng tịnh:

Sản xuất tại:

Công ty cổ phần thực phẩm Đức Việt

Địa chỉ: Liêu Hạ - Tân Lập - Yên Mỹ - Hưng Yên - Việt Nam

Tel: 0221.3970229/30 - Fax: 0221.3970231

Website: www.ducvietfoods.vn

Ingredients:

Fish meat $\geq 65\%$, ice $\leq 13\%$, modified starch (E1412) $\leq 10\%$, spices (fish sauce $\leq 2.5\%$, sugar $\leq 2.5\%$, salt ≤ 1.5), scallion $\geq 2.5\%$, egg white powder $\leq 2\%$, chili 0.3% , pepper, emulsifiers (E451i, E450i) $\leq 0.3\%$, acidity regulator (E262i) $\leq 0.3\%$, pepper $\leq 0.2\%$.

Nutrition facts:

Protein: $\geq 12\%$

Lipids: $\leq 20\%$

Preparation:

The product should be fried in 3 minutes at $150\text{ }^{\circ}\text{C} - 160\text{ }^{\circ}\text{C}$ before eating or can be processed with other dishes such as: eating with bread, cooking with tomato sauce, rice noodle...

Note:

- If the bag is already open should seal the bag, store in refrigerator and use product within 1-2 days.

- If the product is frozen, should thaw product before processing.

Preservation:

Keep sealed package refrigerated ($0\text{ }^{\circ}\text{C}$ to $4\text{ }^{\circ}\text{C}$) or frozen ($-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ to $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$).

Notes:

- Avoid direct sunlight.

MFG, EXP: See stamp on the package

Net weight:

Mã vạch



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 139-2/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Chả cá hành ớt

Mã số/Code: 0520139-2

Số lượng mẫu/Quantity: 200g/gói x 5 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 : 7/05/2020

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 7/05/2020 đến ngày 15/05/2020

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 | 6,6 |
| 2. | Độ ẩm | % | HPP13 | 63,0 |
| 3. | Hàm lượng protein* | g/100g | AOAC 981:10 | 16,3 |
| 4. | Hàm lượng Lipid* | g/100g | TCVN 4592:88 | 13,6 |
| 5. | Hàm lượng muối | % | TCVN 4591:88 | 1,8 |
| 6. | Hàm lượng NH ₃ | mg/100g | TCVN 3706:90 | 7,5 |
| 7. | Định tính H ₂ S | - | TCVN3699:90 | Âm tính |
| 8. | Hàm lượng Nitrit | mg/kg | H.HDQT.176 | KPH |
| 9. | Chì | mg/kg | AAS-H.HDQT.056 | 0,02 |
| 10. | Cadimi | mg/kg | AAS-H.HDQT.051 | KPH |
| 11. | Thủy ngân | mg/kg | AAS-H.HDQT.057 | KPH |
| 12. | Aflatoxin tổng số | µg/kg | TCVN 8350 :2010 | 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.

| | | | | |
|-----|---|-------|-------------------|-------------------|
| 13. | Tổng số vi khuẩn hiếu khí* | CFU/g | TCVN 4884:2005 | $1,3 \times 10^2$ |
| 14. | Tổng số <i>Ecoli</i> * | CFU/g | TCVN 7924-2: 2008 | KPH |
| 15. | Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> | CFU/g | TCVN4991:2005 | KPH |
| 16. | Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> * | CFU/g | TCVN 4830-1:2005 | KPH |
| 17. | Phát hiện <i>Salmonella</i> * | /25g | TCVN 4829:2005 | KPH |
| 18. | 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).



LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh

Hải Dương, ngày 15 tháng 05 năm 2020

Labo XNATVSTP

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.