

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số...	537... ngày 11/10/2019
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC...	
Phòng...	V.P. Tuấn B.S.G.
Sao...	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ : 28 / Đ V / 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](mailto: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:** Gà chiên giòn (Crispy fried chicken).

Xuất xứ: Việt Nam

2. **Thành phần:**

Thịt gà (>60%), bột chiên giòn, gia vị (muối, tiêu, tỏi, ...), sữa nước ướp thịt Hàn Quốc (nước, đường, muối, tiêu, ...), ...

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.

*Hướng dẫn sử dụng*

Sản phẩm được chiên ở nhiệt độ 160°C đến 170°C trong vòng 2 đến 3 phút. Sau đó, dùng chung với nước sốt.

*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 cấp đông, trước khi chế biến cần rã đông ở ngăn mát của tủ lạnh hoặc dưới vòi nước.

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



Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 100g/túi, 200g/túi, 250g/túi, 300g/túi, 350g/túi, 400g/túi, 500g/ túi, 600g/túi, 700g/ túi, 800g/ túi, 900g/ túi, 1kg/ túi, 2kg/ túi, 3 kg/ túi, 5kg/ túi,..... trọng lượng thực tế ghi trên bao bì.

Sản phẩm được bao gói trong túi màu chất liệu 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
  - 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 – BHYT 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/ BHYT (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 07 tháng 10 năm 2019

**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT**



**TỔNG GIÁM ĐỐC  
CHO NAM IL**



## Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

### GÀ CHIÊN GIÒN

### CRISPY FRIED CHICKEN

#### **Thành phần:**

Thịt gà (>60%), bột chiên giòn, gia vị (muối, tiêu, tỏi...), sữa, nước ướp thịt Hàn Quốc (nước, đường, muối, tiêu, ...),...

#### **Chỉ tiêu chất lượng**

Protein	≥ 12%
Lipid	≤ 18%

#### **Hướng dẫn sử dụng:**

Sản phẩm được dùng cho mọi đối tượng.

Chiên sản phẩm trong dầu ăn có nhiệt độ 170°C trong vòng 2 ÷ 3 phút. Sau đó, dùng chung với nước sốt.

*Lưu ý:*

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

#### **Bảo quản:**

Sản phẩm bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 4°C hoặc cấp đông ở nhiệt độ -25°C đến -18°C.

#### **Thông tin cảnh báo:**

Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên.

**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 - Việt Nam

Tel: 0221.3970229/30 – Fax: 0221.3970231

Website: [www.ducvietfoods.vn](http://www.ducvietfoods.vn)

#### **Ingredients:**

Chicken (> 60%), deep fried flour, spices (salt, pepper, garlic ...), milk, Korean meat broth (water, sugar, salt, pepper, ...), ...

#### **Nutrition facts:**

Protein	≥12%
Lipids	≤ 18%

#### **Preparation:**

The product is used for all subjects.

Fry the product in cooking oil at 170°C for 2 ÷ 3 minutes, take out and use with sauce.

Note:

- If the product has been cut, the bag should be sealed tightly and stored in the refrigerator, it should be used up in 1-2 days.

#### **Preservation:**

Products stored at temperatures from 0°C to 4°C or freezing from -25°C to -18°C.

#### **Warning information:**

Do not use for people who are allergic or sensitive to the above components.

**MFG, EXP:** See stamp on the package.

#### **Net weight:**

Mã vạch



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 353-5/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Gà chiên giòn

Mã số/Code: 0919269-5

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 : 16/09/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 16/09/2019 đến ngày 25/09/2019

### 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	6,7
2.	Độ ẩm	%	HPP13	47,0
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	14,0
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	14,0
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,6
6.	Hàm lượng NH <sub>3</sub>	mg/100g	TCVN 3706:90	6,0
7.	Định tính H <sub>2</sub> S	-	TCVN3699:90	Âm tính
8.	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	H.HDQT.176	KPH
9.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	0,01
10.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	KPH
11.	Đồng	mg/kg	AAS-H.HDQT.060	KPH
12.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	1,2x10 <sup>2</sup>

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

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 <i>Ecoli</i> *	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	<b>KPH</b>
14.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN4991:2005	<b>KPH</b>
15.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	<b>KPH</b>
16.	Phát hiện <i>Salmonella</i> *	/25g	TCVN 4829:2005	<b>KPH</b>
17.	Tổng số <i>Coliform</i> *	CFU/g	TCVN 6848:2007	<b>KPH</b>
18.	Định lượng tổng số <i>NM – NM</i> *	CFU/g	TCVN 6554:1999	<b>KPH</b>
19.	Định lượng <i>Clostridium botulium</i>	CFU/g	TCVN 9049:2012	<b>KPH</b>
20.	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	TCVN 7700-2: 2007	<b>KPH</b>
21.	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	<b>KPH</b> LOD : 10µg/kg
22.	Aflatoxin Tổng (B1,B2,G1,G2)	µg/kg	AOAC 991.31	<b>KPH</b> LOD : 10µg/kg
23.	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	AOAC 991.31	<b>KPH</b> LOD : 10µg/kg

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

Hải Dương, ngày 25 tháng 09 năm 2019

**Labo XNATVSTP**



**LÃNH ĐẠO TRƯỜNG**

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 nhân khiêu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo