

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: 29 ngày 11/10/2019
	CHUYỂN
	Lãnh đạo CC: <i>V. Phan L. L.</i>
	Phòng: <i>V. Phan L. L.</i>
Sao:	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 20/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:** Sốt ớt Tokbokki. (Tokbokki chili sauce)

Xuất xứ: Việt Nam

2. **Thành phần:**

Sốt tương ớt >60% (nước, đường ngô cao phân tử, muối, tỏi, ớt đỏ, ...), đường, tương ớt >12% (gạo lứt, bột ớt, mạch nha, muối, tỏi, hành tây, ...), bột ngọt.

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm.**

Hướng dẫn bảo quản:

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

90 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện nhiệt độ bảo quản từ - 25°C đến -18°C.

4. **Hướng dẫn sử dụng.**

Sản phẩm được dùng để chế biến các món ăn hoặc làm gia vị chấm 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 ngăn mát của tủ lạnh hoặc bằng vòi nước.
- Nếu sản phẩm đã rã đông thì không nên cấp đông lại.

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



Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 100g/túi (tuýt), 200g/túi (tuýt), 400g/túi (tuýt hoặc chai), 500g/ túi (tuýt hoặc chai), 1000g/ túi (chai), 1200g/túi (chai), 1600g/túi (chai), 2kg/ túi (chai), 3 kg/ túi (chai hoặc can), 5kg/ túi (chai hoặc can), 10kg/chai (hoặc can), 20kg/chai (can), trọng lượng thực tế ghi trên bao bì.

Sản phẩm được bao gói trong:

- Túi có chất liệu PA/PE/LLDPE.
- Tuýt, chai hoặc can nhựa có chất liệu PA/PP.

6. 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 07 tháng 10 năm 2019

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



(Handwritten signature in blue ink)

**TỔNG GIÁM ĐỐC
CHO NAM IL**



Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

SỐT ỚT TOKBOKKI

TOKBOKKI CHILI SAUCE

Thành phần:

Sốt tương ớt >60% (nước, đường ngô cao phân tử, muối, tỏi, ớt đỏ, ...), đường, tương ớt >12% (gạo lứt, bột ớt, mạch nha, muối, tỏi, hành tây, ...), bột ngọt.

Chỉ tiêu chất lượng:

Carbohydrat: $\geq 40\%$

Hướng dẫn sử dụng:

Sản phẩm được dùng để chế biến các món ăn hoặc làm gia vị chấm 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 ngăn mát của tủ lạnh hoặc bằng vòi nước.
- Nếu sản phẩm đã rã đông thì không nên cấp đông lại.

Bảo quản:

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

Ingredients:

Chili sauce > 60% (water, high-sugar corn sugar, salt, garlic, red pepper, ...), sugar, chili sauce > 12% (brown rice, chili powder, malt, salt, garlic, onion, ...), monosodium glutamate.

Nutrition facts:

Carbohydrat: $\geq 40\%$

Preparation:

The product is used to prepare arbitrary dipping dishes or spices.

Note:

- After opening the package, the bag must be sealed, stored in the refrigerator and used for 1 to 2 days.
- If the product is stored in the freezer compartment, before processing, it is necessary to defrost in the fridge compartment or running water.
- Defrosted products should not be frozen again.

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: 353-11/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: SÔT ỚT TOKBOKKI

Mã số/Code: 0919353-11

Số lượng mẫu/Quantity: 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 : 16/09/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 16/09/2019 đến ngày 24/09/2019

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	6,5
2.	Độ axit	%	TCVN 4589:1988	0,7
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	1,9
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	0,5
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	2,0
6.	Hàm lượng Carbohydrat	%	TCVN 4594 : 1988	47,5
7.	Hàm lượng đường tổng	%	TCVN 4594 : 1988	45,6
8.	Năng lượng	kcal/100g	HPP/46	203
9.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	KPH
10.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	KPH
11.	Asen	mg/kg	AAS-H.HDQT.055	KPH
12.	Thủy ngân	mg/kg	AAS-H.HDQT.057	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 nhân 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.	Aflatoxin Tổng (B1,B2,G1,G2)	µg/kg	AOAC 991.31	KPH LOD : 10µg/kg
14.	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	AOAC 991.31	KPH LOD : 10µg/kg
15.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	2,9x10²
16.	Tổng số <i>Ecoli</i> *	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH
17.	Tổng số <i>coliforms</i> *	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
18.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
19.	Phát hiện <i>Salmonella</i> *	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
20.	Định lượng nấm men- nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2007	KPH

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

LÃNH ĐẠO TRƯỞNG
TRƯỜNG
ĐẠI HỌC
KỸ THUẬT Y TẾ
HẢI DƯƠNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh

Hải Dương, ngày 25 tháng 09 năm 2019
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 hay hoặc hết thời hạn mẫu hay thao