CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
CÔNG VĂN ĐẾN Số: 334 ngày 06/8/2019.
CHUYỂN
Lãnh đạo CC
Phòng VP Lưu
Sao

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 12/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***: Ức vịt xông khói

Xuất xứ: Việt Nam

2. ***Thành phần***:

Thịt ức vịt, gia vị (muối, đường…), chất điều chỉnh độ axit(E262i), chất nhũ hóa (E450iii, E451i), chất chống oxy hóa (E316), chất ổn định màu (E250), hương khói tự nhiên, ...

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 ^{0}C đến 4 ^{0}C

12 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện nhiệt độ bảo quản từ -20 ^{0}C đến -18 ^{0}C.

Lưu ý: tránh ánh nắng trực tiếp.

Hướng dẫn sử dụng

Ăn trực tiếp hoặc chế biến với món ăn khác.

Lưu ý: Nếu sản phẩm đã cắt túi nên dán kín lại túi, bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng hết trong ngày.

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

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 100g/túi, 120g/túi, 125g/túi, 130g/túi, 135g/túi, 140g/túi, 145g/túi, 150g/túi, 155g/túi, 160g/túi, 165g/túi, 170g/túi, 175g/túi, 180g/túi, 185g/túi, 190g/túi, 195g/túi, 200g/túi, 205g/túi, 210g/túi, 215g/túi, 220g/túi, 225g/túi, 230g/túi, 235g/túi, 240g/túi, 245g/túi, 250g/túi, 255g/túi, 260g/túi, 265g/túi, 270g/túi, 275g/túi, 280g/túi, 285g/túi, 290g/túi.

295g/túi, 300g/túi, 305g/túi, 310g/túi, 315g/túi, 320g/túi, 325g/túi, 330g/túi, 335g/túi, 340g/túi, 345g/túi, 350g/túi, 355g/túi, 360g/túi, 365g/túi, 370g/túi, 375g/túi, 380g/túi, 385g/túi, 390g/túi, 395g/túi, 400g/túi, 405g/túi, 410g/túi, 415g/túi, 420g/túi, 425g/túi, 430g/túi, 435g/túi, 440g/túi, 445g/túi, 450g/túi, 455g/túi, 460g/túi, 465g/túi, 470g/túi, 475g/túi, 480g/túi, 485g/túi, 490g/túi, 495g/túi, 500g/túi, 600g/túi, 650g/túi, 700g/túi, 750g/túi, 800g/túi, 850g/túi, 900g/túi, 950g/túi, 1kg/túi, 2kg/túi, 5kg/túi, ..., trọng lượng thực tế ghi trên bao bì.

Sản phẩm được bao gói trong túi nilon PA/ PE

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 – 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 31 tháng 07 năm 2019

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT

M.S.D.N:0900214029 - C.T.C.P - CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT - H. YÊN MỸ - T. HƯNG YÊN

TỔNG GIÁM ĐỐC

CHO NAM IL

Phụ lục 1: DỰ THẢO TEM NHÃN

ỨC VỊT XÔNG KHÓI

Smoked Duck Breast

Thành phần:

Thịt ức vịt, gia vị (muối, đường, ...), chất điều chỉnh độ axit (E262i), chất nhũ hóa (E450iii, E451i), chất chống oxy hóa (E316), chất ổn định màu (E250), hương khói tự nhiên...

Chỉ tiêu chất lượng

Protein: ≥ 13 %

Lipit: ≤ 30 %

Hướng dẫn sử dụng:

Ăn trực tiếp hoặc chế biến với món ăn khác.

Lưu ý: Nếu sản phẩm đã cắt túi nên dán kín lại túi, bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng hết trong ngày.

Bảo quản:

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

Lưu ý: tránh ánh nắng trực tiếp.

Hạn sử dụng: 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:

Duck breast meat, spices (salt, sugar, ...), acidity regulator(E262i), emulsifiers (E450iii, E451i), antioxidant (E316), colour stabilizer (E250), natural smoke flavor, ...

Nutrition facts:

Protein: ≥ 13 %

Lipid: ≤ 30 %

Preparation:

Eat directly or prepare with other dish

Note: Once unpacked, the bag should be completely sealed, stored in the refrigerator and used within one day.

Preservation:

The product must be stored at temperature between 0 ^{0}C to 4 ^{0}C or frozen at temperature between -20 ^{0}C to – 18 ^{0}C.

Note: avoid direct sunlight.

Expiry date:

See stamp on the package

Net weight:

Mã vạch

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

VILAS 492

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 248-1/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/*Name of Sample*: Ức Vịt xông khói – Smoked Duck Breast

Mã số/*Code*: 0719248-1

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* : 02/07/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ *Testting time*: Từ 02/07/2019 đến ngày 15/07/2019

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	**47,0**
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	**14,0**
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	**28,0**
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	**1,1**
6.	Hàm lượng NH_3	mg/100g	TCVN 3706:90	**12,0**
7.	Định tính H_2S	-	TCVN3699:90	**Âm tính**
8.	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	H.HDQT.176	**16,0**
9.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	**KPH**
10.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	**KPH**
11.	Tổng số *Ecoli**	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	**KPH**
12.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2015	**$2,2x10^2$**

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 *coliforms**	CFU/g	TCVN 6848:2007	**KPH**
14.	Định lượng *Clostridium perfingens*	CFU/g	TCVN4991:2005	**KPH**
15.	Định lượng *Clostridium botulium*	CFU/g	TCVN 9049:2012	**KPH**
16.	Định lượng *Listeria monocytogenes*	/25g	TCVN 7700-2: 2007	**KPH**
17.	Định lượng *Staphylococus aureus**	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	**KPH**
18.	Phát hiện *Salmonella**	/25g	TCVN 4829:2005	**KPH**
19.	Kháng sinh Streptomycin	µg/kg	LC/MS/MS	**KPH** LOD:100µg/kg
20.	Kháng sinh Neomycin	µg/kg	LC/MS/MS	**KPH** LOD:100µg/kg

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

Hải Dương, ngày 15 tháng 07 năm 2019

LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS.Trần Quang Cảnh

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