

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: 636 ngày 06/11/2019

Lãnh đạo CC

Phòng VP Lưu hồ sơ

Sao

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 32/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](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: Xúc xích Weisswurst (Weisswurst sausage)

Xuất xứ: Việt Nam

2. Thành phần

Thịt gà, thịt heo, thịt bò, mỡ heo, tinh bột biến tính, sữa bột gầy, gia vị (muối, đường, hạt tiêu), chất nhũ hóa (E450i, E452i), chất điều chỉnh độ axit (E262i), carrageenan (E407), hương hành tổng hợp, lá mùi tây, ...

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 có thể chiên (rán), luộc, nướng hoặc hấp tùy ý.

Lưu ý:

- Nếu sản phẩm đã cất túi nên dán kín lại túi, bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng hết trong ngày.

- Nếu sản phẩm cấp đông phải được rã đông hoàn toàn trước khi chế biến.

- Nếu sản phẩm đã đông thì không nên cấp đông lại.





- Khi chiên (rán) nên chiên rán nhỏ lửa.

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

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 200g/túi, 300g/túi, 350g/túi, 400g/túi, 450g/túi, 500g/túi, 800g/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
- 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 10 năm 2019

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT





## Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

### Xúc xích Weisswurst

### Weisswurst sausage

#### **Thành phần:**

Thịt gà, thịt heo, thịt bò, mỡ heo, tinh bột biến tính, sữa bột gầy, gia vị (muối, đường, hạt tiêu), chất nhũ hóa (E450i, E452i), chất điều chỉnh độ acid (E262i), carrageenan (E407), hương hành tổng hợp, lá mùi tây, ...

#### **Chỉ tiêu chất lượng**

Protein:  $\geq 10\%$

Lipid:  $\leq 30\%$

#### **Hướng dẫn sử dụng:**

Sản phẩm có thể chiên (rán), hấp nóng, luộc hoặc nướng 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 ngày.
- Nếu sản phẩm đã rã đông thì không nên cấp đông lại.
- Nếu sản phẩm cấp đông nên rã đông sản phẩm trước khi chế biến.
- Khi chiên (rán) nên chiên nhỏ lửa.

#### **Bảo quản:**

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

#### **Lưu ý:**

- Tránh ánh nắng trực tiếp.
- Khi cấp đông không đúng có thể làm sản phẩm bị mất nước.

**Số tự công bố QĐ ATVSTP: 32/ĐV/2019**

**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 meat, pork meat, beef meat, pork fat, modified starch, skim milk powder, spices (salt, sugar, pepper), emulsifiers (E450i, E452i), acidity regulator (E262i), carrageenan (E407), synthetic onion flavor, parsley, ...

#### **Nutrition facts:**

Protein:  $\geq 10\%$

Lipid:  $\leq 30\%$

#### **Preparation:**

The product can be fry, steam, boil or bake arbitrary

#### **Note:**

- If the product is already cut bag should seal the bag, store in the refrigerator and use out of the day.
- If the product is thawed, do not refreeze.
- If the product is frozen, thaw the product before processing.
- When fry should fry small fire.

#### **Preservation:**

The product must be stored at temperatures from 0 °C to 4 °C or freezing at temperatures from -18 °C to -20 °C.

#### **Note:**

- Avoid direct sunlight.
- Incorrect freeze may cause dehydration of the product.

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

#### **Net weight:**

Mã vạch





## .PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 383-2/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Xúc xích Weisswurst

Mã số/Code: 1019383-2

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 : 9/10/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testting time: Từ 9/10/2019 đến ngày 21/10/2019

### 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	6,8
2.	Độ ẩm	%	HPP13	59,0
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	12,2
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	17,5
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,3
6.	Hàm lượng NH <sub>3</sub>	mg/100g	TCVN 3706:90	9,0
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	0,02
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 4884:2005	2,2x10 <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 qui định.

13.	Tổng số <i>coliforms</i> *	CFU/g	TCVN 6848:2007	<b>KPH</b>
14.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN4991:2005	<b>KPH</b>
15.	Định lượng <i>Clostridium botulium</i>	CFU/g	TCVN 9049:2012	<b>KPH</b>
16.	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>	CFU/g	52TCN- TQTP0002:2003	<b>KPH</b>
17.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	<b>KPH</b>
18.	Phát hiện <i>Salmonella</i> *	/25g	TCVN 4829:2005	<b>KPH</b>
19.	Định lượng nấm men- nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2007	<b>KPH</b>
20.	Aflatoxin Tổng (B1,B2,G1,G2)	µg/kg	AOAC 991.31	<b>KPH</b> LOD : 10µg/kg
21.	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).



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

Hải Dương, ngày 21 tháng 10 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 lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.