



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 26/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:** Xúc xích seoul's hotdog khoai tây (Seoul's hotdog potato sausage)

Xuất xứ: Việt Nam

2. **Thành phần:**

- Thành phần xúc xích: thịt gà, mỡ heo, gia vị (muối, tiêu), chất nhũ hóa (E450i, E450ii, E450iii), chất điều chỉnh độ axit (E262i), chất chống oxy hóa (E300), chất ổn định màu (E250), màu tổng hợp (E120).

- Thành phần vỏ ngoài: Khoai tây (>25%), bột mì, bột bắp, tinh bột biến tính, đường, bột sữa, dầu thực vật, bột trứng, bột nở (E450i, E500i, E341i), bột chiên xù, ...

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.

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 có thể chiên (rán), quay lò vi sóng tùy ý.

- Quay lò vi sóng ở chế độ 800W với thời gian 30 giây đến 2 phút tùy thuộc vào khối lượng sản phẩm cần.
- Khi chiên rán nên rửa đông hoàn toàn và chiên nhỏ lửa trong khoảng 2 đến 3 phút.

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 đã rã đông thì không nên cấp đông lại.
- Nếu sản phẩm được bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh, trước khi chế biến cần rã đông 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:
 - Loại 80g/chiếc: 160g/túi, 320g/túi, 400g/túi, 480g/ túi, 800g/ túi, 960g/túi, 1200g/túi, 1600g/túi, 2000g/túi, 2400g/túi, ... trọng lượng thực tế ghi trên bao bì.
 - Loại 70g/chiếc: 140g/túi, 350g/túi, 700g/túi, ... trọng lượng thực tế ghi trên bao bì.
 - Loại 62.5g/chiếc: 125g/túi, 250g/túi, 500g/túi, ... trọng lượng thực tế ghi trên bao bì.
 - Loại 50g/chiếc: 100g/túi, 200g/túi, 350g/túi, 500g/túi, 1000g/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 – 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



TỔNG GIÁM ĐỐC

Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

XÚC XÍCH SEOUL'S HOTDOG KHOAI TÂY

SEOUL'S HOTDOG POTATO SAUSAGE

Thành phần

Phần xúc xích: thịt gà, mỡ heo, gia vị (muối, tiêu), chất nhũ hóa (E450i, E450ii, E450iii), chất điều chỉnh độ axit (E262i), chất chống oxy hóa (E300), chất ổn định màu (E250), màu tổng hợp (E120).

Phần vỏ ngoài: khoai tây (>25%), bột mì, bột bắp, tinh bột biến tính, đường, bột sữa, dầu thực vật, bột trứng, bột nở (E450i, E500i, E341i), bột chiên xù, ...

Chỉ tiêu chất lượng:

Protein: $\geq 8\%$

Lipit: $\leq 24\%$

Hướng dẫn sử dụng:

Sản phẩm có thể rán (chiên), quay lò vi sóng tùy ý.

- *Quay lò vi sóng ở chế độ 800W với thời gian 30 giây đến 1 phút tùy thuộc vào khối lượng sản phẩm cần.*

- *Khi chiên rán nên rã đông hoàn toàn và chiên nhỏ lửa trong khoảng 2 đến 3 phút.*

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 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:

Sausage part: chicken, pork fat, spices (salt, pepper), emulsifiers (E450i, E450ii, E450iii), acidity regulator (E262i), antioxidant (E300), color stabilizer (E250), synthetic color (E120).

Outer shell: potato (>25%), wheat flour, corn starch, modified starch, sugar, milk powder, vegetable oil, egg powder, baking powders (E450i, E500i, E341i), deep-fried flour, ...

Nutrition facts:

Protein: $\geq 8\%$

Lipids: $\leq 24\%$

Preparation:

Products can be fried, microwave arbitrary.

- Turn the microwave in 800W mode for 30 seconds to 1 minute depending on the amount of product needed.

- When frying should completely defrost and fry small fire for about 2 to 3 minutes.

Note:

- If the product has been cut the bag should seal the bag, store in the refrigerator and use up in 1 -2 days.

- 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: 353-4/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: XÚC XÍCH SEOUL'S HOTDOG KHOAI TÂY

Mã số/Code: 0919353-4

Số lượng mẫu/Quantity: 300g/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 : 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	6,6
2.	Độ ẩm	%	HPP13	43,0
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	8,4
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	17,0
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,3
6.	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594 : 1988	28,5
7.	Năng lượng	kcal/100g	HPP/46	301
8.	Hàm lượng tro tổng	%	HPP/01	2,0
9.	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	TCVN 3706:90	5,8
10.	Định tính H ₂ S	-	TCVN3699:90	Âm tính
11.	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	H.HDQT.176	KPH
12.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	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 sử dụng.

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.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	KPH
14.	Aflatoxin Tổng (B1,B2,G1,G2)	µg/kg	AOAC 991.31	KPH LOD : 10µg/kg
15.	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	AOAC 991.31	KPH LOD : 10µg/kg
16.	Dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật Nhóm Clo hữu cơ	ppb	TCVN 6121:2010	KPH (LOD=5ppb)
17.	Dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật Nhóm Photpho hữu cơ	ppb	TCVN 6121:2010	KPH (LOD=5ppb)
18.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	1,1x10 ²
19.	Tổng số <i>Ecoli</i> *	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH
20.	Tổng số <i>coliforms</i> *	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
21.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN4991:2005	KPH
22.	Định lượng <i>Clostridium botulium</i>	CFU/g	TCVN 9049:2012	KPH
23.	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>	CFU/g	52TCN- TQTP0002:2003	KPH
24.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
25.	Phát hiện <i>Salmonella</i> *	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
26.	Định lượng <i>Bacillus.cereus</i> *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
27.	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).

Hải Dương, ngày 25 tháng 09 năm 2019

Labo XNATVSTP

LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

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