

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 31/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 thuringer

Xuất xứ: Việt Nam

2. **Thành phần**

Thịt heo, mỡ heo, gia vị (muối, đường, hạt tiêu), chất nhũ hóa (E450i, E450ii), Carrageenan (E407), chất điều chỉnh độ axit (E262i), Caraway, hương tỏi tổng hợp, lá kinh giới, chất chống oxy hóa (E316), ...

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 cắt 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, 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



**TỔNG GIÁM ĐỐC
CHƠ NAM IL**



Phụ lục 1 : DƯ THẢO TEM NHÃN

Xúc xích Thuringer

Thuringer sausage

Thành phần:

Thịt heo, mỡ heo, gia vị (muối, đường, hạt tiêu), chất nhũ hóa (E450i, E450ii), carrageenan (E407), chất điều chỉnh độ acid (E262i), caraway, hương tỏi tổng hợp, lá kinh giới, chất chống oxy hóa (E316), ...

Chỉ tiêu chất lượng

Protein: $\geq 10\%$

Lipit: $\leq 35\%$

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 cách có thể làm sản phẩm bị mất nước.

Số tự công bố QĐ ATVSTP: 31/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

Ingredients:

Pork meat, pork fat, spices (salt, sugar, pepper), emulsifiers (E450i, E450ii), carrageenan (E407), acidity regulator (E262i), caraway, synthetic garlic flavor, marjoram, antioxidant (E316), ...

Nutrition facts:

Protein: $\geq 10\%$

Lipids: $\leq 35\%$

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: 383-1/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Xúc xích Thuringer

Mã số/Code: 1019383-1

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 : 9/10/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing 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	50,0
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	13,0
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	17,0
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,3
6.	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	TCVN 3706:90	8,2
7.	Định tính H ₂ 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	1,5x10 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 qui định.



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

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

Hải Dương, ngày 21 tháng 10 năm 2019

Labo XNATVSTP



LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

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 qui định.