

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: 487 ngày 19/2020
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng: VP Điều hành
Sao.....	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 40/ĐV/2020

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: Đùi gà chiên giòn

Xuất xứ: Việt Nam

2. Thành phần

Thịt gà ($\geq 70\%$), bột mì, gia vị (muối, đường, tiêu đen xay, bột hành, bột tỏi, bột ớt), lá chanh, lá ngò tây, chất ổn định (E451i), chất làm dày (E1412, 1422), chất điều vị (E621).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm.

Hướng dẫn bảo quản

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

Lưu ý:

- Tránh ánh nắng trực tiếp.
- Sản phẩm đã rã đông thì không nên cấp đông lại.

Hướng dẫn sử dụng

Trước khi chiên nên rã đông sản phẩm hoàn toàn. Chiên sản phẩm ngập dầu ở nhiệt độ 160°C – 170°C trong khoảng 5 phút đến 6 phút, khi sản phẩm chín vàng là có thể sử dụng.

Lưu ý:

- Nếu sản phẩm đã mở túi không sử dụng quá 2 ngày kể từ khi mở túi và bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

- 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: 1 chiếc/ túi, 2 chiếc/ túi, 5 chiếc/ túi, 10 chiếc/túi, 20 chiếc/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
- Thông tư 24/2019/TT –BYT ban hành ngày 30/8/2019 (Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm).
- Thông tư số 24/2013/TT-BYT ban hành ngày 14 tháng 08 năm 2013 về: “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm“.
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ban hành ngày 30 tháng 12 năm 2016 về: “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong 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 8-2:2011/ 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 bố.

Hưng Yên, ngày 11 tháng 09 năm 2020

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



CHỖ ĐÓNG CHỮ
TỔNG GIÁM ĐỐC
CHO NAM IL

Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

ĐÙI GÀ CHIÊN GIÒN
CRISPY CHICKEN THIGH

Thành phần:

Thịt gà (≥ 70%), bột mì, gia vị (muối, đường, tiêu đen xay, bột hành, bột tỏi, bột ớt), lá chanh, lá ngò tây, chất ổn định (E451i), chất làm dày (E1412, 1422), chất điều vị (E621)

Chỉ tiêu chất lượng:

Protein: ≥ 8 %

Lipit: ≤ 25 %

Hướng dẫn sử dụng:

Trước khi chiên nên rã đông sản phẩm hoàn toàn. Chiên sản phẩm ngập dầu ở nhiệt độ 160 °C – 170 °C trong khoảng 5 phút đến 6 phút, khi sản phẩm chín vàng là có thể sử dụng.

Lưu ý:

- Nếu sản phẩm đã mở túi không sử dụng quá 2 ngày kể từ khi mở túi và bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

Hướng dẫn bảo quản:

Sản phẩm phải bảo quản ở điều kiện nhiệt độ -25 °C đến -18 °C hoặc bảo quản trong ngăn đá của tủ lạnh.

Lưu ý:

- Sản phẩm đã rã đông thì không nên cấp đông lại.

NSX, HSD: Xem trên bao bì

Thông tin cảnh báo: không sử dụng sản phẩm sau ngày hết hạn.

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:

Chicken (≥ 70%), flour, spices (salt, sugar, ground black pepper, onion powder, garlic powder, chili powder), lemon leaf, parsley leaf, stabilizer (E451i), thickener (E1412, 1422), flavor enhancer (E621)

Nutrition facts:

Protein: ≥ 8%

Lipids: ≤ 25%

Preparation:

Before processing, the product should be thawed completely. Fry the product in oil at the temperature of 160 °C – 170 °C for about 5 minutes to 6 minutes. The product can be used until all sides are golden brown

Note:

- Do not use the product if it has been opened for more than 2 days and storing the product in the cooler of refrigerator.

Preservation:

Product must be stored at temperatures from -25 °C đến -18 °C or stored in the freezer of refrigerator

Note: If the product is thawed, it should not be refrozen.

MFG, EXP: See on the package

Warning information: do not use the product after the expiration date.

Net weight:

Mã vạch



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 277-1/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Đùi Gà Chiên Giòn

Mã số/Code: 0720277-1

Số lượng mẫu/Quantity: 200g/gói x 3 gói

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu đóng gói kín, bảo quản mát.

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 : 06/08/2020

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 06/08/2020 đến ngày 17/08/2020

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	9,3
2.	pH	-	TCVN 6492:2011	6,7
3.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,3
4.	Độ ẩm	%	HPP13	45,8
5.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	18,7
6.	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	TCVN 3706:90	12,0
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	KPH
10.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	KPH
11.	Đồng	mg/kg	AAS-H.HDQT.060	KPH
12.	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	µg/kg	AOAC 991.31	KPH LOD : 10µg/kg

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>Ecoli</i> *	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH
14.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	1,2x10 ²
15.	Định lượng nấm men – nấm mốc *	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH
16.	Tổng số coliforms*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
17.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN4991:2005	KPH
18.	Định lượng <i>Clostridium botulium</i>	CFU/g	TCVN 9049:2012	KPH
19.	Phát hiện <i>Listeria monocytogens</i>	/25g	TCVN 7700-1 : 2007	KPH
20.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
21.	Phát hiện <i>Salmonella</i> *	/25g	TCVN 4829:2005	KPH

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



LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

HIỆU TRƯỞNG
Dinh Thị Diệu Hằng

Hải Dương, ngày 17 tháng 08 năm 2020

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.