CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
Số: 471 ngày 19/7/2021
CHUYỂN
Lãnh đạo CC
Phòng: CP Kiểm tra SP
Gọi

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13/ĐV/2021

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

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: 0227.3970231

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**: HAM GÀ

2. Thành phần:

Thịt gà (80 %), gia vị (muối, đường, tiêu), chất nhũ hóa (1420, 451i, 452i), chất điều chỉnh độ acid (262i, 450i), chất điều vị (621, 631), chất chống oxy hóa (300, 316), chất bảo quản (250), màu thực phẩm chiết xuất tự nhiên từ ớt.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm

Thời hạn sử dụng của sản phẩm khi bảo quản ở nhiệt độ 0 °C ÷ 4 °C là:

- 30 ngày kể từ ngày sản xuất với hàng cắt lát
- 45 ngày kể từ ngày sản xuất với hàng nguyên khối

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 100 g/túi, 200 g/túi, 500 g/ túi, 1 kg/túi, 2 kg/túi, 5 kg/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

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, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (*File đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến*)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty 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 số 15/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm
- QCVN 8-3: 2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	cfu/g	$5 * 10^5$
2	E.coli	cfg/g	$5 * 10^1$
3	Salmonella	cfu/25g	Không phát hiện

- QCVN 8-2: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Chì (pb)	mg/kg	0.1
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0.05

- Nghị định số 43/2017/NĐ – CP ban hành ngày 14/04/2017 về nhãn hang hóa
- Thông tư số 24/2019/TT – BYT ban hành ngày 30/08/2019: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phâm 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 05 tháng 07 năm 2021

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 I:

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	**743-2021-00012298**
Mã số kết quả	**AR-21-VD-016192-01 / EUVNHC-00127347-1617076922**

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT
Thôn Liêu Hạ - Xã Tân Lập – Huyện Yên Mỹ
Tỉnh Hưng Yên
Việt Nam

Tên mẫu:	HAM GÀ
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	19/02/2021
Thời gian thử nghiệm:	19/02/2021 - 02/03/2021
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	06/03/2021
Mã số PO của khách hàng :	E3KC210219013-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD606 VD Clostridium botulinum	/g	AOAC 977.26	Không phát hiện
2	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	**9.5x10¹**
3	VW014 VW (a) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW015 VW (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW019 VW (a) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW00G VW (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, adm 1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VW020 VW (a) Salmonella	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020)	Không phát hiện
8	VW040 VW (a) Listeria monocytogenes	/25 g	ISO 11290-1:2017	Không phát hiện
9	VD919 VD (a) Protein	%	TCVN 8134:2009 (ISO 937:1978)	18.9
10	VD266 VD (a) Hydrosunfua		TCVN 3699:1990	Âm tính
11	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3501) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.60
12	VD839 VD (a) Ammoniac (NH_3)	mg/100 g	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-5858)	Phát hiện vết (<12)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD916 VD (a) Độ ẩm	%	TCVN 8135:2009 (ISO 1442:1997)	74.4
14	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
15	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
16	VD2F1 VD (a) Chloramphenicol	µg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-1-TP-5214)	Không phát hiện (LOD=2)
17	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
18	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VW050 VW (a) Béo	%	TCVN 8136:2009 (ISO 1443:1973)	1.62
20	VW043 VW (a) pH 10%		TCVN 4835:2002 (ISO 2917:1999)	6.25

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Trưởng Phòng Thí Nghiệm Chi Nhánh Hà Nội

M.S.C.N: 0311526885 CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG TẠI THÀNH PHỐ HÀ NỘI

Phạm Thị Nhàn
Giám Đốc chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 17/03/2021

Ghi chú giải thích
Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.
Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.
"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.
"VW": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ *Ref. No*: HN210600198-3

1. **Tên khách hàng**/ *Client's Name* : **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT**
2. **Địa chỉ**/ *Client's Address* : Thôn Liêu Hạ, Xã Tân Lập, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
3. **Ngày nhận mẫu**/ *Date sample(s) received* : 17/06/2021
4. **Ngày phân tích mẫu**/ *Date of Performance of Test* : 17/06/2021
5. **Ngày trả kết quả**/ *Date of Issue* : 20/06/2021
6. **Thông tin mẫu**/ *Name of Sample* : **Ham ga**
7. **Mô tả mẫu**/ *Sample Description* : Mẫu chứa trong bao bì kín, bảo quản lạnh
8. **Ghi chú**/ *Note* :
9. **Bảng kết quả**/ *Results Table* :

STT/ *No.*	**Chỉ Tiêu Thử Nghiệm**/ *Testing Analysis(s)*	**Kết Quả**/ *Result (s)*	**Đơn Vị**/ *Unit*	**GHPH**/ *LOD*	**Phương Pháp Thử**/ *Test Method*
1	Nitrit (NO_2^-) (*) / Nitrite (NO_2^-) (*)	55.1	mg/kg	-	TS-KT-HCB-049:2018 (Ref. AOAC 973.31)

Chú thích/ *Remarks*:
1.(*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
2.(**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
3.LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

NGUYỄN HỮU TRUYỀN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

M.S.C.N: 0314212615-004-C.T.T.N.H.H
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM TSL HÀ NỘI - CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH KHOA HỌC TSL
Q. HÀ ĐÔNG - TP. HÀ NỘI

NGUYỄN MINH NHỰT

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / *Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.*
2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ *This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.*