

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số... 268 ngày 19/5/2021
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC... Phòng... Sao...

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 10/ĐV/2021

**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:** Jăm bông hấp

Xuất xứ: Việt Nam

2. **Thành phần**

Thịt heo (80 %), gia vị (muối, đường), chất nhũ hóa (451i, 450i, 452i), chất điều chỉnh độ axit (262i), chất điều vị (621), chất chống oxy hóa (316), chất giữ màu (250).

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm.**

Thời hạn sử dụng của sản phẩm 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: 100g/túi, 150g/túi, 200g/túi, 250g/túi, 300g/túi, 350g/túi, 400g/túi, 450g/túi, 500g/túi, 600g/túi, 700g/túi, 800g/túi, 900g/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, Việt Nam.

### 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
- 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	Cfu/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 tháng 04 năm 2017 về nhãn hàng hóa.
- Thông tư 24/2019/TT -BYT ban hành ngày 30/8/2019 (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 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 14 tháng 05 năm 2021

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



TỔNG GIÁM ĐỐC  
CHO NAM IL

## Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

### Jăm bông hấp

### Cooked Ham

#### **Thành phần:**

Thịt heo (80 %), gia vị (muối, đường), chất nhũ hóa (451i, 450i, 452i), chất điều chỉnh độ axit (262i), chất điều vị (621), chất chống oxy hóa (316), chất giữ màu (250).

#### **Chỉ tiêu chất lượng:**

#### **Giá trị dinh dưỡng trong 100 g sản phẩm:**

Protein: 16 ÷ 22 g

Lipit: 2 ÷ 10 g

#### **Hướng dẫn sử dụng:**

Sản phẩm có thể ăn ngay hoặc chế biến với món ăn khác.

#### *Lưu ý:*

- Nếu sản phẩm đã cắt túi nên sử dụng hết ngay, nếu không hết nên dán kín lại túi và bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh trong 1-2 ngày.

#### **Bảo quản:**

Sản phẩm phải bảo quản ở nhiệt độ từ 0 °C đến 4 °C.

*Lưu ý: Tránh ánh nắng trực tiếp.*

**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 cổ phần thực phẩm Đức Việt**

Địa chỉ: Thôn Liêu Hạ, xã Tân Lập, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Tel: 0221.3970229/30 – Fax: 0221.3970231

Website: [www.ducvietfoods.vn](http://www.ducvietfoods.vn)

#### **Ingredients:**

Pork meat (80 %), spices (salt, sugar), emulsifiers (451i, 452i, 450i), acidity regulator (262i), flavor enhancer (621), antioxidant (316), color stabilizer (250).

#### **Nutrition facts:**

Protein: 16 ÷ 22 g

Lipids: 2 ÷ 10 g

#### **Preparation:**

Products can be eaten immediately or processed with other dishes.

#### *Note:*

- If the bag is already open, should seal the bag, store in the refrigerator and use product within 1-2 days.

#### **Preservation:**

Keep sealed package refrigerated 0 °C to 4 °C.

*Notes: Avoid direct sunlight.*

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

**Warning:** Do not eat expired product.

#### **Net weight:**

**Mã vạch**



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00012217  
Mã số kết quả: AR-21-VD-016185-01 / EUVNHC-00127341



CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT

Thôn Liêu Hạ - Xã Tân Lập - Huyện Yên Mỹ

Tỉnh Hưng Yên  
Việt Nam

Tên mẫu: JĂM BÔNG HẤP  
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm  
Ngày nhận mẫu: 19/02/2021  
Thời gian thử nghiệm: 19/02/2021 - 01/03/2021  
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 06/03/2021  
Mã số PO của khách hàng: E3KC210219012-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD606 VD <i>Clostridium botulinum</i>	/g	AOAC 977.26	Không phát hiện
2	VW012 VW (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, adm 1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VW020 VW (a) <i>Salmonella</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020)	Không phát hiện
8	VW040 VW (a) <i>Listeria monocytogenes</i>	/25 g	ISO 11290-1:2017	Không phát hiện
9	VD919 VD (a) Protein	%	TCVN 8134:2009 (ISO 937:1978)	19.3
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)	1.67
12	VD839 VD (a) Ammoniac (NH <sub>3</sub> )	mg/100 g	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-5858)	Phát hiện vết (<12)
13	VD916 VD (a) Độ ẩm	%	TCVN 8135:2009 (ISO 1442:1997)	74.7
14	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
15	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
16	VD221 VD (a) Nitrite (NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> )	mg/kg	AOAC 973.31	65.2
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)	2.44
20	VW043 VW (a) pH		TCVN 4835:2002 (ISO 2917:1999)	6.28

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



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




Phạm Thị Nhân  
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) chủ 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) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

