CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
CÔNG VĂN ĐẾN
Số: 91 ngày 26/2/2021
CHUYỂN
Lãnh đạo CC
Phòng
Sao

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 02/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, Việt Nam. 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***: Sủi cảo hoàng cung nhân hải sản.

Xuất xứ: Việt Nam

2. ***Thành phần***

Bột mì, thịt heo, nước, củ cải, cà rốt, hành tây, tôm (3 %), thịt gà, xốt mayonnaise, hành lá, bã đậu nành, bột hương tôm (1%), đường, bột ngô, gluten, chất điều vị (621, 627, 631), hạt nêm, dầu thực vật, bột hành tây, hạt tiêu, muối, chất nhũ hóa (450(iii), 451(i)).

3. ***Thời hạn sử dụng sản phẩm.***

Hướng dẫn bảo quản

12 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện nhiệt độ bảo quản ≤ -18 °C đối với sản phẩm còn nguyên bao bì gốc.

4. ***Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì***

Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 100 g/túi, 150 g/túi, 200 g/túi, 250 g/túi, 300 g/túi, 350 g/túi, 400 g/túi, 450 g/túi, 500 g/túi, 600 g/túi, 700 g/túi, 800 g/túi, 900 g/túi, 1 kg/túi, 2 kg/túi, 5 kg/túi, ...và trọng lượng thực tế ghi trên bao bì.

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được bao gói trong túi nilon PA/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 TNHH Foseca Việt Nam

Địa chỉ: Số 18, đường 10, KCN đô thị và dịch vụ Vsip Bắc Ninh, xã Đại Đồng, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam. ĐT: 02223.952.953

6. MẪU NHÃN SẢN PHẨM (*đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)*

7. 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:

- QCVN 8-1: 2011/ BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
2	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2

- 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 tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	0.2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0.1

- 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.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Cfu/g	10^6
2	Coliforms	Cfu/g	10^3
3	E.coli	Cfu/g	10^2
4	S.aureus	Cfu/g	10^2
5	Cl. Perfringens	Cfu/g	10^2
6	B.cereus	Cfu/g	10^2
7	Tổng số bào tử nấm men – mốc	Cfu/g	10^3

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đưa ra:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Gluxit	g/100g	≥ 16

- 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".

- 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 20 tháng 02 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 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

SỦI CẢO HOÀNG CUNG NHÂN HẢI SẢN

Thành phần:

Bột mì, thịt heo, nước, củ cải, cà rốt, hành tây, tôm (3 %), thịt gà, xốt mayonnaise, hành lá, bã đậu nành, bột hương tôm (1%), đường, bột ngô, gluten, chất điều vị (621, 627, 631), hạt nêm, dầu thực vật, bột hành tây, hạt tiêu, muối, chất nhũ hóa (450(iii), 451(i)).

Hướng dẫn sử dụng: Không cần rã đông sản phẩm, có thể chế biến một trong các cách sau:

Cách 1: Sủi cảo hấp: Hấp cách thủy trong vòng 8 - 10 phút từ lúc nước sôi là sủi cảo đã chín mềm thơm ngon. Sủi cảo hấp có thể dùng chung với xì dầu, tương ớt.

Cách 2: Sủi cảo chiên: Khi dầu nóng sủi tăm (nhiệt độ dầu chiên khoảng 160 °C – 170 °C), cho sản phẩm vào rán/chiên nhỏ lửa đến khi sủi cảo chín vàng đều cả hai mặt và có mùi thơm đặc trưng. Sủi cảo chiên có thể dùng chung với xì dầu, tương ớt.

Cách 3: Sủi cảo nhúng lẩu: Sủi cảo được dùng như đồ ăn kèm để nhúng lẩu. Dùng cho nhiều loại lẩu khác nhau ví dụ: lẩu thập cẩm, lẩu gà, lẩu bò...

Lưu ý: Nếu sản phẩm đã cắt túi nên sử dụng hết ngay, nếu không hết dán kín lại, bảo quản ở ngăn đá tủ lạnh và sử dụng hết trong 2 ngày.

Hướng dẫn bảo quản:

Sản phẩm bảo quản đông ở nhiệt độ ≤ -18 °C hoặc ngăn đá tủ lạnh.

Lưu ý: Không tái cấp đông sản phẩm sau khi đã rã đông.

NSX, HSD: Xem trên bao bì.

Thông tin cảnh báo:

- *Không sử dụng sản phẩm sau ngày hết hạn hoặc khi sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng.*
- *Không sử dụng khi bị dị ứng với các thành phần của sản phẩm.*

Khối lượng tịnh:

Sản phẩm của: **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

Sản xuất tại: **Công ty TNHH Foseca Việt Nam**

Địa chỉ: Số 18 đường 10, KCN, đô thị và dịch vụ Vsip Bắc Ninh, xã Đại Đồng, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

Điện thoại: 02223 952 953

Mã vạch

Xuất xứ: Việt Nam.

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

VILAS 492

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 413-2/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/*Name of Sample*: Sủi cảo Hoàng Cung nhân hải sản

Mã số/*Code*: 1120413-2

Số lượng mẫu/*Quantity*: 1kg/gói x 2 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* : 25/11/2020

Thời gian kiểm nghiệm/ *Testting time*: Từ 25/11/2020 đến ngày 10/12/2020

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	**4,0**
2.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	**0,73**
3.	Độ ẩm	%	HPP13	**57,3**
4.	Hàm lượng Glucid	g/100g	TCVN 4594:88	**19,2**
5.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	**KPH**
6.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	**KPH**
7.	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	µg/kg	AOAC 991.31	**KPH** **LOD : 10µg/kg**
8.	Tổng số *Ecoli**	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	**KPH**
9.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	**$2,2x10^2$**
10.	Định lượng *nấm men – nấm mốc* *	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	**KPH**
11.	Tổng số *coliforms**	CFU/g	TCVN 6848:2007	**KPH**
12.	Định lượng *Clostridium perfingens*	CFU/g	TCVN4991:2005	**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 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.	Phát hiện *Vibrio parahaemolyticus*	/25g	TCVN 7905-1:2008	**KPH**
14.	Định lượng *Staphylococus aureus**	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	**KPH**
15.	Phát hiện *Salmonella**	/25g	TCVN 4829:2005	**KPH**
16.	Định lượng *Bacillus cereus**	CFU/g	TCVN 4991:2005	**KPH**

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

Hải Dương, ngày 10 tháng 12 năm 2020

HIỆU TRƯỞNG

TS ĐINH THỊ DIÊU HẰNG

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.

MAKET SỦI CẢO HOÀNG CUNG NHÂN THỊT HẢI SẢN

Trọng lượng: 500 g

+Kích thước túi: 190x250
(Kích thước maket 400x250)

+ Hàn đỉnh: 1cm

+ Hàn lưng: 1cm

(Không xếp hông)

- Phần màng không in
- In mực màu nhũ
- C:0, M: 100, Y:100, K:0
- C:80, M: 0, Y:100, K:0