

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/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:** ĐỨC VIỆT HANDY - Xúc xích ăn liền vị heo

Xuất xứ: Việt Nam

2. **Thành phần**

Thịt gà, nước đá, chất ổn định (1412), đạm đậu nành, đường, muối, chất nhũ hóa (451i, 450i), chất điều chỉnh độ axit (262i), hương heo tổng hợp 0.2 %, chất điều vị (621), bột hương hành tự nhiên, chất chống oxy hóa (316), chất ổn định màu (250), chất tạo màu erythrosin tổng hợp (127).

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm.**

Sản phẩm bảo quản trong 3 tháng ở nhiệt độ thường kể từ ngày sản xuất, tại nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Lưu ý:

- Nếu sản phẩm đã bỏ vỏ ngoài phải sử dụng ngay.

- Khi vỏ ngoài cây xúc xích đã thủng hoặc rách thì tuyệt đối không sử dụng.

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

4.1. Quy cách đóng gói:





4.2. Sản phẩm được bao gói bằng chất liệu bao bì:

- Xúc xích được chứa trong bao bì màng PVDC đạt tiêu chuẩn của QCVN 12 - 1:2011/BYT: Quy chuẩn quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
- Sản phẩm được bao gói bởi bao bì OPP20/LLDPE40, hộp giấy, thùng carton phù hợp với tiêu chuẩn về bao gói thực phẩm.

**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 8-2:2011/ 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	Giới hạn tối đa
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	0.05
2	Chì (Pb)	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).

- 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 Tính	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	Cfu/g	$5.0 * 10^5$
2	Coliforms	Cfu/g	$5.0 * 10^1$
3	E.coli	Cfu/g	$5.0 * 10^1$

4	S.arueus	Cfu/g	10 <sup>2</sup>
5	Cl.perfringens	Cfu/g	10
6	Cl.botuliniums	Cfu/g	Không có
7	Salmonella	Cfu/25g	Không có
8	Listeria monocytogenes	Cfu/25g	Không có

- 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.

Hung Yên, ngày 10 tháng 03 năm 2021

**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT**



**TỔNG GIÁM ĐỐC  
CHO NAM IL**

11/11/2021 15:15

## Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

### ĐỨC VIỆT HANDY - XÚC XÍCH ĂN LIỀN VỊ HEO

#### **Thành phần:**

Thịt gà, nước đá, chất ổn định (1412), đậm đặc nành, đường, muối, chất nhũ hóa (451i, 450i), chất điều chỉnh độ axit (262i), hương heo tổng hợp 0.2 %, chất điều vị (621), bột hương hành tự nhiên, chất chống oxy hóa (316), chất ổn định màu (250), chất tạo màu erythrosin tổng hợp (127).

#### **Chỉ tiêu chất lượng:**

Protein:  $\geq 5\%$ , Lipit:  $\leq 15\%$ .

Năng lượng:  $\geq 160$  kcal/100g.

#### **Hướng dẫn sử dụng:**

Tháo bỏ vỏ ngoài, sau đó dùng ngay hoặc chế biến thành các món ăn khác tùy ý.

*Lưu ý:- Nếu sản phẩm đã bỏ vỏ ngoài phải sử dụng ngay.*

*- Khi vỏ ngoài cây xúc xích bị thủng hoặc rách thì tuyệt đối không được sử dụng.*

#### **Hướng dẫn bảo quản:**

Sản phẩm bảo quản ở nhiệt độ thường, tại nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. *Lưu ý: Tránh để sản phẩm gần nơi có chuột, bọ và côn trùng.*

**Thời hạn sử dụng:** 3 tháng kể từ ngày sản xuất.

**NSX, HSD:** Xem trên bao bì

**Thông tin cảnh báo:** Không sử dụng sản phẩm sau ngày hết hạn. Trong sản phẩm có chứa: đậm đặc nành, tinh bột biến tính.

#### **Khối lượng tịnh:**

Sản xuất tại: **Công ty CP 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.duevietfoods.vn](http://www.duevietfoods.vn).

#### **Ingredients:**

Chicken, ice, distarch phosphate (1412), soy protein, sugar, salt, emulsifier (451i, 450i), acidity regulator (262i), synthetic meat flavour 0.2 %, flavor enhancer (621), natural pilgrim powder, antioxidant (316), color stabilizer (250), synthetic erythrosine color (127).

#### **Nutrition facts:**

Protein:  $\geq 5\%$ , Lipids:  $\leq 15\%$

Energy:  $\geq 160$  kcal / 100g.

#### **Preparation:**

Product can be used directly after peeling off, served with sandwich, noodle or processed with other dishes preferably.

*Note: Product must be used immediately after peeling off.*

*- When the outer shell of the sausage is punctured or torn, it must not be used*

#### **Preservation:**

Products should be stored at general temperature, in a clean and dry place, and keep away from direct sunlight.

*Note: Avoid leaving the product near rats, bugs and insects.*

**Expiry date:** 3 months from date of manufacture.

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

**Warning:** Do not use the product after the expiration date. The product contains: soybean protein, modified starch.

**Net weight:**

**Mã Vạch**

## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 291-1/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Đức Việt Handy - Xúc xích ăn liền vị heo

Mã số/Code: 0820291-1

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

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng gói kín.

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 : 18/08/2020

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 18/08/2020 đến ngày 08/09/2020

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chi tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	6,8
2.	pH	-	TCVN 6492:2011	6,6
3.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,0
4.	Hàm lượng Carbohydrat(*)	%	TCVN 4594 : 1988	14,0
5.	Định tính H <sub>2</sub> S	-	TCVN3699:90	Âm tính
6.	Độ ẩm	%	HPP13	62,2
7.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	8,9
8.	Năng lượng tổng số	kcal/100g	HPP/46	163
9.	Hàm lượng đường tổng số	%	TCVN 4594 : 1988	4,2
10.	Hàm lượng xơ thô	g/100g	TCVN 5103:1990	0,6
11.	Hàm lượng NH <sub>3</sub>	mg/100g	TCVN 3706:90	5,5
12.	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	H.HDQT.176	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. Chi tiêu đánh dấu (\*) là chi 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.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	KPH
14.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	KPH
15.	Thủy ngân	mg/kg	AAS-H.HDQT.057	KPH
16.	Tổng số <i>Ecoli</i> *	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH
17.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2015	40
18.	Tổng số <i>coliforms</i> *	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
19.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN4991:2005	KPH
20.	Định lượng <i>Clostridium botulium</i>	CFU/g	TCVN 9049:2012	KPH
21.	Phát hiện <i>Listeria monocytogens</i>	/25g	TCVN 7700-1 : 2007	KPH
22.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
23.	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**  
**Đinh Thị Diệu Hằng**

Hải Dương, ngày 08 tháng 09 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.