

|                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM |                       |
| CÔNG<br>VĂN<br>ĐẾN                | Số: 92 ngày 19/1/2021 |
|                                   | CHUYÊN                |
|                                   | 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: 03/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:** Xúc xích chicagos

Xuất xứ: Việt Nam

#### 2. **Thành phần**

Thịt gà, chất ổn định (1412), gia vị (muối, đường), đạm đậu nành, chất xơ từ lúa mì, chất nhũ hóa (451i, 450i), chất điều chỉnh độ axit (262i), hương thịt tổng hợp, chất chống oxy hóa (316), chất ổn định màu (250), màu thực phẩm tự nhiên {màu carmin (120), màu chiết xuất từ ớt}.

#### 3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm.**

*Hướng dẫn bảo quản: Sản phẩm bảo quản ở nhiệt độ:*

- Từ 0 °C đến 4 °C hạn sử dụng 40 ngày kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm còn nguyên bao bì gốc.
- Từ -20 °C đến -18 °C hạn sử dụng 120 ngày kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm còn nguyên bao bì gốc.
- Từ -25 °C đến -22 °C hạn sử dụng 6 tháng kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm còn nguyên bao bì gốc.

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

#### 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/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:

- 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             |

- 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 sinh vật hiếu khí | CFU/g       | $5 * 10^5$      |
| 2   | E.coli                       | CFU/g       | $5 * 10^1$      |
| 3   | Salmonella                   | CFU/25g     | KPH             |

- Quyết định số 46/QĐ – BYT ban hành ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế: Quyết định về việc ban hành: “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”.

| STT | Tên chỉ tiêu                    | Đơn vị tính | Giới hạn tối đa |
|-----|---------------------------------|-------------|-----------------|
| 1   | Aflatoxin B1                    | µg/kg       | 5               |
| 2   | Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) | µg/kg       | 15              |

- 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.

Hung Yên, ngày 20 tháng 02 năm 2021

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



**TỔNG GIÁM ĐỐC  
CHO NAM IL**



## Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

### XÚC XÍCH CHICAGOS

#### Chicagos sausage

#### **Thành phần:**

Thịt gà, chất ổn định (1412), gia vị (muối, đường), đậm đặc nành, chất xơ từ lúa mì, chất nhũ hóa (451i, 450i), chất điều chỉnh độ axit (262i), hương thịt tổng hợp, chất chống oxy hóa (316), chất ổn định màu (250), màu thực phẩm tự nhiên {màu carmin (120), màu chiết xuất từ ớt}.

#### **Chỉ tiêu chất lượng:**

Protein:  $\geq 10\%$

Lipit:  $\leq 25\%$

#### **Hướng dẫn sử dụng:**

Sản phẩm có thể chiên, hấp nóng, luộc hoặc nướng tùy ý.

*Lưu ý: - Nếu sản phẩm đã cắt túi nên dán kín lại túi, bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng hết trong vòng 2 ngày.*

- *Nếu sản phẩm cấp đông nên rã đông hoàn toàn tại ngăn mát tủ lạnh trước khi chế biến.*
- *Khi chiên (rán) nên chiên nhỏ lửa.*

#### **Hướng dẫn bảo quản:**

Sản phẩm bảo quản ở nhiệt độ:

- Từ 0 °C đến 4 °C, hạn sử dụng xem trên bao bì đối với sản phẩm còn nguyên bao bì gốc.
- Từ -20 °C đến -18 °C, hạn sử dụng 120 ngày kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm còn nguyên bao bì gốc.
- Từ -25 °C đến -22 °C, hạn sử dụng 6 tháng kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm còn nguyên bao bì gốc.

*Lưu ý: - Sản phẩm đã rã đông không nên cấp đông trở lại.*

*- Khi cấp đông không đúng cách có thể làm sản phẩm bị nhão.*

**NSX, HSD:** Xem trên bao bì

**Thông tin cảnh báo:** không sử dụng sản phẩm sau ngày hết hạn. Sản phẩm có chứa đậm đặc nành cần trọng khi sử dụng.

#### **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.ducvietfoods.vn](http://www.ducvietfoods.vn)

#### **Ingredients:**

Chicken meat, stabilizer (1412), spices (salt, sugar), soy protein, fiber from wheat, emulsifiers (451i, 450i), acidity regulator (262i), synthetic meat flavor, antioxidant (316), color stabilizer (250), natural food color {carmines color (120), chili extract color}.

#### **Nutrition facts:**

Protein:  $\geq 10\%$

Lipids:  $\leq 25\%$

#### **Preparation:**

The product can be fried, steamed, boiled or grilled preferably.

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

*- If the product is frozen, thaw the product before processing.*

*- Should keep the heat on medium or low when fry.*

#### **Preservation:**

The product must be stored at:

- From 0 °C to 4 °C, see EXP on the package if original packaging is intact.
- From -20 °C to -18 °C, EXP is 120 days from the date of manufacture if original packaging is intact.
- From -25 °C to -20 °C for 12 months from the date of manufacture if original packaging is intact.

*Notes: - If the product is thawed, do not refreeze*

*- Incorrect preservation may cause dehydration of the product.*

**MFG, EXP:** See stamp on the package. Product contain soy protein, be careful when using.

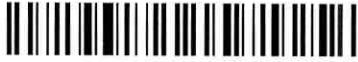
**Warning:** Do not eat expired product.

**Net weight:**

Mã vạch

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00006372  
 Mã số kết quả: AR-21-VD-007592-01 / EUVNHC-00125741



### CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT

Thôn Liêu Hạ - Xã Tân Lập - Huyện Yên Mỹ

Tỉnh Hưng Yên  
 Việt Nam

Tên mẫu: Xúc xích Chicagos  
 Tình trạng mẫu: Mẫu đóng gói kín, bảo quản lạnh  
 Ngày nhận mẫu: 21/01/2021  
 Thời gian thử nghiệm: 21/01/2021 - 26/01/2021  
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 26/01/2021  
 Mã số PO của khách hàng: E3KC210120027-HN

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                                 | ĐƠN VỊ   | PHƯƠNG PHÁP THỬ   | KẾT QUẢ                    |
|-----|---|----------|---|----------------------------|
| 1   | VW012 VW (a)(f) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i> | cfu/g    | TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)                               | 2.4x10 <sup>2</sup>        |
| 2   | VW014 VW (a)(f) <i>Clostridium perfringens</i>      | cfu/g    | TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)                                    | Không phát hiện (LOD=10)   |
| 3   | VW015 VW (a)(f) <i>Coliforms</i>                    | cfu/g    | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)                                    | Không phát hiện (LOD=10)   |
| 4   | VW019 VW (a)(f) <i>Escherichia coli</i>             | cfu/g    | TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)                               | Không phát hiện (LOD=10)   |
| 5   | VW00G VW (a)(f) <i>Staphylococcus aureus</i>        | cfu/g    | TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, adm 1:2003)                    | Không phát hiện (LOD=10)   |
| 6   | VW020 VW (a)(f) <i>Salmonella</i>                   | /25 g    | TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020)                    | Không phát hiện            |
| 7   | VW040 VW (a)(f) <i>Listeria monocytogenes</i>       | /25 g    | ISO 11290-1:2017  | Không phát hiện            |
| 8   | VD919 VD (a) <i>Protein</i>                         | %        | TCVN 8134:2009 (ISO 937:1978)                                     | 12.3                       |
| 9   | VD266 VD (a)(f) <i>Hydrosunfua</i>                  |          | TCVN 3699:1990  | Âm tính                    |
| 10  | VD269 VD (a)(f) <i>Muối (NaCl)</i>                  | %        | Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3501) (Ref. FAO Food 14/7-1986) | 1.43                       |
| 11  | VD839 VD (a) <i>Ammoniac (NH<sub>3</sub>)</i>       | mg/100 g | Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-5858)                           | 15.8                       |
| 12  | VD916 VD (a) <i>Độ ẩm</i>                           | %        | TCVN 8135:2009 (ISO 1442:1997)                                    | 60.0                       |
| 13  | VD855 VD (a)(f) <i>Cadimi (Cd)</i>                  | mg/kg    | AOAC 2015.01  | Không phát hiện (LOD=0.01) |
| 14  | VD861 VD (a)(f) <i>Chì (Pb)</i>                     | mg/kg    | AOAC 2015.01  | Phát hiện vết (<0.05)      |





## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                          | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ                         | KẾT QUẢ                   |
|-----|--|--------|---|---------------------------|
| 15  | VD221 VD (a) Nitrite (NO <sub>2</sub> -)     | mg/kg  | AOAC 973.31                             | 48.3                      |
| 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)          | 11.51                     |
| 20  | VW043 VW (a) pH                              |        | TCVN 4835:2002 (ISO 2917:1999)          | 6.54                      |

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 03/02/2021

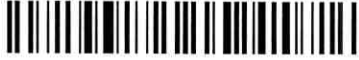
### Ghi chú giải thích

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 Sac Ky Hai Dang. (a) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (f) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế.  
 "VW": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang tại Hà Nội. (a) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00006373  
 Mã số kết quả: AR-21-VD-008908-01 / EUVNHC-00125741



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

Thôn Liêu Hạ - Xã Tân Lập - Huyện Yên Mỹ

Tỉnh Hưng Yên  
 Việt Nam

Tên mẫu: Xúc xích Chicagos  
 Tình trạng mẫu: Mẫu đóng gói kín, bảo quản lạnh  
 Ngày nhận mẫu: 21/01/2021  
 Thời gian thử nghiệm: 22/01/2021 - 29/01/2021  
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 30/01/2021  
 Mã số PO của khách hàng: E3KC210120027-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 |

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 03/02/2021

**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 điện 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 Sac Kỳ Hải Đăng.



Trích xé



# Xiúc Xiích

THỰC PHẨM SẠCH KHÔNG HẠN THE

**XÚC XÍCH CHICAGOS**  
- CHICAGOS -



Quan lý chất lượng theo hệ thống HACCP

Kích thước túi 20x25  
Hàn đáy: 1.5cm  
Hàn biên: 1cm



# Xiúc Xiích

THỰC PHẨM SẠCH KHÔNG HẠN THE

**XÚC XÍCH CHICAGOS**

**Thành phần chính:** Thịt gà, chất béo động vật (14.12%), gia vị muối, Adiponate, chất béo thực vật, chất tạo ngọt, chất ổn định, chất nhũ hóa, chất điều chỉnh độ acid (E500), hương liệu thực vật, chất chống oxy hóa (E202), chất tạo màu thực phẩm (E102), chất tạo màu thực phẩm (E104), chất tạo màu thực phẩm (E105), chất tạo màu thực phẩm (E107), chất tạo màu thực phẩm (E109), chất tạo màu thực phẩm (E110), chất tạo màu thực phẩm (E112), chất tạo màu thực phẩm (E113), chất tạo màu thực phẩm (E114), chất tạo màu thực phẩm (E115), chất tạo màu thực phẩm (E116), chất tạo màu thực phẩm (E117), chất tạo màu thực phẩm (E118), chất tạo màu thực phẩm (E119), chất tạo màu thực phẩm (E120), chất tạo màu thực phẩm (E121), chất tạo màu thực phẩm (E122), chất tạo màu thực phẩm (E123), chất tạo màu thực phẩm (E124), chất tạo màu thực phẩm (E125), chất tạo màu thực phẩm (E126), chất tạo màu thực phẩm (E127), chất tạo màu thực phẩm (E128), chất tạo màu thực phẩm (E129), chất tạo màu thực phẩm (E130), chất tạo màu thực phẩm (E131), chất tạo màu thực phẩm (E132), chất tạo màu thực phẩm (E133), chất tạo màu thực phẩm (E134), chất tạo màu thực phẩm (E135), chất tạo màu thực phẩm (E136), chất tạo màu thực phẩm (E137), chất tạo màu thực phẩm (E138), chất tạo màu thực phẩm (E139), chất tạo màu thực phẩm (E140), chất tạo màu thực phẩm (E141), chất tạo màu thực phẩm (E142), chất tạo màu thực phẩm (E143), chất tạo màu thực phẩm (E144), chất tạo màu thực phẩm (E145), chất tạo màu thực phẩm (E146), chất tạo màu thực phẩm (E147), chất tạo màu thực phẩm (E148), chất tạo màu thực phẩm (E149), chất tạo màu thực phẩm (E150), chất tạo màu thực phẩm (E151), chất tạo màu thực phẩm (E152), chất tạo màu thực phẩm (E153), chất tạo màu thực phẩm (E154), chất tạo màu thực phẩm (E155), chất tạo màu thực phẩm (E156), chất tạo màu thực phẩm (E157), chất tạo màu thực phẩm (E158), chất tạo màu thực phẩm (E159), chất tạo màu thực phẩm (E160), chất tạo màu thực phẩm (E161), chất tạo màu thực phẩm (E162), chất tạo màu thực phẩm (E163), chất tạo màu thực phẩm (E164), chất tạo màu thực phẩm (E165), chất tạo màu thực phẩm (E166), chất tạo màu thực phẩm (E167), chất tạo màu thực phẩm (E168), chất tạo màu thực phẩm (E169), chất tạo màu thực phẩm (E170), chất tạo màu thực phẩm (E171), chất tạo màu thực phẩm (E172), chất tạo màu thực phẩm (E173), chất tạo màu thực phẩm (E174), chất tạo màu thực phẩm (E175), chất tạo màu thực phẩm (E176), chất tạo màu thực phẩm (E177), chất tạo màu thực phẩm (E178), chất tạo màu thực phẩm (E179), chất tạo màu thực phẩm (E180), chất tạo màu thực phẩm (E181), chất tạo màu thực phẩm (E182), chất tạo màu thực phẩm (E183), chất tạo màu thực phẩm (E184), chất tạo màu thực phẩm (E185), chất tạo màu thực phẩm (E186), chất tạo màu thực phẩm (E187), chất tạo màu thực phẩm (E188), chất tạo màu thực phẩm (E189), chất tạo màu thực phẩm (E190), chất tạo màu thực phẩm (E191), chất tạo màu thực phẩm (E192), chất tạo màu thực phẩm (E193), chất tạo màu thực phẩm (E194), chất tạo màu thực phẩm (E195), chất tạo màu thực phẩm (E196), chất tạo màu thực phẩm (E197), chất tạo màu thực phẩm (E198), chất tạo màu thực phẩm (E199).

**Chất lượng:** 500 g

**Barcode:** 8 931014 07244

**QR Code:**

**Thông tin chi tiết:**

**Địa chỉ:** 170/10 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.

**Hotline:** 0903 101 407.

**Website:** www.dv.vn

**Điện thoại:** 0281 387 0290.

**Fax:** 0281 387 0291.

**Mã số thuế:** 0311000000.



Page 1 of 1







# Đức Việt

## XÚC XÍCH CHICAGOS - CHICAGOS -

### THÀNH PHẦN:

Thịt gà, chất ổn định (1412), gia vị (muối, đường), đậm đặc nành, chất xơ từ lúa mì, chất nhũ hóa (451i, 450i), chất điều chỉnh độ axit (262i), hương thịt tổng hợp, chất chống oxy hóa (316), chất ổn định màu (250), màu thực phẩm tự nhiên (màu carmin (120), màu chiết xuất từ ớt).

**CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG:** Protein:  $\geq 10\%$ , Lipit:  $\leq 25\%$

### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Sản phẩm có thể chiên, hấp nóng, luộc hoặc nướng tùy ý.

*Lưu ý: Nếu sản phẩm đã cắt túi nên dán kín lại túi, bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng hết trong vòng 2 ngày. Nếu sản phẩm cấp đông nên rã đông hoàn toàn tại ngăn mát tủ lạnh trước khi chế biến. Khi chiên (rán) nên chiên nhỏ lửa.*

### BẢO QUẢN:

Sản phẩm bảo quản ở nhiệt độ:

- Từ 0 °C đến 4 °C, hạn sử dụng xem trên bao bì đối với sản phẩm còn nguyên bao bì gốc./ Từ -20 °C đến -18 °C, hạn sử dụng 120 ngày kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm còn nguyên bao bì gốc./ Từ -25 °C đến -22 °C, hạn sử dụng 6 tháng kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm còn nguyên bao bì gốc.

*Lưu ý: - Sản phẩm đã rã đông không nên cấp đông trở lại.*

*- Khi cấp đông không đúng cách có thể làm sản phẩm bị nhão.*

**THÔNG TIN CẢNH BÁO:** Không sử dụng sản phẩm sau ngày hết hạn.

Sản phẩm có chứa đậm đặc nành cần trọng khi sử dụng.

**NSX, HSD:** Xem trên bao bì.

Khối lượng tịnh:

# 1 Kg



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 397 0229/30 - Fax: 0221 397 0231 - Web: www.ducvietfoods.vn



1kg: 8,8 x 11,5cm

Đ. C. P.  
VN





# THE TIP CHICAGO

THE TIP CHICAGO  
 1234 N. LAKE ST. CHICAGO, IL 60610  
 TEL: (773) 555-1234  
 FAX: (773) 555-5678  
 WWW.THETIPCHICAGO.COM  
 © 2008 THE TIP CHICAGO, INC. ALL RIGHTS RESERVED.



1 Kg

THE TIP CHICAGO, INC. 1234 N. LAKE ST. CHICAGO, IL 60610  
 TEL: (773) 555-1234 FAX: (773) 555-5678  
 WWW.THETIPCHICAGO.COM