

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số... 209... ngày 19/5/2024
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC... Phòng... Sao...

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/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

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:** Viên cá rau củ

Xuất xứ: Việt Nam

2. **Thành phần**

Thịt cá 60 %, nước đá 12 %, chất ổn định (1412, 1420) 10 %, dầu thực vật 8 %, đạm đậu nành 3 %, cà rốt 3 %, hỗn hợp gia vị 2 % (đường, muối, nước mắm, bột tỏi, tiêu), cỏm xanh 1.5 %, chất bảo quản (262i) 0.3 %, chất nhũ hóa (450iii, 451i, 452ii) 0.2 %.

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm.**

Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

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.

Sản phẩm được bao gói trong túi nilon PA15//LLDPE75.

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 Kỹ Nghệ Thực Phẩm Vạn Vinh



Địa chỉ: 868 Tỉnh lộ 825, ấp Bình Thủy, xã Hòa Khánh Đông, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An, Việt Nam. Đt: 0907187189.

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	0.3
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0.5

- 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	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$1.0 * 10^6$
2	E.coli	CFU/g	$1.0 * 10^2$
3	S.aureus	CFU/25g	$1.0 * 10^2$
4	Cl.perfringes	CFU/g	$1.0 * 10^2$
5	Salmonella	CFU/25g	KPH
6	V.para haemolyticus	CFU/g	$1.0 * 10^2$

- 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.

- 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 14 tháng 05 năm 2021

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



**TỔNG GIÁM ĐỐC
CHO NAM IL**

14
G
H
P
V
T.

Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

Viên cá rau củ

Thành phần:

Thịt cá 60 %, nước đá 12 %, chất ổn định (1412, 1420) 10 %, dầu thực vật 8 %, đạm đậu nành 3 %, cà rốt 3 %, hỗn hợp gia vị 2 % (đường, muối, nước mắm, bột tỏi, tiêu), cỏm xanh 1.5 %, chất bảo quản (262i) 0.3 %, chất nhũ hóa (450iii, 451i, 452ii) 0.2 %.

Chỉ tiêu chất lượng:

Giá trị dinh dưỡng trong 100g sản phẩm:

Protein: 9 ÷ 14 g

Lipit: 8 ÷ 18 g

Hướng dẫn sử dụng:

Sản phẩm trước khi ăn có thể chiên, rán, sốt cà chua, nấu canh, tùy theo sở thích.

Lưu ý:

- Nếu sản phẩm đã cắt túi nên sử dụng hết trong ngày và bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh.
- Nếu sản phẩm cấp đông thì tốt nhất nên rã đông hoàn toàn sản phẩm ở ngăn mát tủ lạnh trước khi chế biến.

Hướng dẫn bảo quản:

Sản phẩm phải bảo quản đông ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc ngăn đá tủ lạnh.

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

NSX, HSD: Xem trên bao bì.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm sau ngày hết hạn. Những người dị ứng với thành phần của sản phẩm cần lưu ý khi sử dụng.

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 kỹ nghệ thực phẩm Vạn Vinh**

Địa chỉ: 868 Tỉnh lộ 825, ấp Bình Thủy, xã Hòa Khánh Đông, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An, Việt Nam. SĐT: 0907 187 189.

Mã vạch

02/21
T
AN
H
IE
HU

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 441-2/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Viên cá rau củ

Mã số/Code: 1220441-2

Số lượng mẫu/Quantity: 500g/gói x 3 gói

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu đóng gói kín, bảo quản lạnh.

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 : 04/12/2020

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 04/12/2020 đến ngày 16/12/2020

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1.	Độ ẩm	%	HPP13	69,0
2.	pH	-	TCVN 6492:2011	6,7
3.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	8,7
4.	Hàm lượng Protein*	g/100g	AOAC 981:10	11,3
5.	Định tính H ₂ S	-	TCVN3699:90	Âm tính
6.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,1
7.	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	TCVN 3706:90	12,5
8.	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	H.HDQT.176	KPH
9.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	KPH
10.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	KPH
11.	Thủy ngân	mg/kg	AAS-H.HDQT.057	KPH
12.	Tổng số Ecoli*	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	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.

13.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	64
14.	Tổng số coliforms*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
15.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN4991:2005	KPH
16.	Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	/25g	TCVN 7905-1:2008	KPH
17.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
18.	Phát hiện <i>Salmonella</i> *	/25g	TCVN 4829:2005	KPH

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


HIỆU TRƯỞNG
TS. ĐINH THỊ DIỆU HẰNG

Hải Dương, ngày 16 tháng 12 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.