

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

|                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM |                           |
| CÔNG<br>VĂN<br>ĐẾN                | Số: 458 ngày 29/8/2020    |
|                                   | CHUYỂN                    |
|                                   | Lãnh đạo CC.....          |
|                                   | Phòng: VP Quản lý HS..... |
| Sao.....                          |                           |

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 34/ĐV/2020

**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:** Gà nướng xiên que vị spicy

Xuất xứ: Việt Nam

2. **Thành phần.**

Thịt gà (≥ 85%), bột gạo, bột xù, bột mì, bột bắp, gia vị (đường, muối), tiêu, bột ớt, bột tỏi, chất điều vị (E621), chất nhũ hóa (E451ii), chất điều chỉnh độ axit (E262i), màu thực phẩm chiết xuất tự nhiên chiết xuất từ ớt.

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm.**

*Hướng dẫn bảo quản*

180 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện nhiệt độ bảo quản từ -25 °C đến -18 °C.

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

*Hướng dẫn sử dụng*

Sản phẩm sau khi chế biến có thể dùng trực tiếp, kẹp bánh mì hoặc chế biến cùng món ăn khác tùy ý.

Sản phẩm có thể được chế biến theo các cách sau:

Cách 1: Chiên trực tiếp trên chảo dầu nhiệt độ 160 °C – 170 °C trong thời gian từ 1 phút đến 1 phút 30 giây.

Cách 2: Nướng sản phẩm ở nhiệt độ 160 °C – 180 °C trong thời gian 5 phút đến 6 phút.

*Lưu ý:*

-Trước khi chế biến sản phẩm cần phải được rã đông hoàn toàn.

- Khi chiên (rán) nên chiên rán nhỏ lửa.

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







**Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN**

**GÀ NƯỚNG XIÊN QUE VỊ SPICY**

**SPICY CHICKEN SKEWERS**

**Thành phần:**

Thịt gà (≥ 85%), bột gạo, bột xù, bột mì, bột bắp, gia vị (đường, muối), tiêu, bột ớt, bột tỏi, chất điều vị (E621), chất nhũ hóa (E451ii), chất điều chỉnh độ axit (E262i), màu thực phẩm chiết xuất tự nhiên chiết xuất từ ớt.

**Chỉ tiêu chất lượng:**

Protein: ≥ 12 %

Lipit: ≤ 20 %

**Hướng dẫn sử dụng:**

Sản phẩm sau khi chế biến có thể dùng trực tiếp, kẹp bánh mì hoặc chế biến cùng món ăn khác tùy ý.

Hướng dẫn cách chế biến:

Cách 1: Chiên trực tiếp trên chảo dầu ở nhiệt độ 160 °C – 170 °C trong thời gian 1 phút 30 giây đến 2 phút.

Cách 2: Nướng sản phẩm ở nhiệt độ 160 °C – 180 °C trong khoảng thời gian từ 5 phút đến 6 phút.

Lưu ý:

- Khi chiên (rán) nên chiên nhỏ lửa.
- Trước khi chế biến sản phẩm cần phải rã đông hoàn toàn sản phẩm.

**Bảo quản:**

Sản phẩm bảo quản ở nhiệt độ từ - 25 °C đến -18 °C.

Lưu ý: Nếu sản phẩm đã rã đông thì không nên cấp đông lại.

**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 CP thực phẩm Đức Việt

Địa chỉ: Liêu Hạ - Tân Lập – Yên Mỹ - Hưng Yên- Việt Nam

Tel: 0221.3970229/30 – Fax: 0221.3970231

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

**Ingredients:**

Chicken (≥ 85%), rice flour, bread crumbs, cornstarch, flour, spices (sugar, salt), pepper, chili powder, garlic powder, flavor enhancer (E621), emulsifier (E451ii), acidity regulator (E262i), natural chili color extract.

**Nutrition facts:**

Protein: ≥ 12%

Lipids: ≤ 20%

**Preparation:**

Products after processing can be used directly, served with sandwich or processed with other dishes preferably.

Processing instructions:

Method 1: Fry directly in pan at a temperature of 160 °C - 170 °C, for 1 minute 30 seconds to 2 minutes.

Method 2: Bake the product at 160 °C - 180 °C, for 5 minutes to 6 minutes.

Note:

- Keeping the heat on medium or low when fry.
- Before processing, thawing product completely.

**Preservation:**

Products stored at temperatures from - 25 °C to - 18 °C.

Note: If the product is thawed, it should not be refrozen.

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

**Warning:** do not use the product after the expiration date.

**Net weight:**

Mã vạch



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 215-1/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Gà nướng xiên que vị Spicy

Mã số/Code: 0620215-1

Số lượng mẫu/Quantity: 200g/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 : 27/06/2020

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 27/06/2020 đến ngày 6/07/2020

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

| TT  | Chỉ tiêu(Specification)    | Đơn vị (Unit) | Phương pháp (Test method) | Kết quả (Result) |
|-----|----------------------------|---------------|---------------------------|------------------|
| 1.  | pH                         | -             | TCVN 6492:2011            | 6,6              |
| 2.  | Độ ẩm                      | %             | HPP13                     | 59,0             |
| 3.  | Hàm lượng protein*         | g/100g        | AOAC 981:10               | 16,1             |
| 4.  | Hàm lượng Lipid*           | g/100g        | TCVN 4592:88              | 8,2              |
| 5.  | Hàm lượng muối             | %             | TCVN 4591:88              | 1,3              |
| 6.  | Hàm lượng NH <sub>3</sub>  | mg/100g       | TCVN 3706:90              | 11,0             |
| 7.  | Định tính H <sub>2</sub> S | -             | TCVN3699:90               | Âm tính          |
| 8.  | Hàm lượng Nitrit           | mg/kg         | H.HDQT.176                | KPH              |
| 9.  | Chì                        | mg/kg         | AAS-H.HDQT.056            | 0,02             |
| 10. | Cadimi                     | mg/kg         | AAS-H.HDQT.051            | KPH              |
| 11. | Tổng số vi khuẩn hiếu khí* | CFU/g         | TCVN 4884:2005            | 40               |
| 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. | Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> | CFU/g | TCVN4991:2005     | KPH                  |
| 14. | Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> * | CFU/g | TCVN 4830-1:2005  | KPH                  |
| 15. | Phát hiện <i>Salmonella</i> *             | /25g  | TCVN 4829:2005    | KPH                  |
| 16. | Tổng số <i>Coliform</i> *                 | CFU/g | TCVN 6848:2007    | KPH                  |
| 17. | Định lượng <i>Clostridium botulium</i>    | CFU/g | TCVN 9049:2012    | KPH                  |
| 18. | Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>  | /25g  | TCVN 7700-2: 2007 | KPH                  |
| 19. | Aflatoxin Tổng (B1,B2,G1,G2)              | µg/kg | AOAC 991.31       | KPH<br>LOD : 10µg/kg |

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

Hải Dương, ngày 6 tháng 07 năm 2020  
 Labo XNATVSTP

**LÃNH ĐẠO TRƯỞNG**  
  
**HIỆU TRƯỞNG**  
**Đinh Thị Diệu Hằng**

  
 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 quy định.