

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số... 459... ngày 28/8/2020
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC...
	Phòng... VP TC Quản Lý
Sao...	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 33/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

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

Xuất xứ: Việt Nam

2. **Thành phần.**

Thịt gà ($\geq 85\%$), tinh bột, gia vị (muối, đường), tỏi, hành, tiêu, chất điều vị (E621), gừng, lá kinh giới, chất nhũ hóa (E451i, E450iii), 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

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

- 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“.
- 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).
- QCVN 8-2:2011/ BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng 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 08 năm 2020

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



**TỔNG GIÁM ĐỐC
CHO NAM ILL**

Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

GÀ NƯỚNG XIÊN QUE/ CHICKEN SKEWERS

Thành phần:

Thịt gà ($\geq 85\%$), tinh bột, gia vị (muối, đường), tỏi, hành, tiêu, chất điều vị (E621), gừng, lá kinh giới, chất nhũ hóa (E451i, E450iii), chất điều chỉnh độ axit (E262i), màu thực phẩm chiết xuất tự nhiên chiết xuất từ ớt.

Chỉ tiêu chất lượng:

Protein: $\geq 12\%$

Lipit: $\leq 20\%$

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 $160\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $170\text{ }^{\circ}\text{C}$ trong thời gian 1 phút 30 giây đến 2 phút.

Cách 2: Nướng sản phẩm ở nhiệt độ $160\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ đến $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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

Ingredients:

Chicken ($\geq 85\%$), starch, spices (sugar, salt), garlic, onion, pepper, flavor enhancer (E621), ginger, oregano, emulsifier (E451i, E450iii), acidity regulator (E262i), natural chili color extract.

Nutrition facts:

Protein: $\geq 12\%$

Lipids: $\leq 20\%$

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 $160\text{ }^{\circ}\text{C}$ - $170\text{ }^{\circ}\text{C}$, for 1 minute 30 seconds to 2 minutes.

Method 2: Bake the product at $160\text{ }^{\circ}\text{C}$ - $180\text{ }^{\circ}\text{C}$, for 5 to 6 minutes.

Note:

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

Preservation:

Products stored at temperatures from $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ to $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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: 215-2/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Gà nướng xiên que

Mã số/Code: 0620215-2

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	57,0
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	15,4
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	8,2
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,3
6.	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	TCVN 3706:90	10,3
7.	Định tính H ₂ 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	54
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 LOD : 10µg/kg

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

LÃNH ĐẠO TRƯỞNG


HIỆU TRƯỞNG
Đinh Thị Diệu Hằng

Hải Dương, ngày 6 tháng 07 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.