

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/2018 - ĐV

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ

Tên tổ chức : **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 : 0900214029

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 11/2018/NNPTNT-0321

Ngày cấp: 15/3/2018 thay thế giấy chứng nhận số 182/2016, ngày 05/01/2016.

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

Sản phẩm: **Giò lụa Đức Việt**

Xuất xứ: Việt Nam

Thành phần:

Nguyên liệu: Thịt lợn, thịt gà, mỡ lợn, nước

Gia vị: Muối, nước mắm, tiêu, đường, đậm đặc nành, tinh bột biến tính, chất điều vị Mononatri glutamat (E 621), chất chống oxy hóa Natri erythorbat (E316), chất điều chỉnh độ axit Natri acetat (E262i), Chất nhũ hóa Dinatri diphosphat (E450i), Pentanatri triphosphat (E451i), chất ổn định màu Natri nitrit (E250).

Thời hạn sử dụng sản phẩm.

Hướng dẫn bảo quản

60 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện nhiệt độ bảo quản từ 0°C đến 4°C.

Hướng dẫn sử dụng

Ăn ngay hoặc chế biến với món ăn khác.

Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 200g/ túi, 500g/ túi, 1kg/ túi, 2 kg/ túi.

Sản phẩm được bao gói hút chân không trong túi nilon PA/ PE

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)



IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

- 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
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ban hành ngày 15 tháng 6 năm 2015 (hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm).
- Quyết định số 46/QĐ – BHYT 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 (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.
- Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ban hành ngày 27 tháng 10 năm 2014 hướng dẫn nghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.

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 2018

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



**TỔNG GIÁM ĐỐC
CHO NAM IL**



Phụ lục 01 : DỰ THẢO TEM NHÃN

Giò lụa Đức Việt

Thành phần:

Nguyên liệu: Thịt lợn, thịt gà, mỡ lợn, nước.

Gia vị: Muối, nước mắm, tiêu, đường, đậm
đậu nành, tinh bột biến tính. chất điều vị

Mononatri glutamat

(E 621), chất chống oxy hóa Natri
erythorbate (E316), chất điều chỉnh độ axit
Natri acetat (E262i) Chất nhũ hóa Dinatri
diphosphat (E450i), Pentanatri triphosphat
(E451i) chất ổn định màu Natri nitrit (E250).

Chỉ tiêu chất lượng

Protein: $\geq 13\%$

Lipit: $\leq 16\%$

Hướng dẫn sử dụng:

Ăn ngay hoặc chế biến với món ăn khác.

Bảo quản:

*hạn sử dụng 60 ngày kể từ ngày sản xuất
trong điều kiện bảo quản ở nhiệt độ 0 °C đến
4 °C.*

Số tự công bố QĐ ATTP: 06 /2018- ĐV

Hạn sử dụng: Xem trên bao bì

Khối lượng tịnh:

Sản xuất tại:

Công ty CP thực phẩm Đức Việt

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

Tel: 0221.3970229/30 – Fax: 0221.3970231

Website: www.ducvietfoods.vn

Ingredients:

Pork meat, chicken meat, pork fat, water.

Spices: salt, fish sauce, pepper, sugar, soy protein,
modified starch, monosodium glutamate (E621),
sodium erythorbate (E316), sodium acetate (E262i), di
sodium diphosphate (E450i), Penta sodium
triphosphate (E451i), color stabilizer sodium nitrite
(E250).

Nutrition Facts:

Protein: $\geq 13\%$

Lipid: $\leq 16\%$

Preparation:

Eat immediately or prepare with other dishes.

Preservation:

*Shelf life is 60 days from the date of manufacture
under conditions of storage at a temperature between
0 °C and 4 °C.*

Internal food safety certificate: 06 / 2018- ĐV

Best before: See packaging

Net weight:

Produced at:

Duc Viet Food Joint Stock Company

Address: Liêu Hạ - Tân Lập - Yên Mỹ - Hưng Yên

Tel: 0221.3970229/30 - Fax: 0221.3970231

Website: www.ducvietfoods.vn





TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG

LABO XÉT NGHIỆM ATVSTP

Số 229 - Nguyễn Lương Bằng, TP Hải Dương

Điện thoại: 02203.892.638 Fax: 03203.891897

Website: www.lab-hmtu.vn

Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 178/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Giò lụa Đức Việt

Mã số/Code: 0418178

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu (4 kg)

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 : 22/04/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testting time: Từ 22/4/2018 đến ngày 3/5/2018

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	6,4
2.	Độ ẩm	%	HPP13	64,7
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	14,5
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	13,8
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,1
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	32,4
9.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	KPH
10.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	KPH
11.	Tổng số Ecoli*	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH
12.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	1,0x10 ²

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.

TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG

LABO XÉT NGHIỆM ATVSTP

Số 229 - Nguyễn Lương Bằng, TP Hải Dương

Điện thoại: 02203.892.638 Fax: 03203.891897

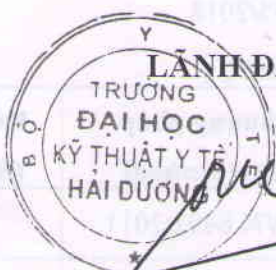
Website: www.lab-hmtu.vn

Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn



13.	Tổng số <i>Coliforms</i> *	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
14.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN4991:2005	KPH
15.	Định lượng <i>Clostridium botulium</i>	CFU/g	TCVN 9049:2012	KPH
16.	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>	CFU/g	52TCN-TQTP0002:2003	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).



LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

Hải Dương, ngày 3 tháng 5 năm 2018

Labo XNATVSTP

PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS.Trần Quang Cảnh

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.