

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13/2018 - 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 truyền thống**

Xuất xứ: Việt Nam

Thành phần:

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

Gia vị: Muối, nước mắm, tiêu, đường, đạm đậu 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: 100g/ túi, 200g/ túi, 250g/ 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 – 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 (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.

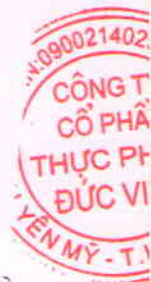
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố.

Hưng Yên, ngày 10 tháng 07 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 truyền thống

Thành phần:

Nguyên liệu: Thịt lợn, thịt gà, mỡ lợn, nước.
Gia vị: Muối, nước mắm, tiêu, đường, đậm đặc đậu nành, tinh bột biến tính, chất điều vị Mononatri glutamat (E621), 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: $\geq 10\%$

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: 13 /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: $\geq 10\%$

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: 13/ 2018- ĐV

Best before: See packaging

Net weight:

Produced at:

Duc Viet Food Joint Stock Company

Address: Lieu Ha - Tan Lap - Yen My - Hung Yen

Tel: 0221.3970229/30 - Fax: 0221.3970231

Website: www.ducvietfoods.vn



**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**

Số: 290/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Giò lụa truyền thống

Mã số/Code: 0618290

Số lượng mẫu/Quantity: 500g/gói x 6 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 : 27/06/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 27/06/2018 đến ngày 06/07/2018

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	6,8
2.	Độ ẩm	%	HPP13	64,6
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	13,7
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	10,7
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,1
6.	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	TCVN 3706:90	4,0
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	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	1,4 × 10 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.

13.	Tổng số coliforms*	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>	/25g	TCVN 7700-2: 2007	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).

Hải Dương, ngày 06 tháng 07 năm 2018

Labo XNATVSTP

Y LÃNH ĐẠO TRƯỜNG



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.



BẢN SAO



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

GIẤY CHỨNG NHẬN

CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

CERTIFICATE

OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN & THỦY SẢN TỈNH HUNG YÊN

Cơ sở/ Establishment: CÔNG TY CP THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT

Mã số/ Approval number: 090.0214.029

Địa chỉ/ Address: Siêu Hoa, Tân Lập, Yên Mỹ, Hưng Yên

Điện thoại/ Tel: 03213.970.229 Fax: 02213.970231

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm:
*Has been found to be in compliance with food safety regulations
for following products:*

- Súc xích, Mũ tạt, Các sản phẩm chế biến
- tươi thịt, thủy sản và tinh bột
-

Số cấp/ Number: 11/2018 /NNPTNT-0321
Có hiệu lực đến ngày: 05 tháng 01 năm 2019
Valid until (date/month/year)
Va thay thế giấy CN số: 182/2016 ngày 05 tháng 7 năm 2016
And replaces The Certificate N^o..... issued on (day/month/year)

Ngày: 20-03-2018 Hưng Yên, ngày: 15 tháng 3 năm 2018 day/month/year
Số chứng thực: 565 Quyền số: 01/20 SCT/BS



CHỦ TỊCH
Trần Đình Khánh

CHI CỤC TRƯỞNG



CHI CỤC TRƯỞNG
TRẦN NGUYỄN THÁP



HACCP Certificate

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)

Certificate Registr. No. 01 180 00425

TÜV Rheinland Cert GmbH certifies:

Certificate Holder:



DUC VIET FOOD JOINT STOCK COMPANY
Lieu Ha Village, Tan Lap Commune
Yen My District, Hung Yen Province
Vietnam

Scope:

Manufacture of sausages, smoked pork meat
and the traditional meat product "gio"

An audit was performed, Report No. 00425. Proof has been furnished that the requirements according to CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) General Principles of Food Hygiene and Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application of the FAO/WHO Codex Alimentarius Commission have been satisfied with respect to documentation and practical implementation.

Validity:

The certificate is valid from 2018-01-21 until 2021-02-28.

2017-12-21

TÜV Rheinland Cert GmbH
Am Grauen Stein · 51105 Köln



**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP
CÔNG TY CỔ PHẦN**

Mã số doanh nghiệp: 0900214029

Đăng ký lần đầu: ngày 30 tháng 06 năm 2008

Đăng ký thay đổi lần thứ: 11, ngày 24 tháng 08 năm 2016

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: DUC VIET FOOD JOINT STOCK COMPANY

Tên công ty viết tắt:

2. Địa chỉ trụ sở chính

Thôn Liêu Hạ, Xã Tân Lập, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0321 3970229/3970230

Fax: 0321 3970231

Email:

Website:

3. Vốn điều lệ

Vốn điều lệ: 130.000.000.000 đồng

Bằng chữ: Một trăm ba mươi tỷ đồng

Mệnh giá cổ phần: 10.000 đồng

Tổng số cổ phần: 13.000.000

4. Người đại diện theo pháp luật của công ty

* Họ và tên: CHO NAM IL

Giới tính: Nam

Chức danh: Tổng giám đốc

Sinh ngày: 18/07/1966

Dân tộc: Quốc tịch:

Hàn Quốc

Loại giấy tờ chứng thực cá nhân: Hộ chiếu nước ngoài

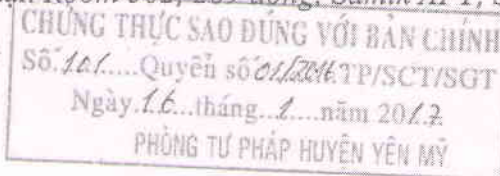
Số giấy chứng thực cá nhân: M48758776

Ngày cấp: 08/10/2008

Nơi cấp: Bộ ngoại giao và thương mại Hàn Quốc

Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú: Room 502, 209 dong, Samik APT, Songpa-2dong, Songpa-gu, Seoul, Hàn Quốc

Chỗ ở hiện tại: Room 502, 209 dong, Samik APT, Songpa-2dong, Songpa-gu, Seoul, Hàn Quốc



TRƯỞNG PHÒNG



PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
LÊ HỮU TUẤN



Doãn Thị Tâm