

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/2018/ BẢO NGÂN

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty TNHH đầu tư SX & TM Bảo Ngân**

Địa chỉ: Xã Lạc Đạo, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0988033173

Mã số doanh nghiệp: 0901022023

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 05/2018 NNPTNT – 0321
ngày 21/01/2018, nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản
tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Giò lụa.

2. Thành phần: Thịt lợn(90%), mỡ phần, muối ăn, nước mắm, mì chính,
đường kính.

- Chất ổn định: di, tri polyphosphate (E450, E451, E452)

- Chất bảo quản: Sodium lactate, sodium acetate, sodium diacetate (ACE
S61 Purac)

- CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Protein	g/100g	≥ 12
2	Hàm lượng Lipit	g/100g	≥ 12
3	Hàn The		Không dùng

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: in trên nhãn sản phẩm (45 ngày nếu bảo quản ở
2-4 độC, 03 tháng nếu bảo quản ở -18 độ C)

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

- Sản phẩm được đóng trong túi nhựa hút chân không đảm bảo theo QCVN
12-1:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tiếp xúc trực
tiếp với thực phẩm. Khối lượng: túi 200g, 300g, 500g, 1kg hoặc theo nhu cầu

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: **Công ty TNHH đầu tư SX & TM
Bảo Ngân**

Địa chỉ: Xã Lạc Đạo, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0988033173



III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm dự thảo mẫu nhãn sản phẩm)

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:

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế quy định ô nhiễm tối đa sinh học và hóa học trong thực phẩm;
- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”;
- QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”;
- QCVN 8-3: 2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15 tháng 06 năm 2015 của Bộ Y tế về hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm;

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 09 tháng 01 năm 2019

GIÁM ĐỐC



GIÁM ĐỐC

PHẠM THỊ NGÂN





BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thiện Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn

Số: 143196/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

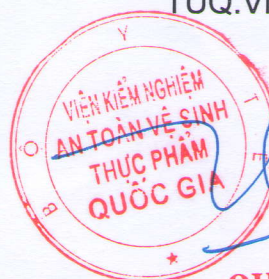
1. Tên mẫu: Giò lụa
2. Mã số mẫu: 12186558/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đóng túi hút chân không có tem nhãn, 200g/túi - Số lượng: 2
NSX: 04/12/2018 - HSD: 45 ngày nếu bảo quản ở 2-4°C, 03 tháng nếu bảo quản ở -18°C; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày lấy mẫu: Không có
7. Ngày nhận mẫu: 05/12/2018
8. Thời gian thử nghiệm: 05/12/2018 - 13/12/2018
9. Nơi gửi mẫu: Công ty TNHH Đầu tư SX & TM Bảo Ngân
Địa chỉ: Lạc Đạo, Văn Lâm, Hưng Yên
10. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.1*	Salmonella	/25g	ISO 6579-1:2017	KPH
10.2*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2017	9,3 x 10 ³
10.3*	E. coli	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.4	Định tính Hàn the	-	H.HD.QT.119 (Ref: TCVN 8895-2012)	Âm tính
10.5*	Hàm lượng Protein	g/100g	H.HD.QT.003 (Ref: TCVN 8134-2009)	16,9
10.6*	Hàm lượng Lipid	g/100g	H.HD.QT.005	12,7
10.7	Hàm lượng Natri lactat (tính theo Acid lactic)	g/100g	H.HD.QT.103 (HPLC)	0,86
10.8	Chỉ số Peroxidé	meq O ₂ /kg	H.HD.QT.197 (Ref: TCVN 6121 - 2010)	0,83
10.9*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004 mg/kg)
10.10*	Hàm lượng Chì	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,036

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 13 tháng 12 năm 2018

TUQ.VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG PHÒNG
QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
Lê Thị Phương Thảo

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG

GIÒ LỤA



CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ SX&TM BẢO NGÂN
CSSX: Lạc đạo, Văn Lâm, Hưng Yên
VPKD: P303 CT4D KĐT Trung Văn, Nam Từ Liêm, Hà Nội
ĐT: 0989.523.532 - 0915.232.223
Website: baonganfood.vn

THỰC PHẨM SẠCH, KHÔNG SỬ DỤNG HÀN THE



200g^{±10g}

Thành phần: Thịt lợn (90%),
mỡ phần, muối ăn, nước mắm, mì chính, đường kính,
chất ổn định: di, tri, polyphosphate(E450, E451, E452),
chất bảo quản: Sodium lactate, sodium acetate,
sodium diacetate (ace s61 purac)

Chỉ tiêu chất lượng chính: HL Lipit $\geq 12\%$, HL Protein $\geq 12\%$
HDSĐ: Ăn liền, trước khi ăn nên hấp lại.
Bảo quản: 45 ngày, kể từ ngày sản xuất nếu bảo quản ở nhiệt độ 2°C - 4°C, 03 tháng nếu bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc trong ngăn đá tủ lạnh.
Số: GCN ATVSTP: 05/2018/NNPTNT - 0321



GIÒ LỤA



THỰC PHẨM SẠCH, KHÔNG SỬ DỤNG HÀN THE

Thành phần: Thịt lợn (90%),
mỡ phần, muối ăn,
nước mắm, mì chính, đường kính,
chất ổn định: di, tri, polyphosphate(E450, E451, E452),
chất bảo quản: Sodium lactate, sodium acetate, sodium diacetate
Chỉ tiêu chất lượng chính: HL Lipit $\geq 12\%$, HL Protein $\geq 12\%$
HDSĐ: Ăn liền, trước khi ăn nên hấp lại.
Bảo quản: 45 ngày, kể từ ngày sản xuất nếu bảo quản ở nhiệt độ 2°C - 4°C
03 tháng, nếu bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc trong ngăn đá tủ lạnh.
Số: GCN ATVSTP: 05/2018/NNPTNT - 0321

1 kg

CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ SX&TM BẢO NGÂN
CSSX: Lạc đạo, Văn Lâm, Hưng Yên
VPKD: P303 CT4D KĐT Trung Văn,
Nam Từ Liêm, Hà Nội
ĐT: 0989.523.532 - 0915.232.223
Website: baonganfood.vn



GIÒ LỤA



CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ SX&TM BẢO NGÂN
CSSX: Lạc đạo, Văn Lâm, Hưng Yên
VPKD: P303 CT4D KĐT Trung Văn, Nam Từ Liêm, Hà Nội
ĐT: 0989.523.532 - 0915.232.223
Website: baonganfood.vn

THỰC PHẨM SẠCH, KHÔNG SỬ DỤNG HÀN THE



300g^{±10g}

Thành phần: Thịt lợn (90%),
mỡ phần, muối ăn, nước mắm, mì chính, đường kính,
chất ổn định: di, tri, polyphosphate(E450, E451, E452),
chất bảo quản: Sodium lactate, sodium acetate,
sodium diacetate (ace s61 purac)

Chỉ tiêu chất lượng chính: HL Lipit $\geq 12\%$, HL Protein $\geq 12\%$
HDSĐ: Ăn liền, trước khi ăn nên hấp lại.
Bảo quản: 45 ngày, kể từ ngày sản xuất nếu bảo quản ở nhiệt độ 2°C - 4°C, 03 tháng nếu bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc trong ngăn đá tủ lạnh.
Số: GCN ATVSTP: 05/2018/NNPTNT - 0321

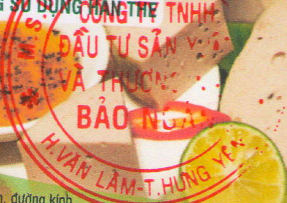


GIÒ LỤA



CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ SX&TM BẢO NGÂN
CSSX: Lạc đạo, Văn Lâm, Hưng Yên
VPKD: P303 CT4D KĐT Trung Văn, Nam Từ Liêm, Hà Nội
ĐT: 0989.523.532 - 0915.232.223
Website: baonganfood.vn

THỰC PHẨM SẠCH, KHÔNG SỬ DỤNG HÀN THE



500g

Thành phần: Thịt lợn (90%),
mỡ phần, muối ăn, nước mắm, mì chính, đường kính,
chất ổn định: di, tri, polyphosphate(E450, E451, E452),
chất bảo quản: Sodium lactate, sodium acetate,
sodium diacetate (ace s61 purac)

Chỉ tiêu chất lượng chính: HL Lipit $\geq 12\%$, HL Protein $\geq 12\%$
HDSĐ: Ăn liền, trước khi ăn nên hấp lại.
Bảo quản: 45 ngày, kể từ ngày sản xuất nếu bảo quản ở nhiệt độ 2°C - 4°C, 03 tháng nếu bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc trong ngăn đá tủ lạnh.
Số: GCN ATVSTP: 05/2018/NNPTNT - 0321

