

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 02/2018 - ĐV**

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](mailto: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.

**THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM**

Sản phẩm: **SEOUL'S HOTDOG**

Xuất xứ: Việt Nam

**Thành phần:**

+ *Thành phần xúc xích:*

Nguyên liệu: Thịt gà, mỡ heo, nước, ruột collagen.

Gia vị, thành phần khác: Muối, hạt tiêu, Chất nhũ hóa Dinatri diphosphat (E450i),

Trinatri diphosphat (E450ii), Tetranatri diphosphat (E450iii), chất điều chỉnh độ axit

Natri acetat (E262i), chất chống oxy hóa acid ascorbic (E300), chất ổn định màu Natri

Nitrit (E250), màu thực phẩm (E120).

+ *Thành phần bột bánh:*

Bột mì, bột bắp, tinh bột biến tính, muối, đường, sữa bột gầy, dầu thực vật, bột lòng trắng trứng, bột nguyên trứng, bột nở ( E450i, E500i, E341i).

**Thời hạn sử dụng sản phẩm.**

*Hướng dẫn bảo quản*

90 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện nhiệt độ bảo quản từ -20<sup>0</sup>C đến -18<sup>0</sup>C.

*Hướng dẫn sử dụng*

- Quay lò vi sóng

Nhiệt độ	1 chiếc	2 chiếc	3 chiếc
800W	30s	45s	60s

- Chiên rán: Yêu cầu phải rán đông hoàn toàn, thời gian chiên từ 2-3 phút

Lưu ý: Nếu muốn thưởng thức phần vỏ bánh giòn và ngậy sẽ tiến hành theo phương pháp chiên rán hoặc sau khi quay ở lò vi sóng xong chiên thêm 1-2 phút.

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

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 50g/ túi, 70 g/ túi, 100g/ túi, 250g/ túi, 350g/ túi, 500g/ túi, 560g/ túi, 700g/ túi, 1 kg.

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

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

Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm :

- Nghị định 15/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm
- Luật số 55/2010/QH12 ban hành ngày 17 tháng 6 năm 2010 (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).
- Theo thông tư số 24/TT-BYT ngày 14-8-2013 về quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y 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 ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.
- Theo thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT/BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27 tháng 10 năm 2014 hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.
- Theo 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 26 tháng 03 năm 2018

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



*[Handwritten signature]*  
**TỔNG GIÁM ĐỐC  
CHO NAM IL**

J214  
ÔNG  
PH  
C PH  
C VI  
- T. H

## V. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

### 1. Chỉ tiêu cảm quan :

**Trạng thái:** Nhũ tương xúc xích mịn, vỏ bánh xốp, giòn

**Màu sắc:** Màu vàng đặc trưng cho sản phẩm.

**Mùi vị:** Mùi thơm đặc trưng, vị ngon,

### 2. Chỉ tiêu hóa lý

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal	250Kcal/ 100g
2	pH		5.5 – 7.5
3	Độ ẩm	%	45- 65
4	Hàm lượng Protein	%	≥ 12
5	Hàm lượng Lipit	%	≤ 20
6	Hàm lượng muối NaCl	%	≤ 2.5
7	Hàm lượng NH <sub>3</sub>	mg/100g	≤ 40
8	Định tính H <sub>2</sub> S	Định tính	Âm tính

**3 Các chỉ tiêu vi sinh vật :** Phù hợp với QCVN 8-3:2012/BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn công bố
1	TS VSV HK	CFU/g	≤ 5x10 <sup>5</sup>
2	E.coli	CFU/g	≤ 5x10 <sup>1</sup>
3	Salmonella	/25g	KPH
4	TSBTNM- M	CFU/g	10 <sup>3</sup>

**4. Hàm lượng kim loại nặng:** Phù hợp với QCVN 8-2:2011 (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn công bố
1	Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.1
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	≤ 0.05

**5. Hàm lượng các chất phụ gia thực phẩm, bảo vệ thực vật, thuốc thú y**

TT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	GIỚI HẠN TỐI ĐA
1	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	mg/kg	Phù hợp với thông tư 50/2016/TT – BYT (quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm)
2	Dư lượng thuốc thú y	µg/kg	Phù hợp với thông tư số 24/TT-BYT ngày 14 tháng 08 năm 2013 về quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm
3	Các chất phụ gia thực phẩm	mg/kg	Phù hợp với 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) $E450i + E450ii + E450iii \leq 2200$ $E341i \leq 2200$ $E262i \leq 5000$ $E300 \leq 500$ $E120 \leq 100$ $E250 \leq 80$

14/10/2016

## Phụ lục 01 : DỰ THẢO TEM NHÃN

### SEOUL'S HOTDOG

#### Thành phần:

Nguyên liệu: Thịt gà, mỡ heo, nước, ruột collagen  
Gia vị, thành phần khác: muối, hạt tiêu. Chất nhũ hóa  
Dinatri diphosphat (E450i), Trinatri diphosphat  
(E450ii), Tetranatri diphosphat (E450iii), chất điều  
chỉnh độ axit Natri acetat (E262i), chất chống oxy hóa  
acid ascorbic (E300), chất ổn định màu Natri Nitrit  
(E250), màu thực phẩm (E120).

Bột mỳ, bột bắp, tinh bột biến tính, muối, đường, sữa  
bột gầy, dầu thực vật, lòng trắng trứng, bột nguyên  
trứng, bột nở (E450i, E500i, E341i),

#### Chỉ tiêu chất lượng

Năng lượng trung bình cho 100g: 250kcal

Protein:  $\geq 12\%$

Lipit:  $\leq 20\%$

#### Hướng dẫn sử dụng:

Quay lò vi sóng

Nhiệt độ	1 chiếc	2 chiếc	3 chiếc
800W	30s	45s	60s

Chiên rán: Yêu cầu phải rán đồng hoàn toàn, thời gian  
chiên từ 2-3 phút

Lưu ý: Nếu muốn thưởng thức phần vỏ bánh giòn và  
ngậy sẽ tiến hành theo phương pháp chiên rán hoặc sau  
khi quay ở lò vi sóng xong chiên thêm 1-2 phút.

#### Bảo quản:

*hạn sử dụng 90 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều  
kiện bảo quản ở nhiệt độ -20 °C đến -18 °C.*

Số tự công bố QĐ ATTP: 02 /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](http://www.ducvietfoods.vn)

#### Thành phần:

Nguyên liệu và hàm lượng: 닭고기, 지방, 정제수, 콜라겐 케이싱.

양념, 기타 부재료: 정제염, 후추. 유화제 Dinatri  
diphosphat (E450i), Trinatri diphosphat (E450ii), Tetranatri  
diphosphat (E450iii), Natri acetat (E262i), Acid ascorbic  
(E300), Natri Nitrit (E250), 식품 색소(E120).

밀가루, 옥수수 전분, 변성전분, 정제염, 백설탕,  
탈지분유, 식용유, 난백, whole egg powder, baking powder  
(E450i, E500i, E341i),

#### 품질 관리 지수:

1회 제공량 열량 (100g): 250kcal

Protein:  $\geq 12\%$

Lipit:  $\leq 20\%$

#### 사용법:

전자렌지로 조리 시:

조리 온도	1 개	2 개	3 개
800W	30s	45s	60s

후라이팬으로 조리 시: 완전히 해동시킨

후2~3분 후라이팬으로 튀기세요.

유의 사항: 껍질 부분의 바삭한 느낌을 즐기고 싶으면  
후라이팬으로 튀기거나 전자렌지로 해동 후 1~2분동안  
후라이팬으로 튀기세요.

#### 보관 조건:

-20 °C ~ -18 °C 온도 보관 조건에 유통기한이  
90일입니다.

식품안전 결정서 번호:

유통기한: 포장지에 표기

#### 중량:

생산지: Duc Viet 식품 주식 회사

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

Tel: 0221.3970229/30 - Fax: 0221.3970231

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



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 68-11 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: SEOUL'S HOTDOG

Mã số/Code: 031868-11

Số lượng mẫu/Quantity: 300g/gói x 5 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 : 7/03/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 7/03/2018 đến ngày 22/03/2018

### 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	48,5
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	13,1
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	14,7
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,8
6.	Hàm lượng NH <sub>3</sub>	mg/100g	TCVN 3706:90	7,7
7.	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594 : 1988	27,5
8.	Hàm lượng tro tổng	%	HPP/01	2,3
9.	Năng lượng	kcal/100g	HPP/46	300
10.	Aflatoxin	mg/kg	AOAC 975.36	KPH
11.	Dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật Nhóm Clo hữu cơ	ppb	TCVN 6121:2010	KPH (LOD=5ppb)
12.	Định tính H <sub>2</sub> S	-	TCVN3699:90	Âm tính

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.	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	H.HDQT.176	KPH
14.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	KPH
15.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	KPH
16.	Tổng số <i>Ecoli</i> *	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH
17.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	64
18.	Tổng số <i>coliforms</i> *	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
19.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN4991:2005	KPH
20.	Định lượng <i>Clostridium botulium</i>	CFU/g	TCVN 9049:2012	KPH
21.	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>	CFU/g	52TCN- TQTP0002:2003	KPH
22.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
23.	Phát hiện <i>Salmonella</i> *	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
24.	Định lượng <i>Bacillus.cereus</i> *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
25.	Định lượng nấm men- nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2007	KPH

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

Hải Dương, ngày 22 tháng 03 năm 2018

Labo XNATVSTP

LÃNH ĐẠO TRƯỞNG



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.