



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/CB - HT/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Thực phẩm Hiến Thành.

Địa chỉ: Thôn Yên Phú, xã Giai Phạm, Huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng yên

Điện thoại: 0221.3942.418 Fax: 0221.3942.420.

E-mail: hienthanhfoodco@gmail.com

Số đăng ký kinh doanh: 0900216185 do sở Kế hoạch đầu tư tỉnh Hưng Yên cấp.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 15/2019/NNPTNT -0321 Ngày Cấp 09/04/2019 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:** DẶM BÔNG XÔNG KHÓI.

2. **Thành phần:** Thịt lợn (84%), Tinh bột, Đường, Muối ăn, Mỹ chính (E621), nước, chất ổn định và nhũ hóa (E450, E451i, E452), chất bảo quản (E249), chất chống oxi hóa (E316)

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 3 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất hạn sử dụng xem trên bao bì.

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

- Khối lượng tịnh 200 g -500 g – 1000 g – 2000 g - 30000 g/túi

- Chất liệu bao bì Túi PE đạt QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

5. **Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm** (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

* Công ty TNHH Thực phẩm Hiến Thành

* Địa chỉ: Thôn Yên Phú, xã Giai Phạm, Huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng yên

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến) (Xem Phụ lục)

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:

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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Mức chỉ tiêu tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0.033	0.1
2	Hàm lượng cadimin (Cd)	mg/kg	KPH	0.05

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP Của chính phủ (Quy định chi tiết thi hành một số điều của luật An toàn 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)
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của chính phủ quy định về nhãn hàng hóa.
- QCVN 8-3:2012/BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm)
- Các văn bản pháp luật hiện hành quy định về an toàn 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 22 tháng 4 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Minh Phong

Phụ lục 1: Dự thảo tem nhãn (mẫu nhãn đính kèm)

DẪM BÔNG XÔNG KHÓI	
Thành phần	- Thịt lợn (85%), Tinh bột, Đường, Muối ăn, Mỳ chính (E621), nước, chất ổn định và nhũ hóa (E450, E451i, E452), chất bảo quản (E249), chất chống oxy hóa (E316)
Chỉ tiêu chất lượng	- Protein \geq 12%
Hướng dẫn sử dụng	- Ăn ngay hoặc chế biến thành món ăn khác. - Nên sử dụng hết sản phẩm khi đã mở túi. - Nếu không dùng hết sản phẩm thì bao kín và bảo quản ở nhiệt độ -10°C (ngăn đá tủ lạnh)
Bảo quản	- Bảo quản ở nhiệt độ 0°C đến 4°C.
Hạn sử dụng Khối lượng tịnh	Xem trên bao bì.
Sản xuất tại	Công ty TNHH Thực phẩm Hiến Thành Địa chỉ: Thôn Yên Phú, xã Giai phạm, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng yên. ĐT: 0221.3942.418 Fax: 0221.3942.420 Website: hienthanhfood.com. Email: hienthanhfoodco@gmail.com



Phụ lục

Dăm bông xông khói 200 g



Dăm bông xông khói 500 g





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 40-3 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Jăm bông xông khói

Mã số/Code: 021940-3

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng gói kín hút chân không, bảo quản lạnh

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty TNHH thực phẩm Hiến Thành

Địa chỉ/ Add: Thị trấn Bần Yên Nhân, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 19/02/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testting time: Từ 19/02/2019 đến ngày 1/03/2019

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chi tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	Chi	mg/kg	H.HD.QT.056	0,033
2	Cadimi	mg/kg	H.HD.QT.053	KPH LOD :10ppb

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

Hải Dương, ngày 1 tháng 03 năm 2019

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. Chi tiêu đánh dấu (*) là chi 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

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: 02203.891897

Website: www.lab-hmtu.vn

Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 11-9 / Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Jấm Bông Xông Khôi

Mã số/Code: 011911-9

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng gói kín, bảo quản lạnh

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty TNHH thực phẩm Hiện Thành

Địa chỉ/ Add: Thị trấn Bản Yên Nhân, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 11/01/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 11/01/2019 đến ngày 23/01/2019

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu (Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	Tổng số Coliform*	CFU/g	TCVN 6848:2007	30
2	Tổng số E.coli*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
3	pH	-	TCVN 6492 - 2011	6,6
4	Hàm lượng Protein(*)	%	AOAC 981.10:2010	17,8

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

Hải Dương, ngày 23 tháng 01 năm 2019

Labo XNATVSTP



LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

TRƯỜNG
ĐẠI HỌC
KỸ THUẬT Y TẾ
HẢI DƯƠNG

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

TS. Trần Quang Cảnh

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 hay trước kết thúc hạn mẫu hay thời gian.