



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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 05/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

Mã số doanh nghiệp: 0900216185

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:** THỊT THĂN XÔNG KHÓI

**2. Thành phần:** Thịt thăn lợn ( 95%), Đường, Muối ăn, Mỳ 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/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	KPH	0.1
2	Asen	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)

STT	Tên chỉ tiêu	Kết quả	Giới hạn cho phép CFU/g	
			m	M
1	TSVSVHK	$5.2 \times 10^3$	$4.3 \times 10^3$	$5 \times 10^6$
2	E. Coli	KPH	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$
3	Salmonella	KPH	KPH	

- 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)**

<b>THỊT THĂN XÔNG KHÓI</b>	
<b>Thành phần</b>	- Thịt thăn lợn (95%), Đường, Muối ăn, Mỳ chính (E621), nước, chất ổn định và nhũ hóa (E450, E451i, E452), chất bảo quản (E249), chất chống oxi hóa (E316)
<b>Chỉ tiêu chất lượng</b>	- Protein $\geq$ 12%
<b>Hướng dẫn sử dụng</b>	- 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 $-10^{\circ}\text{C}$ ( ngăn đá tủ lạnh)
<b>Bảo quản</b>	- Bảo quản ở nhiệt độ $0^{\circ}\text{C}$ đến $4^{\circ}\text{C}$ .
<b>Hạn sử dụng Khối lượng tịnh</b>	Xem trên bao bì.
<b>Sản xuất tại</b>	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

## Thịt thăn xông khói 500 g

**Smoked Pork**  
**THỊT THĂN XÔNG KHỐI**

**THỰC PHẨM SẠCH - AN TOÀN - HỢP VỆ SINH**  
Thành phần: Thịt thăn lợn (95%), Đường, Muối ăn, nước.  
Phụ gia thực phẩm: Mỳ chính (E621)  
Chất ổn định và nhũ hóa E450, E451, E452.  
Chất chống ôxi hóa E316, Chất bảo quản E249.  
Hướng dẫn sử dụng: Ăn ngay hoặc chế biến thành món ăn khác. Nên sử dụng hết sản phẩm khi đã mở túi.  
Bảo quản: 0° đến 4°C  
Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu  $\geq$  15%

**CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM HIẾN THÀNH**  
ĐC: Thôn Yên Phú - Xã Giai Phạm  
Huyện Yên Mỹ - Tỉnh Hưng Yên  
Tel: 0221.3942418 / 024.3862 2209  
Fax: 0221.3942420 - 024.36362020  
Email: hienthanfoodco@gmail.com  
Website: hienthanfood.com.vn

Số tự CB ATTP: 05/CB-HT/2018  
NSX, HSD: Xem trên bao bì

**KHỐI LƯỢNG TÍNH 500 g**

9 531117 01282

## Thịt thăn xông khói 200 g

**Smoked Pork**  
**THỊT THĂN XÔNG KHỐI**

**THỰC PHẨM SẠCH - AN TOÀN - HỢP VỆ SINH**  
Thành phần: Thịt thăn lợn (95%), Đường, Muối ăn, nước.  
Phụ gia thực phẩm: Mỳ chính (E621)  
Chất ổn định và nhũ hóa E450, E451, E452.  
Chất chống ôxi hóa E316, Chất bảo quản E249.  
Hướng dẫn sử dụng: Ăn ngay hoặc chế biến thành món ăn khác. Nên sử dụng hết sản phẩm khi đã mở túi.  
Bảo quản: 0° đến 4°C  
Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu Protein  $\geq$  15%

**CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM HIẾN THÀNH**  
ĐC: Thôn Yên Phú - Xã Giai Phạm  
Huyện Yên Mỹ - Tỉnh Hưng Yên  
Tel: 0221.3942418 / 024.3862 2209  
Fax: 0221.3942420 - 024.36362020  
Email: hienthanfoodco@gmail.com  
Website: hienthanfood.com.vn

Số tự CB ATTP: 05/CB-HT/2018  
NSX, HSD: Xem trên bao bì

**KHỐI LƯỢNG TÍNH 200 g**

9 531117 01048



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 27-23/TT/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Thịt thăn xông khói (QĐ81-35)

Mã số/Code: 061827-23/TT

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu (200g×01 gói)

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng gói kín, còn nguyên niêm phong

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Chi Cục An toàn Vệ sinh Thực phẩm Hưng Yên

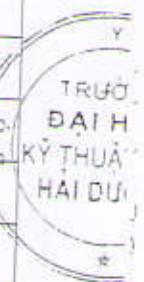
Địa chỉ/ Add: Phố Sơn Nam, Phường Lam Sơn, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 04/06/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 04/06/2018 đến ngày 27/06/2018

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1.	Hàm lượng Protein tổng số(*)	%	AOAC 981.10	18,4
2.	Hàm lượng Lipid(*)	%	TCVN 4592:1988	4,2
3.	Tổng số vsv hiệu khí *	CFU/g	TCVN 4884:2015	4,3x10 <sup>3</sup>
4.	E.coli dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
5.	Tổng số coliform *	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
6.	Định lượng Staphylococcus aureus*	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
7.	Định lượng Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
8.	Phát hiện Salmonella.spp*	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
9.	Listeria monocytogenes	/25g	TCVN 7700-2: 2007	KPH
10.	Asen	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
11.	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
12.	Amoniac (NH <sub>3</sub> )	mg/kg	TCVN 3706 -1990	9,0
13.	Nitrit (NO <sub>2</sub> )	mg/kg	AOAC 973.31 (2011)	KPH
14.	Phản ứng Kreiss		TK-KN-LT-TP trang 213	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 nhân khiếu nại kết



15.	Chlortetracycline	µg/kg	AOAC 995.09	KPH
16.	Oxytetracycline	µg/kg	AOAC 995.09	KPH
17.	Tetracyclin	µg/kg	AOAC 995.09	KPH
18.	Chloramphenicol	µg/kg	LCMSMS	KPH

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

Hải Dương, ngày 29 tháng 06 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.

