



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/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 BA CHỈ XÔNG KHÓI ĐẶC BIỆT

2. Thành phần: Thịt ba chỉ 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).
- 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 TÓ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Minh Phong



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

THỊT BA CHỈ XÔNG KHỐI ĐẶC BIỆT	
Thành phần	- Thịt ba chỉ 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)
Chỉ tiêu chất lượng	- Protein \geq 14%
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

Thịt ba chỉ xông khói đặc biệt 500 g





VILAS 492



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 27-24/TT /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Thịt ba chỉ xông khói (QĐ81-36)

Mã số/Code: 061827-24/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)

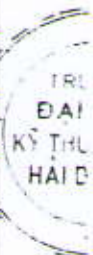
TT	Chỉ tiêu (Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1.	Hàm lượng Protein tổng số(*)	%	AOAC 981.10	14,6
2.	Hàm lượng Lipid(*)	%	TCVN 4592:1988	37,6
3.	Tổng số vsv hiếu khí *	CFU/g	TCVN 4884:2015	5,2x10 ³
4.	<i>E.coli</i> dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
5.	Tổng số coliform *	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
6.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
7.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
8.	Phát hiện <i>Salmonella spp</i> *	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
9.	<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	TCVN 7700-2: 2007	KPH
10.	Asen	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
11.	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
12.	Amoniac (NH ₃)	mg/kg	TCVN 3706 -1990	8,8
13.	Nitrit (NO ₂ ⁻)	mg/kg	AOAC 973.31	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 nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo quy định.



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: 03203.891897

Website: www.lab-hmtu.vn

Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn

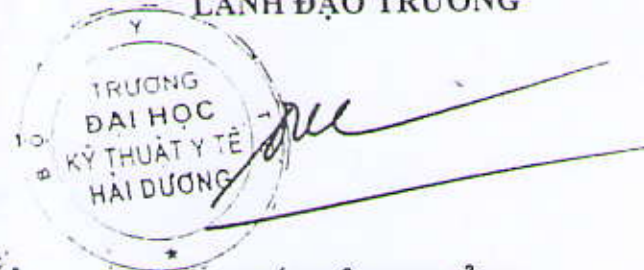
15.	Tetracyclin	µg/kg	AOAC 995.09	KPH
16.	Chlortetracycline	µg/kg	AOAC 995.09	KPH
17.	Oxytetracycline	µg/kg	AOAC 995.09	KPH
18.	Chloramphenicol	µg/kg	LCMSMS	KPH

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

Hải Dương, ngày 29 tháng 06 năm 2018

Labo XNATVSTP

LÃNH ĐẠO TRƯỞNG



TRƯỜNG
ĐẠI HỌC
KỸ THUẬT Y TẾ
HẢI DƯƠNG

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