

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỀ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 250 ngày 26/9/20018
	CEJZEN
	Lãnh đạo CS.....
	Phòng: Phòng CSNSP
Sao.....	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 19/ĐV/2018

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ

Tên tổ chức, cá nhân: 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

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.

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: JĂM BÔNG TIÊU

Xuất xứ: Việt Nam

2. Thành phần:

Thịt lợn, thịt gà, mỡ heo, đạm đậu nành, tinh bột biến tính, nước, muối, đường, chất điều vị (E621), chất điều chỉnh độ axit (E262i), chất nhũ hóa (E450i, E451i), hương tiêu, màu thực phẩm (E120).

3. 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 0°C đến 4°C.

1 năm kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bảo quản từ -18°C đến -22°C.

Hướng dẫn sử dụng

Ăn ngay, kẹp bánh mì, chiên rán, chế biến tùy ý.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 50g/ túi, 100g/ túi, 150g/ túi, 160g/ túi, 200g/ túi, 250g/ túi,

300g/ túi, 320g/ túi, 350g/ túi, 400g/ túi, 450g/ túi, 480g/ túi, 500g/ túi, 550g/ túi, 600g/ túi, 700g/ túi,

800g/ túi, 900g/ túi, 960/ túi, 1kg/ túi, 2kg/ túi, 3 kg/ túi, 5kg/ túi.

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

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

Tên cơ sở sản xuất: Công ty cổ phần thực phẩm Đức Việt

Địa chỉ: Thôn Liêu Hạ, xã Tân Lập, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên.

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



IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

- Luật số 55/2010/QH12 ban hành ngày 17 tháng 6 năm 2010 (luật an toàn thực phẩm).
- Nghị định 15/2018 ban hành ngày 02 tháng 2 năm 2018 (Quy định chi tiết thi hành một số điều của 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).
- 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 nghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.

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 12 tháng 09 năm 2018

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



TỔNG GIÁM ĐỐC
CHO NAM IL

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Phụ lục 01 : DỰ THẢO TEM NHÃN

JĂM BÔNG TIÊU

Pepper Ham

Thành phần:

Thịt lợn, thịt gà, mỡ heo, đạm đậu nành, tinh bột biến tính, nước, muối, đường, chất điều vị (E621), chất điều chỉnh độ axit (E262i), chất nhũ hóa (E450i, E451i), hương tiêu, màu thực phẩm (E120).

Chỉ tiêu chất lượng

Protein \geq 11%

Lipit \leq 22%

Hướng dẫn sử dụng:

Ăn ngay, kẹp bánh mì, chiên, rán, chế biến tùy ý.

Bảo quản: Phải giữ nguyên túi dán kín trong tủ lạnh ở nhiệt độ 0 °C đến 4 °C. Nếu đã cắt túi, phần còn lại nên sử dụng trong ngày.

Số tự công bố QĐ ATTP: 19 / ĐV/2018

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

Ingredients:

Pork meat, chicken meat, pork fat, soy protein, modified starch, water, salt, sugar, taste regulator (E621), acidity regulators (E262i), emulsifiers (E450i, E451i), pepper, food colour (E120).

Nutrition Facts:

Protein \geq 11%

Lipid \leq 22%

Preparation:

Eat right, Sandwich cake, deep fried, fried, or other preparation,

Preservation: Keep sealed package refrigerated (0°C to 4°C). Once unpacked, eat immediately.

Internal food safety certificate: 19/ ĐV/2018

Best before: See packaging

Net weight:

Produced at:

Duc Viet Food Joint Stock Company

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

Tel: 0221.3970229/30 - Fax: 0221.3970231

Website:

www.ducvietfoods.vn





Số 229 - Nguyễn Lương Bằng, TP Hải Dương
 Điện thoại: 03203.892.638 Fax: 03203.891897
 Website: www.lab-hmtu.vn
 Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 314-3 / Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Jăm bông tiêu

Mã số/Code: 0718314-3

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 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 : 18/07/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testting time: Từ 18/07/2018 đến ngày 30/07/2018

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	Tổng số vsv hiếu khí *	CFU/g	TCVN 4884:2005	72
2	Tổng số Coliform*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
3	Tổng số E.coli*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
4	Định lượng Staphylococcus aureus*	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
5	Phát hiện Salmonella.spp*	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
6	Định lượng Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
7	Định lượng Clostridium botilium	CFU/g	TCVN 9049:2012	KPH
8	Định lượng Listeria monocytogens	CFU/g	52 TCN-TQTP 0002:2003	KPH
9	pH	-	TCVN 6492 - 2011	6,5
10	Độ ẩm	%	HPP/13	59,8
11	Hàm lượng Protein(*)	%	AOAC 981.10:2010	13,0

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.

12	Hàm lượng Lipid(*)	%	TCVN 4592:1988	18,1
13	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:1988	1,6
14	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	TCVN 3706:90	15,0
15	Định tính H ₂ S	-	TCVN 3699:90	Âm tính
16	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	TCVN 7992:2009	10,1
17	Cadimi	mg/kg	TCVN 8900-6:2012	KPH
18	Chì	mg/kg	TCVN 8900-6:2012	KPH

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

Hải Dương, ngày 30 tháng 07 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.
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.