

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỀ SINH THỰC PHẨM
Số: 609 ngày 22/10/2020
CHUYÊN
Lãnh đạo Cục
Phòng: VP Đ. Lưu. Hồ Sơ
Số: ...

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 51/ĐV/2020

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 doanh nghiệp: 0900214029

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 01/2019/NNPTNT-0321

Ngày cấp: 04/01/2019 thay thế giấy chứng nhận số 182/2016, ngày 05/01/2016.

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Jăm bông hấp

Xuất xứ: Việt Nam

2. Thành phần

Thịt heo ($\geq 80\%$), gia vị (muối, đường), chất nhũ hóa (451i, 450i, 452i), Chất điều chỉnh độ axit (262i), chất điều vị (621), chất chống oxy hóa (316), chất ổn định màu (250).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm.

Hướng dẫn bảo quản

60 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện nhiệt độ bảo quản từ 0 °C đến 4 °C

Lưu ý: Tránh ánh nắng trực tiếp.

Hướng dẫn sử dụng

Sản phẩm có thể ăn ngay hoặc chế biến với món khác tùy ý.

Lưu ý: Nếu sản phẩm đã cắt túi nên sử dụng hết ngay, nếu không sử dụng hết nên dán kín lại túi, bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng trong 1-2 ngày.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 100g/túi, 150g/túi, 200g/túi, 250g/túi, 300g/túi, 350g/túi, 400g/túi, 450g/túi, 500g/túi, 600g/túi, 700g/túi, 800g/túi, 900g/túi, 1kg/túi, 2kg/túi, 5kg/túi,...và trọng lượng thực tế ghi trên bao bì.

Sản phẩm được bao gói trong túi nilon PA/PE/LLDPE.

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

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật số 55/2010/QH12 ban hành ngày 17 tháng 6 năm 2010 (luật an toàn thực phẩm).
- Nghị định 15/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm
- Thông tư 24/2019/TT –BYT ban hành ngày 30/8/2019 (Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm).
- Thông tư số 24/2013/TT-BYT ban hành ngày 14 tháng 08 năm 2013 về: “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm“.
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ban hành ngày 30 tháng 12 năm 2016 về: “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong 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).
- 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/ BYT (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.

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

Hưng Yên, ngày 05 tháng 10 năm 2020

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



**TỔNG GIÁM ĐỐC
CHO NAM IL**

140
NG
PH
JC
JUC
MỸ

Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

Jăm bông hấp

Cooked Ham

Thành phần:

Thịt heo ($\geq 80\%$), gia vị (muối, đường), chất nhũ hóa (451i, 450i, 452i), chất điều chỉnh độ axit (262i), chất điều vị (621), chất chống oxy hóa (316), chất ổn định màu (250).

Chỉ tiêu chất lượng:

Protein: $\geq 15\%$

Lipit: $\leq 10\%$

Hướng dẫn sử dụng:

Sản phẩm có thể ăn ngay hoặc chế biến với món ăn khác.

Lưu ý:

- Nếu sản phẩm đã cắt túi nên sử dụng hết ngay, nếu không sử dụng hết nên dán kín lại túi, bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng trong 1-2 ngày.

Bảo quản:

Sản phẩm phải bảo quản ở nhiệt độ từ $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ đến $4\text{ }^{\circ}\text{C}$

Lưu ý:

- Tránh ánh nắng trực tiếp.

NSX, HSD: Xem trên bao bì

Thông tin cảnh báo: không sử dụng sản phẩm sau ngày hết hạn.

Khối lượng tịnh:

Sản xuất tại:

Công ty cổ phần thực phẩm Đức Việt

Địa chỉ: Liêu Hạ - Tân Lập – Yên Mỹ - Hưng Yên- Việt Nam

Tel: 0221.3970229/30 – Fax: 0221.3970231

Website: www.ducvietfoods.vn

Ingredients:

Pork meat ($\geq 80\%$), spices (salt, sugar), emulsifiers (451i, 452i, 450i), acidity regulator (262i), flavor enhancer (621), antioxidant (316), color stabilizer (250).

Nutrition facts:

Protein: $\geq 15\%$

Lipids: $\leq 10\%$

Preparation:

Products can be eaten immediately or processed with other dishes.

Note:

- If the bag is already open, should seal the bag, store in the refrigerator and use product within 1-2 days.

Preservation:

Keep sealed package refrigerated $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ to $4\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Notes:

- Avoid direct sunlight.

MFG, EXP: See stamp on the package

Warning: Do not eat expired product.

Net weight:

Mã vạch

29 - C
TY
IÂN
PHÂN
VIỆT
T. HUY



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 60-3/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Jăm bông hấp

Mã số/Code: 022060-3

Số lượng mẫu/Quantity: 200g/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 : 26/02/2020

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 26/02/2020 đến ngày 10/03/2020

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	6,5
2.	Độ ẩm	%	HPP13	75,0
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	17,1
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	3,0
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,4
6.	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	TCVN 3706:90	8,7
7.	Định tính H ₂ S	-	TCVN3699:90	Âm tính
8.	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	H.HDQT.176	KPH
9.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	KPH
10.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	KPH
11.	Tổng số Ecoli*	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH
12.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	54

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.	Tổng số <i>coliforms</i> *	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
14.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN4991:2005	KPH
15.	Định lượng <i>Clostridium botulium</i>	CFU/g	TCVN 9049:2012	KPH
16.	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>	CFU/g	52TCN- TQTP0002:2003	KPH
17.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
18.	Phát hiện <i>Salmonella</i> *	/25g	TCVN 4829:2005	KPH

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

Hải Dương, ngày 10 tháng 03 năm 2020

LÃNH ĐẠO TRƯỞNG



PHO HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh

Labo XNATVSTP

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.