

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI QUẢN AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	Số 379 ngày 11/1/2021
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC	
Phòng	V. Văn Thị Thảo
Sao	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 12/ĐV/2021

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: Lạp xưởng

Xuất xứ: Việt Nam

2. Thành phần:

Thịt gà, mỡ heo, nước đá, đường, chất ổn định (1420, 1412), tinh bột bắp, ruột collagen, muối, rượu mai quế lộ (rượu nếp, hồi, thảo quả, quế chi), bột ngũ vị hương (đại hồi, tiểu hồi, đinh hương, thảo quả, quế, hạt điều đỏ, muối ăn), tiêu, bột quế, chất điều vị (621), chất nhũ hóa (451i, 450i, 407), chất tạo ngọt (420i), chất chống oxy hóa (316, 300), chất điều chỉnh độ acid (262i, 331), phẩm màu tự nhiên carmin (120), chất giữ màu (250).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm.

Thời hạn sử dụng của sản phẩm 40 ngày kể từ ngày sản xuất khi bảo quản nhiệt độ 0 °C đến 4 °C.

Thời hạn sử dụng sản phẩm 6 tháng kể từ ngày sản xuất khi bảo quản sản phẩm ở nhiệt độ ≤ -18 °C.

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



Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 70 g/túi, 100 g/túi, 125 g/túi, 140 g/túi, 200 g/túi, 250 g/túi, 300 g/túi, 350 g/túi, 420 g/túi, 500 g/túi, 560 g/túi, 1 kg/túi, 2 kg/túi, 5 kg/túi, ... trọng lượng thực tế ghi trên bao bì.

Sản phẩm được bao gói trong túi chất liệu 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).
- QCVN 8-3:2012/BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm).

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Cfu/g	$5 * 10^5$
2	e.coli	Cfu/g	$5 * 10^1$
3	Salmonella	Cfu/ 25g	kph

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

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	0.05
2	Chì (Pb)	mg/kg	0.1

- 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).

- 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 bố.

Hung Yên, ngày 2 tháng 06 năm 2021

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



**TỔNG GIÁM ĐỐC
CHO NAM IL**

Phụ lục 1: Dự thảo ten nhãn sản phẩm

Tên sản phẩm: **LẠP XƯƠNG**

Thành phần:

Thịt gà, mỡ heo, nước đá, chất ổn định (1420, 1412), tinh bột bắp, đường, ruột collagen, muối, rượu mai quế lộ (rượu nếp, hồi, thảo quả, quế chi), bột ngũ vị hương (đại hồi, tiêu hồi, đinh hương, thảo quả, quế, hạt điều đỏ, muối ăn), tiêu, bột quế, chất điều vị (621), chất nhũ hóa (451i, 450i, 407), chất tạo ngọt (420i), chất chống oxy hóa (316, 300), chất điều chỉnh độ acid (262i, 331), phẩm màu tự nhiên carmin (120), chất giữ màu (250).

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g sản phẩm:

Protein (g): 10 ÷ 16

Lipit (g): 16 ÷ 25

Hướng dẫn sử dụng:

Sản phẩm có thể chiên, nướng ăn kèm với xôi, bánh mì, cơm rang hoặc chế biến cùng các món ăn khác tùy ý.

Hướng dẫn bảo quản: Sản phẩm bảo quản ở:

- Nhiệt độ từ 0 °C ÷ 4 °C, thời hạn sử dụng xem trên bao bì.
- Nhiệt độ bảo quản ≤ -18 °C, thời hạn sử dụng là 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

NSX, HSD: Xem trên bao bì

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm đã hết hạn sử dụng. Những người dị ứng với thành phần trên sản phẩm cần lưu ý khi sử dụng.

Khối lượng tịnh:

Xuất xứ: Việt Nam.

Sản xuất tại: Công ty Cổ phần thực phẩm Đức Việt

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

Tel: 0221.3970229/30 – Fax: 0221.3970231

Website: www.ducvietfoods.vn

Mã Vạch

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: HN210500101-1

Trang/ Page No: 1/2

- Tên khách hàng/ Client's Name** : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT
- Địa chỉ/ Client's Address** : Thôn Liêu Hạ, Xã Tân Lập, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
- Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received** : 10/05/2021
- Ngày phân tích mẫu/ Date of Performance of Test** : 10/05/2021
- Ngày trả kết quả/ Date of Issue** : 17/05/2021
- Thông tin mẫu/ Name of Sample** : **Lạp Xường**
- Mô tả mẫu/ Sample Description** : Mẫu chứa trong bao bì kín
- Ghi chú/ Note** :
- Bảng kết quả/ Results Table** :



STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-02:2018(Ref. TCVN 10912:2015 AOAC 2015.01 FDA 4.7 version 1.1 (3/2015))
2	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.007	TS-KT-QP-02:2018(Ref. TCVN 10912:2015 AOAC 2015.01 FDA 4.7 version 1.1 (3/2015))
3	Aflatoxin (tổng B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*) / Aflatoxin (sum of B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.45	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
4	Aflatoxin B ₁ (*) / Aflatoxin B ₁ (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.45	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
5	Định tính hydrosulfua (H ₂ S) (*) / Qualitative of Hydrosulfide (H ₂ S) (*)	Âm tính/ Negative	-	-	TCVN 3699:1990
6	Định tính borax (*) / Qualitative of borate (*)	Âm tính/ Negative	-	-	TCVN 8895:2012
7	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	53.4	%	-	TS-KT-HCB-005:2018
8	Amoniác (NH ₃) (*) / Ammonia (NH ₃) (*)	13.7	mg/100g	-	TS-KT-HCB-014:2020 (Ref. TCVN 3706:1990)
9	Nitrit (NO ₂ ⁻) (*) / Nitrite (NO ₂ ⁻) (*)	45.7 (pp:TS-KT-HCB-049:2018 (Ref. AOAC 973.31; LOD=3)	mg/kg	1	TS-KT-HCB-041:2018 (Ref. TCVN 7767:2007)

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liên kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.

2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL / This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: HN210500101-1

Trang/ Page No: 2/2

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
10	Hàm lượng Axit (tính theo axit lactic) / Acid content (as lactic acid)	0.553	%	-	TS-KT-HCB-035:2018 (Ref. TCVN 3702:2009)
11	Chỉ số peroxide (*) / Peroxide value (*)	Không phát hiện/ Not Detected	meq/kg	0.1	TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017)
12	Béo tổng (*) / Total fat (*)	19.2	g/100g	-	TS-KT-HCB-002:2018
13	Năng lượng / Calories	273	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
14	Carbohydrate (*) / Carbohydrate (*)	12.8	g/100g	-	TS-KT-HCB-004:2020
15	Đạm tổng (*) / Total protein (*)	12.2	g/100g	-	TS-KT-HCB-001:2018
16	Tro không tan trong HCl (*) / Ash insoluble in HCl (*)	Không phát hiện/ Not Detected	%	0.005	TS-KT-HCB-007:2018 (Ref. AOAC 920.46)
17	Phản ứng Kreiss (*) / Kreiss reaction (*)	Âm tính/ Negative	-	-	TS-KT-HCB-173:2019
18	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	8.8 x 10 ²	CFU/g	10	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
19	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
20	NaCl (*) / NaCl (*)	1.20	%	-	TS-KT-HCB-100:2020 (Ref. TCVN 3973:1984)
21	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	-	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)

Chú thích/ Remarks:

- (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER



NGUYỄN HỮU TRUYỀN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR




NGUYỄN MINH NHẬT

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liên kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL / This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04