

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 03/PHUC THAO/2019

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm**

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH thực phẩm Phúc Thảo

Địa chỉ: Thôn Như Quỳnh, thị trấn Như Quỳnh, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0943941086

E-mail:.....

Mã số chi nhánh số: 0900941553, Đăng ký lần đầu ngày 07/12/2015, nơi cấp: Sở Kế hoạch và đầu tư tỉnh Hưng Yên

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 04/2017/NNPTNT-HY ngày cấp: 14/4/2017, Nơi cấp: Chi cục Thú Y

**II. Thông tin về sản phẩm:**

1. Tên sản phẩm: Thịt Gà
2. Thành phần: Thịt gà được cấp đông
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 3 tháng kể từ ngày giết mổ, cấp đông.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng trong khay nhựa có bao phủ bằng màng nhựa đạt quy chuẩn đạt QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chuyên dùng đựng thực phẩm.

- Khối lượng: 100g, 150g, 200g, 300g, 500g, 750g, 1kg, 2kg, 3kg, 5 kg, 7kg, 10kg.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Công ty TNHH thực phẩm Phúc Thảo

Địa chỉ: Thôn Như Quỳnh, thị trấn Như Quỳnh, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 02213963128

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** (có mẫu nhãn sản phẩm đính kèm)

**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 An toàn thực phẩm 2010.



- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm 2010.
  - Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế quy định ô nhiễm tối đa 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.
  - Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15 tháng 06 năm 2015 của Bộ Y tế về hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
  - QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”.
  - QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”.
  - 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.

Hưng Yên, ngày 30 tháng 8 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



*Ng*  
**GIÁM ĐỐC**  
**NGUYỄN THỊ NHUNG**

0900571553  
CÔNG TY  
THỰC PHẨM  
PHÚC THẢO  
H. VÂN LÂM

## MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

### Thịt Gà

Thành phần: Thịt Gà được cấp đông

Ngày sản xuất:

Thời hạn sử dụng sản phẩm: 3 tháng kể từ ngày giết mổ, cấp đông.

Hướng dẫn bảo quản và sử dụng:

- Sản phẩm làm nguyên liệu chế biến các món ăn từ Thịt bò.  
- Trước khi sử dụng thịt cần rã đông theo một trong những phương pháp: cho vào lò vi sóng, để dưới ngăn mát tủ lạnh, đặt khay thịt dưới vòi nước sạch chảy

- Bảo quản ở nhiệt độ  $-18^{\circ}\text{C}$ .

- Lưu ý: Khi đã rã đông để sử dụng không được cấp đông lại.

Khối lượng:

Tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH thực phẩm Phúc Thảo

Địa chỉ: Thôn Như Quỳnh, thị trấn Như Quỳnh, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0943941086





## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 285-3/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Thịt gà

Mã số/Code: 0819285-3

Số lượng mẫu/Quantity: 300g/gói x 3 gói

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu đóng gói kín, bảo quản mát.

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty TNHH thực phẩm Phúc Thảo

Địa chỉ/ Add: Thôn Như Quỳnh, thị trấn Như Quỳnh, Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên.

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 08/08/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 08/08/2019 đến ngày 16/08/2019

### 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	6,1
2.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	18,6
3.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	2,7
4.	Hàm lượng NH <sub>3</sub>	mg/100g	TCVN 3706:90	9,5
5.	Định tính H <sub>2</sub> S	-	TCVN3699:90	Âm tính
6.	Chi	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	0,01
7.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	KPH
8.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2015	2,0x10 <sup>5</sup>
9.	Tổng số Ecoli*	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH
10.	Tổng số coliforms*	CFU/g	TCVN 6848:2007	82
11.	Định lượng Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN4991:2005	KPH
12.	Định lượng Staphylococcus aureus*	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	30

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.

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: 02203.891897  
Website: www.lab-hmtu.vn  
Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn

13.	Phát hiện <i>Salmonella</i> *	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
-----	-------------------------------	------	----------------	-----

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

  
**LÃNH ĐẠO TRƯỞNG**  
**PHÓ HIỆU TRƯỞNG**  
**TS. Trần Quang Cảnh**

Hải Dương, ngày 16 tháng 08 năm 2019

**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. Chi tiêu đánh dấu (\*) là chi 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.