CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
CÔNG VĂN ĐẾN
Số: 38 ngày 24/01/2019
CHUYỂN
Lãnh đạo CC
Phòng
Sao

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/ ĐV/2019

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***: Xúc xích **SEOUL'S HOTDOG Chiên Xù**
2. Xuất xứ: Việt Nam
3. ***Thành phần***:

+ Thành phần nhân sản phẩm

Thịt gà, mỡ heo, gia vị (muối, tiêu), Chất nhũ hóa (E450i, E450ii, E450iii), chất điều chỉnh độ axit (E262i), chất chống oxy hóa (E300), chất ổn định màu (E250), màu thực phẩm (E120).

+ Thành phần vỏ bánh:

Bột mỳ, bột bắp, tinh bột biến tính, muối, đường, sữa bột, dầu thực vật, bột trứng, bột nở (E450i, E500i, E341i), bột chiên xù.

4. ***Thời hạn sử dụng sản phẩm.***

Hướng dẫn bảo quản

12 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện nhiệt độ bảo quản từ -20^{0}C đến -18^{0}C.

Hướng dẫn sử dụng

- Quay lò vi sóng

Nhiệt độ	1 chiếc	2 chiếc	3 chiếc
800W	30s	45s	60s

- Chiên rán: Yêu cầu phải rã đông hoàn toàn, thời gian chiên từ 2-3 phút

Lưu ý: Nếu muốn thưởng thức phần vỏ bánh giòn và ngậy sẽ tiến hành theo phương pháp chiên rán hoặc sau khi quay ở lò vi sóng xong chiên thêm 1-2 phút.

5. ***Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì***

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 60g/ túi, 70g/ túi, 75g/ túi,120g/ túi, 140g/ túi, 150g/ túi, 180g/ túi, 210g/ túi, 225g/ túi, 240g/ túi, 280g/ túi, 300g/ túi, 350g/ túi, 360g/ túi, 375g/ túi, 420g/ túi, 450g/ túi, 480g/ túi, 490g/ túi, 525g/ túi, 540g/ túi, 560g/ túi, 600g/ túi, 630g/ túi, 660g/ túi, 675g/ túi,700g/ túi, 720g/ túi, 750g/ túi, 770g/ túi, 780g/ túi, 825g/ túi, 840g/ túi, 900g/ túi, 910g/ túi, 960g/ túi, 975g/ túi, 980g/ túi, 1020g/ túi, 1050g/ túi, 1080g/túi.

Sản phẩm được bao gói trong túi nilon PA/ PE

6. **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
- 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 – 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 8-2:2012/ 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 bố.

Hưng Yên, ngày 9 tháng 01 năm 2019

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT

M.S.D.N: 0900214029 - C.T.C.P - CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT - H. YÊN MỸ - T. HƯNG YÊN

TỔNG GIÁM ĐỐC

CHO NAM IL

Phụ lục 01 : DỰ THẢO TEM NHÃN

Xúc xích SEOUL'S HOTDOG Chiên Xù

Thành phần:

+ Thành phần nhân sản phẩm

Thịt gà, mỡ heo, gia vị (muối, tiêu), Chất nhũ hóa (E450i, E450ii, E450iii), chất điều chỉnh độ axit (E262i), chất chống oxy hóa (E300), chất ổn định màu (E250), màu thực phẩm (E120).

+ Thành phần vỏ bánh:

Bột mỳ, bột bắp, tinh bột biến tính, muối, đường, sữa bột, dầu thực vật, bột trứng, bột nở (E450i, E500i, E341i), bột chiên xù.

Chỉ tiêu chất lượng

Protein: ≥ 8 %

Lipit: ≤ 20 %

Hướng dẫn sử dụng:

Quay lò vi sóng

Nhiệt độ	1 chiếc	2 chiếc	3 chiếc
800W	30s	45s	60s

Chiên rán: Yêu cầu phải rã đông hoàn toàn, thời gian chiên từ 2-3 phút

Lưu ý: Nếu muốn thưởng thức phần vỏ bánh giòn và ngậy sẽ tiến hành theo phương pháp chiên rán hoặc sau khi quay ở lò vi sóng xong chiên thêm 1-2 phút.

Bảo quản:

Sản phẩm phải bảo quản ở nhiệt độ từ -20^{0}C đến -18^{0}C.

Thông tin cảnh báo:

Que nhọn có thể gây nguy hiểm. Phần que nhọn cho vào thùng rác sau khi sử dụng.

Gói hấp thụ oxy không ăn được.

Sản phẩm không dùng cho người dị ứng với các thành phần sau: Trứng, lúa mì, sữa, đậu nành từ chất nhũ hóa, ...

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

성분:

+ 소세지 성분:

치즈 (≥10%), 닭고기, 돼지 지방, 양념 (정제염, 후추), 유화제 (E450i, E450ii, E450iii), Sodium acetate (E262i), 항산화제 (E300), (E250),식품색소 (E120).

+ 빵 성분:

전분, 옥수수 전분, 변성전분, 소금, 성탕, 분유, 식용유, 난백분말, baking powder (E450i, E500i, E341i), 튀김가루.

품질 지수:

Protein: ≥ 8 %

Lipit: ≤ 20 %

조리 방법:

전자렌지로 조리

온도	1개	2개	3개
800W	30s	45s	60s

후라이팬으로 조리 시: 완전히 해동시킨 후 2~3분정도 튀기세요

빵의 바삭한 느낌을 즐기고 싶으시면 튀기거나 전자랜지로 완전히 해동 시킨 후 후라이팬으로 1~2분정도 더 튀기세요.

보관 방법: 영하 -20도~ -18도 조건으로 보관하세요

주의 사항:

스틱이 뾰족해서 위험할 수 있습니다. 흡입하신 후 스틱을 쓰레기통에 버리세요.

실리가 겔을 흡입하지 마십시오

계란, 밀가루, 분유, 유화제 콩단백질 알레르기가 있는 사람은 흡입하지 마십시오.

사용 기한: 포장지에 표기

중량:

생산지:

Duc Viet 식품 주식 회사

주소: Lieu Ha – Tan Lap – Yen My – Hung Yen

Tel: 0221.3970229/30 – Fax: 0221.3970231

Website: www.ducvietfoods.vn

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

ILAC-MRA BUREAU VERITAS VIETNAM VILAS 492

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT M.S.D.N: 0900214029 - C.T.C.P H. YÊN MỸ - H. HƯNG YÊN

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 505-2 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/*Name of Sample*: Xúc xích Seoul's hotdog Chiên Xù

Mã số/*Code*: 1218505-2

Số lượng mẫu/*Quantity*: 300g/gói x 6 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* : 28/11/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ *Testing time*: Từ 28/11/2018 đến ngày 03/01/2019

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	6,9
2.	Độ ẩm	%	HPP13	40,4
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	9,3
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	4,9
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	0,6
6.	Hàm lượng NH_3	mg/100g	TCVN 3706:90	4,1
7.	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594 : 1988	28,6
8.	Hàm lượng tro tổng	%	HPP/01	2,0
9.	Aflatoxin	µg/kg	AOAC 991.31	KPH
10.	Dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật Nhóm Clo hữu cơ	µg/kg	AOAC 970.52	KPH LOQ=5µg/kg
11.	Định tính H_2S	-	TCVN 3699:90	Âm tính
12.	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	H.HDQT.176	KPH

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: 03203.891897
Website: www.lab-hmtu.vn
Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn

13.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	KPH
14.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	KPH
15.	Tổng số *Ecoli**	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH
16.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2015	30
17.	Tổng số *coliforms**	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
18.	Định lượng *Clostridium perfingens*	CFU/g	TCVN4991:2005	KPH
19.	Định lượng *Clostridium botulium*	CFU/g	TCVN 9049:2012	KPH
20.	Định lượng *Listeria monocytogenes*	/25g	TCVN 7700-2: 2007	KPH
21.	Định lượng *Staphylococus aureus**	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
22.	Phát hiện *Salmonella**	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
23.	Định lượng *Bacillus.cereus**	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
24.	Định lượng nấm men- nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-1:2007	KPH

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

Hải Dương, ngày 03 tháng 01 năm 2019

LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG

PHÓ 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.