

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 03... ngày: 07/01/2021.
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC...
	Phòng: VP Tổng Giám Đốc
	Sao:

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 18/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:** Xúc xích seoul's hotdog chiên xù
Xuất xứ: Việt Nam

2. **Thành phần**

Thịt gà, bột mì, mỡ heo, bột bắp, bột chiên xù (4 %), gia vị (muối, đường, tiêu), bột nguyên trứng, bột lòng trắng trứng, dầu thực vật, chất nhũ hóa (450i, 450ii, 450iii), chất điều chỉnh độ axit (262i), chất chống oxy hóa (300), chất tạo xốp (450i, 500i, 341i), chất ổn định màu (250), màu thực phẩm chiết xuất từ tự nhiên (120).

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm.**

Hướng dẫn bảo quản

12 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện nhiệt độ bảo quản $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

Lưu ý: Tránh ánh nắng trực tiếp.

Hướng dẫn sử dụng

Cách 1: Quay lò vi sóng theo nhiệt độ và thời gian như sau:

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



Cách 2: Chiên rán bằng chảo: Đun nóng chảo, cho dầu vào chảo đun đến khi dầu sôi, vặn nhỏ lửa cho sản phẩm vào chiên, đảo đều tay trong khoảng 2 – 3 phút cho bề mặt vàng đều.

Lưu ý:

- Trước khi chiên nên rã đông hoàn toàn sản phẩm.
- Nếu muốn thưởng thức phần vỏ bánh giòn thì nên chiên rán bằng chảo, hoặc sau khi quay lò vi sóng thì chiên sản phẩm bằng chảo 1-2 phút.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 100 g/túi, 125 g/túi, 140 g/túi, 200 g/túi, 250 g/túi, 280 g/túi, 300 g/túi, 350 g/túi, 400 g/túi, 420 g/túi, 500 g/túi, 560 g/túi, 600 g/túi, 625 g/túi, 700 g/túi, 750 g/túi, 840 g/túi, 900 g/túi, 1 kg/túi, 2 kg/túi, 5 kg/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).

2140
NG T
PH
C P
IC V
T

- 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 bố.

Hung Yên, ngày 25 tháng 12 năm 2020

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



TỔNG GIÁM ĐỐC
CHO NAM IL

20/12/2020
Y
T
A
T
E
T
T
U
T

Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

Xúc xích SEOUL'S HOTDOG Chiên Xù

Thành phần:

Thịt gà, bột mì, mỡ heo, bột bắp, bột chiên xù (4%), gia vị (muối, đường, tiêu), bột nguyên trứng, bột lòng trắng trứng, dầu thực vật, chất nhũ hóa (450i, 450ii, 450iii), chất điều chỉnh độ axit (262i), chất chống oxy hóa (300), chất tạo xốp (450i, 500i, 341i), chất ổn định màu (250), màu thực phẩm chiết xuất từ tự nhiên (120).

Chỉ tiêu chất lượng:

Năng lượng trung bình cho 100 g: 250 kcal.

Protein: ≥ 10 %

Lipit: ≤ 25 %

Hướng dẫn sử dụng:

Cách 1: Quay lò vi sóng theo nhiệt độ và thời gian như sau:

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

Cách 2: Chiên rán bằng chảo: Đun nóng chảo, cho dầu vào chảo đun đến khi dầu có nhiệt độ 160 °C – 170 °C, vụn nhỏ lửa cho sản phẩm vào chiên, đảo đều tay trong khoảng 2 – 3 phút cho bề mặt vàng đều.

Lưu ý: - Trước khi chiên nên rã đông sản phẩm hoàn toàn.

- Nếu muốn thưởng thức phần vỏ bánh giòn thì nên chiên rán bằng chảo, hoặc sau khi quay lò vi sóng xong thì chiên sản phẩm bằng chảo 1-2 phút.

Bảo quản:

Sản phẩm phải bảo quản đông ở nhiệt độ ≤ -18 °C.

Lưu ý: Sản phẩm đã rã đông không nên cấp đông lại.

Thông tin cảnh báo:

- Phần que nhọn có thể gây nguy hiểm, nên sau khi sử dụng phải cho vào thùng rác.
- Cần trọng với những người dị ứng với thành phần của sản phẩm như: Trứng, lúa mì, sữa,...

NSX, HSD: Xem trên bao bì

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

Thành phần:

Đã mổ, mì, bột mì, mỡ heo, bột bắp, bột chiên xù (4%), gia vị (muối, đường, tiêu), bột nguyên trứng, bột lòng trắng trứng, dầu thực vật, chất nhũ hóa (450i, 450ii, 450iii), chất điều chỉnh độ axit (262i), chất chống oxy hóa (300), chất tạo xốp (450i, 500i, 341i), chất ổn định màu (250), màu thực phẩm chiết xuất từ tự nhiên (120).

Chỉ tiêu chất lượng:

100 g của trung bình năng lượng: 250 kcal.

Protein: ≥ 10 %

Lipid: ≤ 25 %

Phương pháp:

1 lần phương pháp: Thời gian và nhiệt độ áp dụng cho điện tử nướng

Phương pháp nướng:

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

2 lần phương pháp: Phương pháp nướng: Nướng bằng chảo, cho dầu vào chảo đun đến khi dầu có nhiệt độ 160 °C – 170 °C, vụn nhỏ lửa cho sản phẩm vào chiên, đảo đều tay trong khoảng 2 – 3 phút cho bề mặt vàng đều.

Lưu ý: - Trước khi chiên nên rã đông sản phẩm hoàn toàn.

- Nếu muốn thưởng thức phần vỏ bánh giòn thì nên chiên rán bằng chảo, hoặc sau khi quay lò vi sóng xong thì chiên sản phẩm bằng chảo 1-2 phút.

- Baking powder (450i, 500i, 341i), color stabilizer (250), food coloring (120).

Storage method:

Freeze at -18 °C or below.

Note: Do not refreeze after thawing.

Warnings:

- The sharp part of the stick may be dangerous, so after use, please dispose of it in the trash.
- Be careful with people who are allergic to the ingredients of the product such as: Egg, wheat, milk,...

Production date, expiration date: See on the packaging.

Weight:

Mã vạch





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 45-4/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Xúc xích SEOUL'S HOTDOG chiên xù

Mã số/Code: 022045-4

Số lượng mẫu/Quantity: 300g/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 : 14/02/2020

Thời gian kiểm nghiệm/ Testting time: Từ 14/02/2020 đến ngày 25/02/2020

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	6,3
2.	Độ ẩm	%	HPP13	41,0
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	12,5
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	17,0
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,0
6.	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594 : 1988	32,0
7.	Năng lượng	kcal/100g	HPP/46	331
8.	Hàm lượng tro tổng	%	HPP/01	2,0
9.	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	TCVN 3706:90	7,7
10.	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	H.HDQT.176	13,5
11.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	KPH
12.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	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.

13.	Aflatoxin Tổng (B1,B2,G1,G2)	µg/kg	AOAC 991.31	KPH LOD : 10µg/kg
14.	Dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật Nhóm Clo hữu cơ	ppb	TCVN 6121:2010	KPH (LOD=5ppb)
15.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	1,2x10 ²
16.	Tổng số Ecoli*	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH
17.	Tổng số coliforms*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
18.	Định lượng Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN4991:2005	KPH
19.	Định lượng Clostridium botulium	CFU/g	TCVN 9049:2012	KPH
20.	Định lượng Listeria monocytogenes	CFU/g	52TCN- TQTP0002:2003	KPH
21.	Định lượng Staphylococcus 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 8275-2:2007	KPH

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

Hải Dương, ngày 25 tháng 02 năm 2020

Labo XNATVSTP

LÃNH ĐẠO TRƯỜNG



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.