

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM  
Số: 435 ngày 28/8/2020  
CHUYÊN  
Lãnh đạo CC.....  
Phòng: VP Quản lý SQ  
Sao.....

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ : 30 / Đ V / 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](mailto: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 nhân phô mai

Xuất xứ: Việt Nam

2. Thành phần:

Phô mai ( $\geq 15\%$ ), bột mỳ, bột bắp, thịt gà, mỡ heo, gia vị (muối, đường, tiêu), bột chiên xù, bột nguyên trứng, bột lòng trắng trứng, dầu thực vật, chất nhũ hóa (E450i, E450ii, E450iii), chất điều chỉnh độ axit (E262i), chất chống oxy hóa (E300), bột nở (E450i, E500i, E341i), chất ổn định màu (E250), màu thực phẩm tự nhiên (E120).

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  $0^{\circ}\text{C}$  đến  $4^{\circ}\text{C}$

Hướng dẫn sử dụng:

Cách 1: Dùng nồi chiên không dầu: chiên sản phẩm ở nhiệt độ  $160^{\circ}\text{C} \div 170^{\circ}\text{C}$  trong 9 ÷ 10 phút.

Cách 2: Quay lò vi sóng theo hướng dẫn:

Nhiệt độ	1 chiếc	2 chiếc	3 chiếc	4 chiếc
800 W	40 giây	1 phút	1 phút 30s	2 phút

Cách 3: Chiên bằng chảo dầu: Nhiệt độ dầu chiên khoảng  $160^{\circ}\text{C} \div 170^{\circ}\text{C}$  trong thời gian 4 phút ÷ 4 phút 30 giây, chú ý đảo đều tay khi chiên..

Lưu ý:

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

- 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.

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

- Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 70g/túi, 100g/túi, 125g/túi, 140g/túi, 200g/túi, 250g/túi, 300g/túi, 350g/túi, 420g/túi, 500g/túi, 560g/túi, 1kg/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).
- 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 20 tháng 08 năm 2020

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



*Cau*  
TỔNG GIÁM ĐỐC  
CHO NAM IL

## Phụ lục 1 : DỰ THẢO TEM NHÃN

### Xúc xích Seoul's hotdog nhân Phô Mai

#### Thành phần:

Phô mai ( $\geq 15\%$ ), bột mỳ, bột bắp, thịt gà, mỡ heo, gia vị (muối, đường, tiêu), bột chiên xù, bột nguyên trứng, bột lòng trắng trứng, dầu thực vật, chất nhũ hóa (E450i, E450ii, E450iii), chất điều chỉnh độ axit (E262i), chất chống oxy hóa (E300), bột nở (E450i, E500i, E341i), chất ổn định màu (E250), màu thực phẩm tự nhiên (E120).

#### Chỉ tiêu chất lượng:

Năng lượng trung bình cho 100g: 250 kcal.

Protein:  $\geq 10\%$

Lipit:  $\leq 25\%$

#### Hướng dẫn sử dụng:

**Cách 1:** Dùng nồi chiên không dầu: chiên sản phẩm ở nhiệt độ  $160^\circ\text{C} \div 170^\circ\text{C}$  trong  $9 \div 10$  phút.

**Cách 2:** Quay lò vi sóng theo hướng dẫn:

Nhiệt độ	1 chiếc	2 chiếc	3 chiếc	4 chiếc
800 W	40 giây	1 phút	1 phút 30s	2 phút

**Cách 3:** Chiên bằng chảo dầu: Nhiệt độ dầu chiên khoảng  $160^\circ\text{C} \div 170^\circ\text{C}$  trong thời gian 4 phút  $\div$  4 phút 30 giây, chú ý đảo đều tay khi chiên.

#### Bảo quản:

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

Lưu ý: Nếu sản phẩm đã cắt túi nên sử dụng hết trong ngày, nếu không sử dụng hết phải dán kín túi và bảo quản ở ngăn đá tủ lạnh.

#### Thông tin cảnh báo:

- Phần que nhọn có thể gây nguy hiểm, nên sau khi sử dụng phải cho vào thùng rác.
- Gói hút oxy không ăn được.
- Cảnh 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](http://www.ducvietfoods.vn)

#### Thành phần:

chìz ( $\geq 15\%$ ), mìgàru, 옥수수전분, 계육, 돼지지방, 조미료 (소금, 설탕, 후추), crispy powder, whole egg powder, 식용유, 유허제 (E450i, E450ii, E450iii), Natri acetat (E262i), acid ascorbic (E300), baking powder (E450i, E500i, E341i), Natri Nitrit (E250), Carmine (E120).

#### 품질 관리 지수:

1 회 제공량 열량 (100g): 250kcal

Protein:  $\geq 10\%$

Lipit:  $\leq 25\%$

#### 사용법:

1. 에어프라이어로 조리 시:  $160^\circ\text{C} - 170^\circ\text{C}$  에서 9-10 분에 돌리세요.

2. 전자렌지로 조리 시:

조리 온도	1 개	2 개	3 개	4 개
800W	40s	60s	90s	120s

3. 후라이팬으로 조리 시:  $160^\circ\text{C} - 170^\circ\text{C}$  에서 4 분 - 4 분 30 초에 튀기세요.

**보관 조건:**  $0-4^\circ\text{C}$  에서 보관하십시오.

#### 유의점:

- 봉지 뜯 후 당일 안에 사용 권고드립니다. 봉지 뜯 후 남아도는 제품을 냉동고에서 보관하시기 바랍니다.
- 날카로운 스틱 끝부분 주의하시고 제품 사용 후 스틱을 쓰레기통에 버리시기 바랍니다.
- 실리카겔 흡입 불가
- 우유, 밀가루, 계란, 등의 성분 알레르기가 있는 고객님 주의하시기 바랍니다.

**유통기한:** 포장지에 표기

**중량:**

**Mã vạch**



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 248-2/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Xúc xích Seoul's hotdog nhân phô mai

Mã số/Code: 0720248-2

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 : 21/07/2020

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 21/07/2020 đến ngày 7/08/2020

### 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	6,7
2.	Độ ẩm	%	HPP13	40,0
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	11,0
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	15,3
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,3
6.	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594 : 1988	31,2
7.	Năng lượng	kcal/100g	HPP/46	307
8.	Hàm lượng tro tổng	%	HPP/01	2,0
9.	Hàm lượng NH <sub>3</sub>	mg/100g	TCVN 3706:90	8,5
10.	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	H.HDQT.176	10,2
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.	Dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật Nhóm Photpho hữu cơ	ppb	TCVN 6121:2010	KPH (LOD=5ppb)
16.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	1,0x10 <sup>2</sup>
17.	Tổng số Ecoli*	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH
18.	Tổng số coliforms*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
19.	Định lượng Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN4991:2005	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 7 tháng 08 năm 2020

Labo XNATVSTP



LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

HIỆU TRƯỞNG  
Đinh Thị Diệu Hằng

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.