

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 49.F ngày 20/9/2019
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC: <i>[Signature]</i>
	Phòng: <i>[Signature]</i>
Sao: <i>[Signature]</i>	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/SENKO/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Dịch vụ Phân Phối SenKo Việt Nam

Địa chỉ: Lô đất TT, Khu công nghiệp dệt may Phố Nối, Xã Liêu Xá, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0221 357 1050

Email: senko-sales@senkovn.com

MST: 0901007949

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Há cảo hấp đông lạnh, nhân thịt heo vị bạch tuộc nướng, hiệu Oishi Eato

2. Thành phần: Vỏ bột mì gyoza 28%, Thịt heo 26%, Rau củ (Bắp cải, cà rốt, hành hoa Nhật Bản) 16%, Sốt Takoyaki 13%, Mực ống 6%, Gia vị 5%, Chất tăng hương vị (Monosodium L-glutamate, disodium 5'-inosinate, disodium 5'-guanylate, chất bảo quản (INS202, INS211), hương liệu giống tự nhiên, phẩm màu (INS150c), chất ổn định (INS451(i)), chất làm đặc (INS415, INS1420, INS1422).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

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

Quy cách đóng gói: 264g

Chất liệu bao bì: - phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y tế

Bao bì bên ngoài: làm bằng nylon ghép nhựa LLDPE

Khay bên trong: làm bằng nhựa PP

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Tên nhà sản xuất: Oishi Food Service Co.,Ltd

Địa chỉ nhà sản xuất: 283/2 Moo.3 Nong Chak, Ban Bueng, Chang Wat Chon Buri 20170, Thailand

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:

- QCVN 8-1: 2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

TT	Loại độc tố vi nấm	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

TT	Loại vi sinh vật	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	TSVSVHK	cfu/g	10 ⁶
2	<i>Coliforms</i>	cfu/g	10 ³
3	<i>E.coli</i>	cfu/g	10 ²
4	<i>S.aureus</i>	cfu/g	10 ²
5	<i>Cl. perfringens</i>	cfu/g	10 ²
6	<i>B.cereus</i>	cfu/g	10 ²
7	TSBTNM-M	cfu/g	10 ³
8	Samonella	cfu/g	0

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

TT	Tên kim loại nặng	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Cadmi	mg/kg	1,0
2	Chì	mg/kg	2,0

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./.

Hùng Tiến, ngày 14 tháng 1 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



SAITO TAKAYUKI
TỔNG GIÁM ĐỐC



NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Há cảo hấp đông lạnh, nhân thịt heo vị bạch tuộc nướng, hiệu Oishi Eato
2. Thành phần: Vỏ bột mì gyoza 28%, Thịt heo 26%, Rau củ (Bắp cải, cà rốt, hành hoa Nhật Bản) 16%, Sốt Takoyaki 13%, Mực ống 6%, Chất tăng hương vị (Monosodium L-glutamate, disodium 5'-inosinate, disodium 5'-guanylate, chất bảo quản (INS202, INS211), hương liệu giống tự nhiên, phẩm màu (INS150c), chất ổn định (INS451(i)), chất làm đặc (INS415, INS1420, INS1422).
3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Nên rã đông 2 - 3 tiếng ở ngăn mát tủ lạnh (0 - 6 độ) trước khi sử dụng và sử dụng hết trong 48 giờ
 - Làm há cảo chiên (kiểu truyền thống)
 1. Cho 1 - 2 muỗng dầu nấu ăn vào chảo rán và đun nóng.
 2. Chiên há cảo trong chảo ở lửa trung bình đến khi mặt đáy há cảo giòn và chuyển sang màu vàng đồng.
 3. Đổ nước ngập $\frac{1}{4}$ miếng há cảo.
 4. Cho nhỏ lửa và đập vung, đun đến khi cạn.
 5. Điều chỉnh lửa lớn để đảm bảo rằng há cảo vàng giòn.
 - Làm há cảo hấp (dùng lò vi sóng)
 1. Đổ nước vào khay nhựa ngập hết há cảo.
 2. Chắt nước và cho khay lại vào bao bì, quay trong lò vi sóng trong 3 - 4 phút (800 watt), 2 - 3 phút (1300 watt).
 - Bảo quản đông lạnh dưới -18 độ
4. Ngày sản xuất: Trước hạn sử dụng 12 tháng
5. Hạn sử dụng: Xem trên bao bì.
6. Quy cách đóng gói: 264g
7. **Xuất xứ: Thái Lan**
Nhà sản xuất: Oishi Food Service Co.,Ltd
Địa chỉ: 283/2 Moo.3 Nong Chak, Ban Bueng, Chang Wat Chon Buri 20170, Thailand
8. Thương nhân nhập khẩu, phân phối và tự công bố sản phẩm:
Công ty TNHH Dịch Vụ Phân Phối Senko (Việt Nam)
Địa chỉ: Lô đất TT, Khu công nghiệp dệt may Phố Nối, Xã Liêu Xá, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
SDT: 0221 357 1050
9. Thông tin, cảnh báo:
 - Thành phần gây dị ứng: Mực ống, nhuyễn thể, cá, sữa, trứng, đậu nành, lúa mì, sulphite, mù tạc.
 - Có thể chứa: Tôm, vừng.

- Không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng.

10. Số tự công bố: 05/SENKO/2019



94
T
H
H
K
N
H



5

ออชิชิ ぎょうざ

เกี๊ยวซ่าสำเร็จรูป ออชิชิ เกี๊ยวซ่า

ออชิชิ เกี๊ยวซ่า ออชิชิ เกี๊ยวซ่า
Steamed Yakoyaki and Pork Gyoza (Oishi Gyoza Brand)



Hot Fry / Oil / Steam / Fry / Pan / Soup / Microwave / Microwave

ปริมาณ 264 กรัม (รวม) 12 ชิ้น (รวม) ปริมาณสุทธิ 15 กรัม x 2 ชิ้น

© 2019 Oishi Gyoza Co., Ltd. All Rights Reserved. Made in Vietnam. This Package for Advertisement Only.

2019/8/9 13:10

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00065607
 Mã số kết quả: AR-19-VD-070298-02 / EUVNHC-00076562

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-19-VD-070298-01/743-2019-00065607, xuất ngày 20/08/2019; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)



CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ PHÂN PHỐI SENKO (VIỆT NAM)

Lô đất TT, Khu công nghiệp dệt may Phố Nối
 Xã Liêu Xá, Huyện Yên Mỹ
 Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
 Việt Nam

Tên mẫu: Hà cáo hấp đông lạnh, nhân thịt heo vị bạch tuộc nướng, hiệu Oishi Eato
 Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm
 Ngày nhận mẫu: 09/08/2019
 Thời gian thử nghiệm: 09/08/2019 - 14/08/2019
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 15/08/2019
 Mã số PO của khách hàng: SWL2190809059

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	1.3x10 ²
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) <i>Escherichia coli</i>	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
6	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
9	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
10	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
11	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
12	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vy
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích




Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vy 21/08/2019

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được công bố thêm hoặc trừ bất để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VFA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm

HỦY BỎ VÀ THAY THẾ*