

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 498... ngày 30/9/2019
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC
	Phòng
	Sao

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/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 Nôi, 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 tôm, hiệu Oishi Eato

2. Thành phần: Vỏ bột mì gyoza 30%, Tôm (Litopenaeus vanname) nuôi ở Thái Lan 29%, Cá xay nhuyễn (Cá: Nemipterus spp/Dentex tumitrons) 12%, Gia vị 10%, Rau củ (Cà rốt, củ năng) 7%, sốt gyoza 7%, (Chất tăng hương vị (Monosodium L-glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate, disodium 5'-ribonucleotide), Màu tự nhiên (INS160C), Chất ổn định (INS331(iii), INS450(iii), INS451(i), INS452(i)), Chất điều chỉnh axit (INS330), Chất nhũ hóa (INS322(i), INS1420), Chất làm đặc (INS460(ii), INS1414)).

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



NHÃN PHỤ SẢN PHẨM



- Tên sản phẩm: Há cảo hấp đông lạnh, nhân tôm, hiệu Oishi Eato
- Thành phần: Vỏ bột mì gyoza 30%, Tôm (*Litopenaeus vannamei*) muối (ở Thái Lan) 29%, Cá xay nhuyễn (Cá: *Nemipterus spp/Dentex tumitrons*) 12%, Gia vị 10%, Rau củ (Cà rốt, củ năng) 7%, sốt gyoza 7%, (Chất tăng hương vị (Monosodium L-glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate, disodium 5'-ribonucleotide), Màu tự nhiên (INS160C), Chất ổn định (INS331(iii), INS450(iii), INS451(i), INS452(i)), Chất điều chỉnh axit (INS330), Chất nhũ hóa (INS322(i), INS1420), Chất làm đặc (INS460(ii), INS1414)).
- 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)
 - Cho 1-2 muỗng dầu nấu ăn vào chảo rán và đun nóng.
 - Chiên há cảo trong chảo ở lửa trung bình đến khi mặt đáy há cảo giòn và chuyển sang màu vàng nhạt.
 - Đổ nước ngập ¼ miếng há cảo.
 - Cho nhỏ lửa và đập vung, đun đến khi cạn.
 - Điều chỉnh lửa lớn để đảm bảo rằng há cảo vàng giòn.
 - Làm há cảo hấp (dùng lò vi sóng)
 - Đổ nước vào khay nhựa ngập hết há cảo.
 - 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
- Ngày sản xuất: Trước hạn sử dụng 12 tháng
- Hạn sử dụng: Xem trên bao bì.
- Quy cách đóng gói: 264g
- 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
- 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
SĐT: 0221 357 1050
- Thông tin, cảnh báo:
 - Thành phần gây dị ứng: Tôm, cá, đậu nành, trứng, lúa mì, vừng, sulphite.
 - Có thể chứa: Cua, mực ống, nhuyễn thể, sữa, , dứa, mù tạc.
 - Không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng.
- Số tự công bố: 06/SENKO/2019**



neo/Fry • ú/Steam • ruyú/Soup • lufastw/Microwave



OISHI
EATO

オイシート

12個入り
12個入り

Steamed Shrimp Gyoza 12 Pcs. (Oishi Eato Brand)

Net Wt. Gyoza 264g (9.31 oz) Contains 12 pcs and Net Volume Gyoza Sauce 18 ml (0.60 fl. oz) 1 Sachet

餃子
Tàu yu

2019/8/9 13:11



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00065609
Mã số kết quả: AR-19-VD-070300-02 / EUVNHC-00076562

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-19-VD-070300-01/743-2019-00065609, 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: Há cáo hấp đông lạnh, nhân tôm, 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)	2.3x10 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	VD580 VD (a) <i>Staphylococci dương tính với coagulase</i>	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
9	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)
10	VD855 VD (a) <i>Cadmi (Cd)</i>	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
11	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
12	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
13	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 Phượng VI
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phượng VI 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 thêm hoặc trừ bớt 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 SAC KY HAI DANG. (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 ĐQS An Toàn Thực Phẩm

HỦY BỎ VÀ THAY THẾ*