

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/NN/2019

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm : Công ty TNHH thương mại và sản xuất Nhật Nguyên

Địa chỉ: Nhạc Lộc - Trung Trắc - Văn Lâm - Hưng Yên

Địa chỉ sản xuất: Nhạc Lộc - Trung Trắc - Văn Lâm - Hưng Yên

Điện thoại: 02216500666

Email :Inforhatnguyenltd@.vn

Mã số doanh nghiệp: 0900998260 Đăng ký lần đầu ngày 23/9/2016 nơi cấp: Sở Kế Hoạch Đầu tư tỉnh Hưng Yên

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: số 233/ 2016/NNPTNT-0321, Ngày Cấp : 26/12/2016 - Nơi cấp : Chi cục quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy Sản

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Thịt Heo nấu đông
2. Thành phần: Thịt Heo, Nấm hương, Mộc Nhĩ, Muối ăn, mì chính
3. Hạn sử dụng: 30 ngày trong điều kiện bảo quản 0-4⁰C
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Đóng vào hộp nhựa PP hàn kín: 0,5kg , 1kg, 2kg, 3kg, 5kg
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm : Công ty TNHH thương mại và sản xuất Nhật Nguyên

Địa chỉ: Nhạc Lộc - Trung Trắc - Văn Lâm - Hưng Yên

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm dự thảo mẫu nhãn sản phẩm)

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 An toàn thực phẩm
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn Thực Phẩm.
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 về việc ban hành Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN- BYT về việc hợp nhất Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-3:2012/BYT quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
- Các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan

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 07 tháng 1 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

Bùi Đức Thành



DỰ THẢO NHÃN

THỊT HEO NẤU ĐÔNG



Sản phẩm của Công ty TNHH thương mại và sản xuất Nhật Nguyên

Địa chỉ sản xuất: Nhạc Lộc - Trung Trắc - Văn Lâm - Hưng Yên

Thành phần: Thịt Heo, Nấm hương, Mộc Nhĩ, Muối ăn, mì chính

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay trong 24h sau khi mở hộp

khối lượng tịnh:



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thái Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn

Số: 142032/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

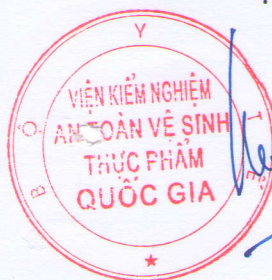
1. Tên mẫu: Thịt heo nấu đông
2. Mã số mẫu: 12186485/DV.3
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa kín, 500g/hộp
Nhiệt độ mẫu khi nhận là 1°C - Số lượng: 1
NSX - HSD: Không có; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày lấy mẫu: Không có
7. Ngày nhận mẫu: 03/12/2018
8. Thời gian thử nghiệm: 03/12/2018 - 11/12/2018
9. Nơi gửi mẫu: Công ty TNHH Thương mại và sản xuất Nhật Nguyên
Địa chỉ: Trưng Trắc, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên
10. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.1*	Salmonella	/25g	ISO 6579-1:2017	KPH
10.2*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.3*	E. coli	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.4*	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.001	66,0
10.5*	Hàm lượng Protein	g/100g	H.HD.QT.003	16,3
10.6*	Hàm lượng Lipid	g/100g	H.HD.QT.005	16,5
10.7*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	< 0,012
10.8*	Hàm lượng Chì	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,024

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 11 tháng 12 năm 2018

TUQ.VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG PHÒNG
KẾ HOẠCH - HTQT
Nguyễn Văn Nhiên