

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số... 21... ngày 29/9/2020.
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC..... Phòng... Sao.....



TÂM ĐỨC[®]

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 120/TAMDUC/2019

TÊN SẢN PHẨM

TÔM CHUA TÂM ĐỨC

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 120/TAMDUC/2019

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

1. Tên tổ chức : **Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức**
2. Địa chỉ: **Số 38 Thăng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .**
3. Điện thoại: **0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069**
4. E-mail: Tamduc.seafood@gmail.com
5. Mã số doanh nghiệp: **0107D000016** cấp thay đổi lần thứ 04 ngày 24/01/2019.
6. Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 03/2019/NNPTNT-0321; Ngày cấp 15/01/2019

Nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản tỉnh Hưng Yên

II. Thông tin về sản phẩm

1. **Tên sản phẩm : Tôm chua Tâm Đức**
2. Thành phần: Tôm tươi (46%), nước sạch, đường kính, muối ăn, tỏi, ớt, riêng.
Phụ gia thực phẩm theo QĐ về ATVSTP của BYT:
Chất bảo quản: Natri Benzoat (E211), Kali Sorbat (E202)
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 12 tháng kể từ ngày sản xuất
NSX & HSD được thể hiện rõ trên nhãn mác của sản phẩm
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Chất lượng bao bì : Bao bì đóng gói là chai thủy tinh.
 - Quy cách đóng gói (Khối lượng tịnh) : **430 g/ Lọ**
 - + Khối lượng chất rắn: 215 g/ lọ
 - + Khối lượng tịnh hỗn hợp: 430 g/ lọ
5. Hướng dẫn sử dụng:
 - Gõ nhẹ quanh nắp rồi vặn ngược chiều kim đồng hồ để mở nắp
 - Dùng để ăn liền. Bảo quản nơi thoáng mát, tránh nhiệt độ cao.
 - Đậy kín, giữ lạnh và sử dụng trong vòng 30 ngày sau khi mở nắp.
 - Khuyến cáo: không dùng sản phẩm khi đã hết hạn

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

- Công ty TNHH chế biến thực phẩm công nghệ Sông Hương

Địa chỉ: 385 Trần Hưng Đạo, phường Cầu Kho, quận 1, TP Hồ Chí Minh

- Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty TNHH chế biến thực phẩm công nghệ Sông Hương

Địa chỉ: D20/542 Trịnh Quang Nghị, Ấp 4, xã Phong Phú, huyện Bình Chánh, TP. Hồ Chí Minh

7. Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Tên tổ chức : Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức

Địa chỉ: Số 38 Thăng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .

Địa chỉ sản xuất: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069

Tôm chưa được Tâm Đức đặt hàng theo tiêu chuẩn cơ sở của Tâm Đức từ: Công ty TNHH chế biến thực phẩm công nghệ Sông Hương. Địa chỉ: 385 Trần Hưng Đạo, phường Cầu Kho, quận 1, TP Hồ Chí Minh. Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty TNHH chế biến thực phẩm công nghệ Sông Hương

Địa chỉ: D20/542 Trịnh Quang Nghị, Ấp 4, xã Phong Phú, huyện Bình Chánh, TP. Hồ Chí Minh.

Có hợp đồng mua bán và đáp ứng đủ điều kiện VSATTP.

Dán nhãn và đóng thùng tại: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến

1. Tên sản phẩm

TÔM CHUA – TÂM ĐỨC

2. Thành phần: Tôm tươi (46%), nước sạch, đường kính, muối ăn, tỏi, ớt, riềng.

Phụ gia thực phẩm theo QĐ về ATVSTP của BYT:

Chất bảo quản: Natri Benzoat (E211), Kali Sorbat (E202)

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

NSX:

HSD:

4. Quy cách đóng gói (Khối lượng tịnh) : **400 g/ Lọ**

+ Khối lượng chất rắn: 215 g

+ Khối lượng tịnh hỗn hợp: 430 g

Sản xuất tại Việt Nam

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Gỡ nhẹ quanh nắp rồi vặn ngược chiều kim đồng hồ

- Dùng để ăn liền

- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời, tránh nhiệt độ cao.

- Đậy kín, giữ lạnh và sử dụng trong vòng 30 ngày

- Khuyến cáo: không dùng sản phẩm khi đã hết hạn

6. Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Tên tổ chức : Hợp tác xã thủy sản Tâm Đức

Địa chỉ: Số 38 Thăng Lợi - phường Quỳnh Lôi - Quận Hai Bà Trưng- TP. Hà Nội .

Địa chỉ sản xuất: HTX thủy sản Tâm Đức – Chi nhánh Văn Giang – Hưng Yên

Thôn Đại Tài – xã Nghĩa Trụ - huyện Văn Giang - tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0221.3900068 – 0989516353 Fax: 0221.3900069

Sản xuất tại: Công ty TNHH chế biến thực phẩm công nghệ Sông Hương.

Địa chỉ: 385 Trần Hưng Đạo, phường Cầu Kho, quận 1, TP Hồ Chí Minh.

7. SX theo TC số: 120/TAMDUC/2019

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Hợp tác xã Thủy sản Tâm Đức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều luật của Luật An toàn thực phẩm 2010.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP quy định về nhãn hàng hóa.
- Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (QCVN 8-2:2011/BYT)
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT về giới hạn tối đa ô nhiễm hóa học, sinh học trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT về hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.

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 22 tháng 9 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Quốc Hoàng



Số: 21571/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

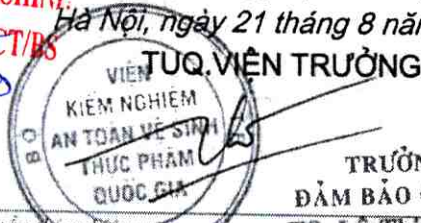
BẢN SAO

- Tên mẫu: Tôm chua - Tâm Đức
- Mã số mẫu: 08206522/DV.4
- Mô tả mẫu: Mẫu đóng trong lọ thủy tinh 650 g, thông tin mẫu đánh máy dán trên lọ - Số lượng: 4
NSX - HSD: không có; Không có mẫu lưu
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 12/08/2020
- Thời gian thử nghiệm: 12/08/2020 - 21/08/2020
- Nơi gửi mẫu: Hợp Tác xã Thủy Sản Tâm Đức
Địa chỉ: 38 Thăng Lợi, Phường Quỳnh Lôi, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội - Địa chỉ SX: Thôn Đại Tài, Xã Nghĩa Trụ, Huyện Văn Giang, Tỉnh Hưng Yên
- Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	<i>V. parahaemolyticus</i>	/25g	ISO 21872-1:2017	KPH
9.2*	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH
9.3	<i>S. aureus</i>	CFU/g	Ref. TCVN 4830-1:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
9.4*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	6,0 x 10 ³
9.5*	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.6*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.7*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.8*	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.9*	Hàm lượng acid tổng số (tính theo acid acetic)	g/100g	NIFC.02.M.08	0,92
9.10*	Hàm lượng Protein	g/100g	TCVN 3705:1990	6,79
9.11*	Hàm lượng nhóm Benzoat (tính theo acid benzoic)	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	23,0
9.12*	Hàm lượng nhóm sorbat (tính theo acid sorbic)	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	596
9.13	Cảm quan	-	NIFC.05.M.199	Tôm đã được làm sạch cất bỏ đầu, thịt chắc, màu đỏ tươi, có lẫn tòi, ớt xay và gừng thái lát nhỏ, nước màu đỏ nhạt, mùi thơm đặc trưng của tôm chua, vị mặn, cay, ngọt

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

Số chứng thực... Quyền số... SCT/BS
Hà Nội, ngày 21 tháng 8 năm 2020



TRƯỞNG KHOA
ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG

HỒ CHỦ TỊCH
LÊ THANH HẢI