

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: 345 ngày: 16/7/2019
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng.....
Sao.....	

\*\*\*\*\*

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 02/TSHY-HKVN/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU TRUNG SƠN HƯNG YÊN**

Địa chỉ: Thị trấn Như Quỳnh, Huyện Văn Lâm, Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: (0221) 3986 868

Fax: (0221) 3785 390

Mã doanh nghiệp: 0900192590

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 02/2017/QLCL-CNĐK. Ngày cấp: 06/04/2017.

Nơi cấp: Cục quản lý chất lượng nông lâm và thủy sản

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên thành phẩm: **Cá Thu Đao Nướng Kabayaki**

2. Thành phần: Cá thu đao (85%); Sốt Teriyaki (15%)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 18 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên nhãn sản phẩm

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

- Khối lượng tịnh: 100 kg/bao hoặc theo yêu cầu của thị trường.
- Sản phẩm được đóng gói trong bao PA, hút chân không chặt.
- Bao bì đạt chất lượng an toàn thực phẩm, có khả năng chống không khí thẩm thấu, sạch, kín.

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

- Sản xuất tại: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU TRUNG SƠN HƯNG YÊN**

Địa chỉ: Thị trấn Như Quỳnh, Huyện Văn Lâm, Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: (0221) 3986 868

Fax: (0221) 3785 390

- Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa: **CÔNG TY TNHH HANWA VIỆT NAM VẬT LIỆU VÀ NGUỒN LỰC HANWA**

Địa chỉ: Phòng 4, Lầu 19, Tòa nhà A&B, Số 76 Lê Lai, Phường Bến Thành, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại: (028) 3825 1405

Fax: (028) 3822 5725

### III. Mẫu nhãn sản phẩm:

#### 1. Nhãn sản phẩm:

<b>CÁ THU ĐAO NƯỚNG KABAYAKI</b>	
<b>Tên sản phẩm</b>	<b>CÁ THU ĐAO NƯỚNG KABAYAKI</b>
<b>Thành phần</b>	Cá thu đao (85%); Sốt Teriyaki (15%) (Nước, Đường, Nước tương, Giấm, Dầu đậu nành, Chất làm dày (1442, 415), Hạt nêm thịt gà, Muối, Bột hành tây, Chất điều vị (621, 631, 627), Màu caramen tự nhiên 150d, Bột tỏi, Chiết xuất men, Bột gừng, Chất bảo quản (202, 385))
<b>Khối lượng tịnh</b>	100 g/bao
<b>Ngày sản xuất</b>	DD/MM/YYYY
<b>Hạn sử dụng</b>	DD/MM/YYYY
<b>Hướng dẫn sử dụng</b>	Sau khi rã đông có thể dùng ngay
<b>Hướng dẫn bảo quản</b>	Bảo quản ở nhiệt độ (-18°C) hoặc trong ngăn đá tủ lạnh
<b>Sản xuất tại</b>	CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU TRUNG SƠN HƯNG YÊN Địa chỉ : Thị trấn Như Quỳnh, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên.



<b>Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa</b>	CÔNG TY TNHH HANWA VIỆT NAM Địa chỉ : Phòng 4, Lầu 19, Tòa nhà A&B, Số 76 Lê Lai, Phường Bến Thành, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh. Điện thoại: (+84 28) 3825 1405 Fax: (+84 28) 3822 5725
<b>Nhà phân phối</b>	
<b>Số tự công bố</b>	02/TSHY-HKVN/2019
<b>Thông tin cảnh báo an toàn thực phẩm</b>	- Không dùng cho người dị ứng với thành phần của sản phẩm - Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng

## 2. Nhân thùng sản phẩm:

<b>CÁ THU ĐAO NƯỚNG KABAYAKI</b>	
<b>Tên sản phẩm</b>	<b>CÁ THU ĐAO NƯỚNG KABAYAKI</b>
<b>Thành phần</b>	Cá thu đao (85%); Sốt Teriyaki (15%) (Nước, Đường, Nước tương, Giấm, Dầu đậu nành, Chất làm dày (1442, 415), Hạt nêm thịt gà, Muối, Bột hành tây, Chất điều vị (621, 631, 627), Màu caramen tự nhiên 150d, Bột tỏi, Chiết xuất men, Bột gừng, Chất bảo quản (202, 385))
<b>Khối lượng tịnh</b>	10 kg (100 g/bao x 100 bao)/ thùng
<b>Ngày sản xuất</b>	DD/MM/YYYY
<b>Hạn sử dụng</b>	DD/MM/YYYY
<b>Hướng dẫn sử dụng</b>	Sau khi rã đông có thể dùng ngay
<b>Hướng dẫn bảo quản</b>	Bảo quản ở nhiệt độ (-18°C) hoặc trong ngăn đá tủ lạnh
<b>Sản xuất tại</b>	CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU TRUNG SƠN HƯNG YÊN Địa chỉ : Thị trấn Như Quỳnh, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên.

<b>Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa</b>	CÔNG TY TNHH HANWA VIỆT NAM Địa chỉ : Phòng 4, Lầu 19, Tòa nhà A&B, Số 76 Lê Lai, Phường Bến Thành, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh. Điện thoại: (+84 28) 3825 1405                      Fax: (+84 28) 3822 5725
<b>Nhà phân phối</b>	
<b>Số tự công bố</b>	02/TSHY-HKVN/2019
<b>Thông tin cảnh báo an toàn thực phẩm</b>	- Không dùng cho người dị ứng với thành phần của sản phẩm - Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng

### 3. Hình ảnh sản phẩm:



**Hình gói hàng**





Hình thùng thành 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:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: 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;
- Phù hợp với nghị định số 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa;
- Phù hợp với thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT: Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn;

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 30 tháng 05 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**PHÓ GIÁM ĐỐC**

*Trình Xuân Hợp*

## Testing Report / Báo cáo Kết quả Phân tích

Applicant / ref. (Khách hàng / số yêu cầu) : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU TRUNG SƠN HƯNG YÊN

Information provided by applicant (thông tin được khách hàng cung cấp) : Cá thu đao nướng Kabayaki

Sample description (Mô tả mẫu) : Cá thu đao nướng

Seal No (Số niêm) : Không niêm

Source of sample (Nguồn mẫu) : Mẫu nhận từ khách hàng

Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 29-Jun-2019

Sample tested on (Ngày phân tích) : 30-Jun-2019


 Thay mặt  
**INTERTEK**

## Testing Results / Kết quả phân tích

No./STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	LOD / Giới hạn phát hiện	Test Method / Phương pháp phân tích
1	Methyl mercury (*)	mg/kg	Not detected	0.30	Ref AOAC 988.11:1992, GC/μECD
2	Cadmium content	mg/kg	Not detected	0.005	AOAC 999.10:2005 Modified/AAS
3	Lead Content	mg/kg	Not detected	0.02	AOAC 999.10:2005 Modified/AAS
4	Mercury content (Hg)	mg/kg	Not detected	0.01	AOAC 974.14:2005 Modified/AAS
5	Ammonia content	mg/100g	27.1	3.00	TCVN 3706:1990
6	Hydrogen Sulfide (H <sub>2</sub> S) (*)	/10g	Negative	-	TCVN 3699:1990
7	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	<10	-	ISO 7937: 2004
8	<i>E. coli</i>	CFU/g	<10	-	ISO 16649-2: 2001

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.







WON: FST190614332-1  
Date/Ngày: 05-Jul-2019

VILAS 278

No./STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	LOD / Giới hạn phát hiện	Test Method / Phương pháp phân tích
9	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	Not detected	-	ISO 6579-1:2017
10	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	<10	-	ISO 6888-1:1999/Amd1:2003
11	Total Coliforms	CFU/g	<10	-	ISO 4832:2006
12	Total Yeast-Mould spores	CFU/g	<10	-	ISO 21527-1:2008
13	TPC (30°C)	CFU/g	1.4x10 <sup>2</sup>	-	ISO 4833-1:2013
14	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	/25g	Not detected	-	ISO 21872-1:2017

**Note / Ghi chú:**

1. This testing result is only valid on tested sample.
2. (\*) Parameters are not accredited ISO 17025
3. According to the test method of Microbiology, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony

On behalf of Intertek Vietnam-Can Tho branch



*Cao Việt Thanh*

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

**Intertek Vietnam Limited**

Food Laboratory:

M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,

Tel: +84 292 391 7887

Fax: +84 292 391 7711

Email: [cs.cantho@intertek.com](mailto:cs.cantho@intertek.com)

