

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

|                                   |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM |                         |
| CÔNG<br>VĂN<br>ĐẾN                | Số: 286 ngày 19/10/2018 |
|                                   | CHUYÊN                  |
|                                   | Lãnh đạo CC             |
|                                   | Phòng                   |
|                                   | Sao                     |

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 22/ĐV/2018

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT

Địa chỉ: Thôn Liêu Hạ - Xã Tân Lập - Huyện Yên Mỹ - Tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0221.3970 229/ 30 Fax: 0221.3970 231

Email: [info@ducvietfoods.vn](mailto:info@ducvietfoods.vn)

Mã số: 0900214029

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 11/2018/NNPTNT-0321

Ngày cấp: 15/3/2018 thay thế giấy chứng nhận số 182/2016, ngày 05/01/2016.

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Xúc xích Gà

Xuất xứ: Việt nam

2. Thành phần:

Thịt heo, thịt gà, mỡ heo, gia vị (muối, đường, tiêu), hương gà, tinh bột biến tính, chất nhũ hóa (E450i, E452i), carrageenan (E407), chất điều chỉnh độ axit (E262i).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm.

Hướng dẫn bảo quản

60 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện nhiệt độ bảo quản từ 0°C đến 4°C.

6 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bảo quản từ -18°C đến -22°C.

Hướng dẫn sử dụng

Rán, chiên, hấp, luộc hoặc chế biến với món ăn khác.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 100g/ túi, 150g/ túi, 160g/ túi, 200g/ túi, 250g/ túi, 300g/ túi, 320g/ túi, 350g/ túi, 400g/ túi, 450g/ túi, 480g/ túi, 500g/ túi, 550g/ túi, 600g/ túi, 700g/ túi, 800g/ túi, 900g/ túi, 960g/ túi, 1kg/ túi, 2kg/ túi, 3 kg/ túi, 5kg/ túi.

Sản phẩm được bao gói hút chân không trong túi nilon PA/ PE.

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

Tên cơ sở sản xuất: Công ty cổ phần thực phẩm Đức Việt

Địa chỉ: Thôn Liêu Hạ, xã Tân Lập, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên.

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM ( đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

#### IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

- Luật số 55/2010/QH12 ban hành ngày 17 tháng 6 năm 2010 (luật an toàn thực phẩm).
- Nghị định 15/2018 ban hành ngày 02 tháng 2 năm 2018 (Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm)
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ban hành ngày 15 tháng 6 năm 2015 (hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm).
- Quyết định số 46/QĐ – BYT ban hành ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế (quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm).
- QCVN 8-3:2012/BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm).
- QCVN 8-2:2011 (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm).
- Nghị định số 43/2017/NĐ - CP ban hành ngày 14 tháng 04 năm 2017 về nhãn hàng hóa.
- Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ban hành ngày 27 tháng 10 năm 2014 hướng dẫn nghi 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 15 tháng 10 năm 2018

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT

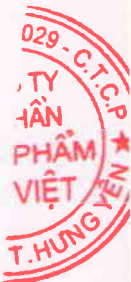


TỔNG GIÁM ĐỐC  
CHO NAM IL

00214  
CÔNG  
CỔ P  
HƯC  
ĐỨC  
V.MỸ.

**Phụ lục 01 : DỰ THẢO TEM NHÃN KÊNH HORECA**

| <b>Xúc xích Gà</b><br><b>Gà sausages</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Thành phần:</b><br>Thịt heo, thịt gà, mỡ heo, gia vị (muối, đường, tiêu), hương gà, tinh bột biến tính, chất nhũ hóa (E450i, E452i), carrageenan (E407), chất điều chỉnh độ axit (E262i).<br><b>Chỉ tiêu chất lượng</b><br>Protein $\geq 12\%$<br>Lipit $\leq 20\%$<br><b>Hướng dẫn sử dụng:</b><br>Hấp nóng, luộc hoặc rán (chiên) sản phẩm.<br><b>Bảo quản:</b> Phải bảo quản ở nhiệt độ từ $-18^{\circ}\text{C}$ đến $-22^{\circ}\text{C}$ .<br><b>Số tự công bố QĐ ATTP: 22 / ĐV/2018</b><br><b>Hạn sử dụng:</b> Xem trên bao bì<br><b>Khối lượng tịnh:</b><br>Sản xuất tại:<br><b>Công ty CP thực phẩm Đức Việt</b><br>Địa chỉ: Liêu Hạ - Tân Lập - Yên Mỹ - Hưng Yên<br>Tel: 0221.3970229/30 – Fax: 0221.3970231<br>Website: <a href="http://www.ducvietfoods.vn">www.ducvietfoods.vn</a> | <b>Ingredients:</b><br>Pork meat, chicken meat, pork fat, spices (salt,sugar, pepper), chicken, modified starch, emulsifiers (E450i, E452i), carrageenan (E407), acidity regulators (E262i).<br><b>Nutrition Facts:</b><br>Protein $\geq 12\%$<br>Lipid $\leq 20\%$<br><b>Preparation:</b><br>Heat the product in hot water or fry the product.<br><b>Preservation:</b> Stored at $-18^{\circ}\text{C}$ to $-22^{\circ}\text{C}$<br><b>Internal food safety certificate: 22 ĐV/2018</b><br><b>Best before:</b> See packaging<br><b>Net weight:</b><br>Produced at:<br><b>Duc Viet Food Joint Stock Company</b><br>Address: Lieu Ha - Tan Lap - Yen My - Hung Yen<br>Tel: 0221.3970229/30 - Fax: 0221.3970231<br>Website:<br><a href="http://www.ducvietfoods.vn">www.ducvietfoods.vn</a> |



**Phụ lục 01 : DỰ THẢO TEM NHÃN KÊNH HORECA**

**Xúc xích Gà**

Gà sausages

**Thành phần:**

Thịt heo, thịt gà, mỡ heo, gia vị (muối, đường, tiêu), hương gà, tinh bột biến tính, chất nhũ hóa (E450i, E452i), carrageenan (E407), chất điều chỉnh độ axit (E262i).

**Chỉ tiêu chất lượng**

Protein  $\geq$  12%

Lipit  $\leq$  20%

**Hướng dẫn sử dụng:**

Hấp nóng, luộc hoặc rán (chiên) sản phẩm.

**Bảo quản:** Phải bảo quản ở nhiệt độ từ -18°C đến -22°C.

**Số tự công bố QĐ ATTP: 22 / ĐV/2018**

**Hạn sử dụng:** Xem trên bao bì

**Khối lượng tịnh:**

Sản xuất tại:

**Công ty CP thực phẩm Đức Việt**

Địa chỉ: Liêu Hạ - Tân Lập - Yên Mỹ - Hưng Yên

Tel: 0221.3970229/30 – Fax: 0221.3970231

Website: [www.ducvietfoods.vn](http://www.ducvietfoods.vn)

**Ingredients:**

Pork meat, chicken meat, pork fat, spices (salt, sugar, pepper), chicken, modified starch, emulsifiers (E450i, E452i), carrageenan (E407), acidity regulators (E262i).

**Nutrition Facts:**

Protein  $\geq$  12%

Lipid  $\leq$  20%

**Preparation:**

Heat the product in hot water or fry the product.

**Preservation:** Stored at -18°C to -22°C

**Internal food safety certificate: 22 ĐV/2018**

**Best before:** See packaging

**Net weight:**

Produced at:

**Duc Viet Food Joint Stock Company**

Address: Liêu Hạ - Tân Lập - Yên Mỹ - Hưng Yên

Tel: 0221.3970229/30 - Fax: 0221.3970231

Website:

[www.ducvietfoods.vn](http://www.ducvietfoods.vn)



**Phụ lục 02 : DỰ THẢO TEM NHÃN KÊNH KÊNH KHÁC**

| <b>Xúc xích Gà</b><br><b>Gà sausages</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Thành phần:</b><br>Thịt heo, thịt gà, mỡ heo, gia vị (muối, đường, tiêu), hương gà, tinh bột biến tính, chất nhũ hóa (E450i, E452i), carrageenan (E407), chất điều chỉnh độ axit (E262i).<br><b>Chỉ tiêu chất lượng</b><br>Protein $\geq 12\%$<br>Lipit $\leq 20\%$<br><b>Hướng dẫn sử dụng:</b><br>Hấp nóng, luộc hoặc rán (chiên) sản phẩm.<br><b>Bảo quản:</b><br>Phải giữ nguyên túi dán kín trong tủ lạnh ở nhiệt độ 0 °C đến 4 °C. Nếu đã cắt túi, phần còn lại nên bảo quản trong ngăn đá (dưới -18 °C).<br><b>Số tự công bố QĐ ATTP: 22 / ĐV/2018</b><br><b>Hạn sử dụng:</b> Xem trên bao bì<br><b>Khối lượng tịnh:</b><br>Sản xuất tại:<br><b>Công ty CP thực phẩm Đức Việt</b><br>Địa chỉ: Liêu Hạ - Tân Lập - Yên Mỹ - Hưng Yên<br>Tel: 0221.3970229/30 – Fax: 0221.3970231<br>Website: <a href="http://www.ducvietfoods.vn">www.ducvietfoods.vn</a> | <b>Ingredients:</b><br>Pork meat, chicken meat, pork fat, spices (salt,sugar, pepper), chicken, modified starch, emulsifiers (E450i, E452i), carrageenan (E407), acidity regulators (E262i).<br><b>Nutrition Facts:</b><br>Protein $\geq 12\%$<br>Lipid $\leq 20\%$<br><b>Preparation:</b><br>Heat the product in hot water or fry the product.<br><b>Preservation:</b><br>Fry, fried, boiled, steaming or prepare with other dishes<br><b>Preservation:</b> Keep sealed package refrigerated (0 °C to 4°C). Once unpacked, eat immediately or keep the product frozen (under -18 °C).<br><b>Internal food safety certificate: 22 ĐV/2018</b><br><b>Best before:</b> See packaging<br><b>Net weight:</b><br>Produced at:<br><b>Duc Viet Food Joint Stock Company</b><br>Address: Lieu Ha - Tan Lap - Yen My - Hung Yen<br>Tel: 0221.3970229/30 - Fax: 0221.3970231<br>Website:<br><a href="http://www.ducvietfoods.vn">www.ducvietfoods.vn</a> |

## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 392/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Xúc Xích Gà

Mã số/Code: 0918392

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu đóng gói kín, bảo quản lạnh

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty cổ phần Thực phẩm Đức Việt

Địa chỉ/ Add: Thôn Liêu Hạ, xã Tân Lập, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 18/09/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testting time: Từ 18/09/2018 đến ngày 27/09/2018

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

| TT  | Chỉ tiêu(Specification)    | Đơn vị (Unit) | Phương pháp (Test method) | Kết quả (Result) |
|-----|----------------------------|---------------|---------------------------|------------------|
| 1.  | pH                         | -             | TCVN 6492:2011            | 6,5              |
| 2.  | Độ ẩm                      | %             | HPP13                     | 63,2             |
| 3.  | Hàm lượng protein*         | g/100g        | AOAC 981:10               | 14,1             |
| 4.  | Hàm lượng Lipid*           | g/100g        | TCVN 4592:88              | 11,1             |
| 5.  | Hàm lượng muối             | %             | TCVN 4591:88              | 1,4              |
| 6.  | Hàm lượng NH <sub>3</sub>  | mg/100g       | TCVN 3706:90              | 16,7             |
| 7.  | Định tính H <sub>2</sub> S | -             | TCVN3699:90               | Âm tính          |
| 8.  | Hàm lượng Nitrit           | mg/kg         | H.HDQT.176                | 9,8              |
| 9.  | Chì                        | mg/kg         | AAS-H.HDQT.056            | KPH <sup>*</sup> |
| 10. | Cadimi                     | mg/kg         | AAS-H.HDQT.051            | KPH              |
| 11. | Tổng số Ecoli*             | CFU/g         | TCVN 7924-2: 2008         | KPH              |
| 12. | Tổng số vi khuẩn hiếu khí* | CFU/g         | TCVN 4884:2005            | 10               |

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.

2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.

3. Chỉ tiêu đánh dấu (\*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.

4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.

|     |                                           |       |                     |     |
|-----|-------------------------------------------|-------|---------------------|-----|
| 13. | Tổng số <i>coliforms</i> *                | CFU/g | TCVN 6848:2007      | KPH |
| 14. | Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> | CFU/g | TCVN4991:2005       | KPH |
| 15. | Định lượng <i>Clostridium botulium</i>    | CFU/g | TCVN 9049:2012      | KPH |
| 16. | Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>  | CFU/g | 52TCN-TQTP0002:2003 | KPH |
| 17. | Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> * | CFU/g | TCVN 4830-1:2005    | KPH |
| 18. | Phát hiện <i>Salmonella</i> *             | /25g  | TCVN 4829:2005      | KPH |

KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp).



LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG  
TS. Trần Quang Cảnh

Hải Dương, ngày 27 tháng 09 năm 2018

Labo XNATVSTP

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (\*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.