CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM HƯNG YÊN
PHÒNG ĐK&CNSP

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

Số: 37/TNHS-ATTP

Hưng Yên, ngày 23 tháng 07 năm 2018

GIẤY XÁC NHẬN ĐÃ NỘP HỒ SƠ

(Liên: Lưu/giao khách hàng)

- Bộ phận tiếp nhận: Bộ phận tiếp nhận hồ sơ và trả kết quả
- 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: 02213970229
- Người nộp hồ sơ: Nguyễn Thị Nhung
- Sản phẩm: Xúc xích SEOUL'S HOTDOG

I. Thành hồ sơ bổ sung gồm:

TT	Hồ sơ gồm	Số lượng (bản)
1	Công văn số 22-2018/CV-CPDV ngày 23/7/2018 của Công ty cổ phần thực phẩm Đức Việt về việc xin điều chỉnh nội dung công bố	01
2	Bản tự công bố sản phẩm	01
3	Nhãn sản phẩm (nhãn dự thảo)	01
4	Phiếu kết quả kiểm nghiệm (bản sao)	01
5	Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp (bản sao)	01
6	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (bản sao)	01

II. Nộp hồ sơ tại:

- Bộ phận tiếp nhận hồ sơ và trả kết quả - Chi cục ATVSTP.
- Hồ sơ sẽ được đăng tải trên trang: *http://www.antoanthucphamhungyen.vn*

NGƯỜI NỘP HỒ SƠ

Nguyễn Thị Nhung

NGƯỜI TIẾP NHẬN HỒ SƠ

Nguyễn Lê Cường

XÁC NHẬN CỦA CHI CỤC
CHI CỤC TRƯỞNG

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TỈNH HƯNG YÊN

Đỗ Mạnh Hùng

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

CÔNG VĂN ĐẾN Số: 1460 ngày 23/7/2018
CHUYỂN
Lãnh đạo CC.....
Phòng.....
.....
Sao.....

CÔNG TY CP THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT
Số: 22 - 2018/CV – CPDV
"V/v: Xin điều chỉnh nội dung công bố

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc
Hưng yên, ngày 23 tháng 07 năm 2018

Kính gửi: - CHI CỤC VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TỈNH HƯNG YÊN

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm

Căn cứ nghị định số 43/2017/NĐ - CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa.

Căn cứ nghị định số 15/2018/NĐ - CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

Căn cứ Thông tư số 19/2012/TT - BYT ngày 09 tháng 11 năm 2012 hướng dẫn về việc công bố hợp quy và cồng bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Căn cứ Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT - BYT - BNNPTNT - BCT ngày 27 tháng 10 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn và Bộ Công thương về 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.

Trong quá trình hoạt động sản xuất, kinh doanh, Công ty chúng tôi có phát hiện một số thiếu sót trong quá trình thực hiện tự công bố chất lượng cụ thể:

1. Tên sản phẩm: Thiếu phần tên tiếng việt
2. Số tự công bố: bị đảo chữ

Do vậy chúng tôi làm công văn này kính mong chi cục xem xét và chấp thuận cho công ty chúng tôi được bổ xung và điều chỉnh hai nội dung nêu trên trong hồ sơ tự công bố (danh sách đính kèm)

Chúng tôi cam kết các nội dung khác trong bản tự công bố được giữ nguyên.

Xin trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:
- *Như kính trên*
- *Lưu CV*

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT

M.S.D.N: 0900214029 - C.T.C.P - CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT - H.YÊN MỸ - T.HƯNG YÊN

TỔNG GIÁM ĐỐC
CHO NAM IL

M.S.D.N:0900214029 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT
H.YÊN MỸ - T.HƯNG YÊN

DANH SÁCH ĐÍNH KÈM

STT	Nội dung xin điều chỉnh	Chi tiết nội dung điều chỉnh
1	Tên sản phẩm	Thêm chữ xúc xích trước chữ Seoul's Hotdog: Xúc xích Seoul's Hotdog
2	Số tự công bố	02/ĐV/2018

Nơi nhận:
- Như kính gửi
- Lưu CV

CÔNG TY CP THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/ Công ty Cổ phần thực phẩm Đức Việt/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

Mã số doanh nghiệp: 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 **SEOUL'S HOTDOG**

Xuất xứ: Việt Nam

2. ***Thành phần***:

+ Thành phần xúc xích:

Nguyên liệu: Thịt gà, mỡ heo, nước, ruột collagen.

Gia vị, thành phần khác: Muối, hạt tiêu, Chất nhũ hóa Dinatri diphosphat (E450i), Trinatri diphosphat (E450ii), Tetranatri diphosphat (E450iii), chất điều chỉnh độ axit Natri acetat (E262i), chất chống oxy hóa acid ascorbic (E300), chất ổn định màu Natri Nitrit (E250), màu thực phẩm (E120).

+ Thành phần bột bánh:

Bột mỳ, bột bắp, tinh bột biến tính, muối, đường, sữa bột gầy, dầu thực vật, bột lòng trắng trứng, bột nguyên trứng, bột nở (E450i, E500i, E341i).

3. ***Thời hạn sử dụng sản phẩm.***

Hướng dẫn bảo quản

90 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện nhiệt độ bảo quản từ -20^0C đến -18^0C.

Hướng dẫn sử dụng

- Quay lò vi sóng

Nhiệt độ	1 chiếc	2 chiếc	3 chiếc
800W	30s	45s	60s

- Chiên rán: Yêu cầu phải rã đông hoàn toàn, thời gian chiên từ 2-3 phút

Lưu ý: Nếu muốn thưởng thức phần vỏ bánh giòn và ngậy sẽ tiến hành theo phương pháp chiên rán hoặc sau khi quay ở lò vi sóng xong chiên thêm 1-2 phút.

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

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 50g/ túi, 70 g/ túi, 100g/ túi, 250g/ túi, 350g/ túi, 500g/ túi, 560g/ túi, 700g/ túi, 1 kg.

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

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật số 55/2010/QH12 ban hành ngày 17 tháng 6 năm 2010 (luật an toàn thực phẩm).
- Nghị định 15/2018 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).
- Theo thông tư số 24/TT-BYT ngày 14-8-2013 về quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y 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 23 tháng 07 năm 2018

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT

TỔNG GIÁM ĐỐC

CHO NAM IL

Phụ lục 01 : DỰ THẢO TEM NHÃN

Xúc xích SEOUL'S HOTDOG

Thành phần:

Nguyên liệu: Thịt gà, mỡ heo, nước, ruột collagen

Gia vị, thành phần khác: muối, hạt tiêu. Chất nhũ hóa Dinatri diphosphat (E450i), Trinatri diphosphat (E450ii), Tetranatri diphosphat (E450iii), chất điều chỉnh độ axit Natri acetat (E262i), chất chống oxy hóa acid ascorbic (E300), chất ổn định màu Natri Nitrit (E250), màu thực phẩm (E120).

Bột mỳ, bột bắp, tinh bột biến tính, muối, đường, sữa bột gầy, dầu thực vật, bột lòng trắng trứng, bột nguyên trứng, bột nở (E450i, E500i, E341i),

Chỉ tiêu chất lượng

Năng lượng trung bình cho 100g: 250kcal

Protein: ≥ 12 %

Lipit: ≤ 20 %

Hướng dẫn sử dụng:

Quay lò vi sóng

Nhiệt độ	1 chiếc	2 chiếc	3 chiếc
800W	30s	45s	60s

Chiên rán: Yêu cầu phải rã đông hoàn toàn, thời gian chiên từ 2-3 phút

Lưu ý: Nếu muốn thưởng thức phần vỏ bánh giòn ngậy sẽ tiến hành theo phương pháp chiên rán hoặc sau khi quay ở lò vi sóng xong chiên thêm 1-2 phút

Bảo quản:

Hạn sử dụng 90 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bảo quản ở nhiệt độ -20 °C đến -18 °C.

Số tự công bố QĐ ATTP: 02 / 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

성분:

원재료명 및 함량: 닭고기, 지방, 정제수, 콜라겐 케이싱. 양념, 기타 부재료: 정제염, 후추. 유화제 Dinatri diphosphat (E450i), Trinatri diphosphat (E450ii), Tetranatri diphosphat (E450iii), Natri acetat (E262i), Acid ascorbic (E300), Natri Nitrit (E250), 식품 색소(E120).

밀가루, 옥수수 전분, 변성전분, 정제염, 백설탕, 탈지분유, 식용유, 난백, whole egg powder, baking powder (E450i, E500i, E341i),

품질 관리 지수:

1 회 제공량 열량 (100g): 250kcal

Protein: ≥ 12 %

Lipit: ≤ 20 %

사용법:

전자렌지로 조리 시:

조리 온도	1 개	2 개	3 개
800W	30s	45s	60s

후라이팬으로 조리 시: 완전히 해동시킨

후 2~3 분 후라이팬으로 튀기세요

유의 사항: 껍질 부분의 바삭한 느낌을 즐기고 싶으면 후라이팬으로 튀기거나 전자렌지로 해동 후 1~2 분동안 후라이팬으로 튀기세요.

보관 조건:

-20 °C ~ -18 °C 온도 보관 조건에 유통기한이 90 일입니다.

식품안전 결정서 번호:

유통기한: 포장지에 표기

중량:

생산지: **Duc Viet 식품 주식 회사**

주소: Lieu Ha - Tan Lap – Yen My - Hung Yen

Tel: 0221.3970229/30 – Fax: 0221.3970231

Website: www.ducvietfoods.vn

TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG
LABO XÉT NGHIỆM ATVSTP
Số 229 - Nguyễn Lương Bằng, TP Hải Dương
Điện thoại: 02203.892.638 Fax: 03203.891897
Website: www.lab-hmtu.vn
Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn

VILAS 492

M.S.D.N:0900214028 - C.T.C.P. CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT H.YÊN MỸ - T.HƯNG YÊN

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 68-11 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/*Name of Sample*: SEOUL S HOTDOG

Mã số/*Code*: 031868-11

Số lượng mẫu/*Quantity*: 300g/gói x 5 gói

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* : 7/03/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ *Testting time*: Từ 7/03/2018 đến ngày 22/03/2018

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	6,4
2.	Độ ẩm	%	HPP13	48,5
3.	Hàm lượng protein*	g/100g	AOAC 981:10	13,1
4.	Hàm lượng Lipid*	g/100g	TCVN 4592:88	14,7
5.	Hàm lượng muối	%	TCVN 4591:88	1,8
6.	Hàm lượng NH_3	mg/100g	TCVN 3706:90	7,7
7.	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594 : 1988	27,5
8.	Hàm lượng tro tổng	%	HPP/01	2,3
9.	Năng lượng	kcal/100g	HPP/46	300
10.	Aflatoxin	mg/kg	AOAC 975.36	KPH
11.	Dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật Nhóm Clo hữu cơ	ppb	TCVN 6121:2010	KPH (LOD=5ppb)
12.	Định tính H_2S	-	TCVN3699:90	Âm tính

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.

TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG
LABO XÉT NGHIỆM ATVSTP
Số 229 - Nguyễn Lương Bằng, TP Hải Dương
Điện thoại: 02203.892.638 Fax: 03203.891897
Website: www.lab-hmtu.vn
Email: Laboxnatvstp@hmtu.edu.vn

13.	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	H.HDQT.176	**KPH**
14.	Chì	mg/kg	AAS-H.HDQT.056	**KPH**
15.	Cadimi	mg/kg	AAS-H.HDQT.051	**KPH**
16.	Tổng số *Ecoli**	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	**KPH**
17.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	TCVN 4884:2005	64
18.	Tổng số *coliforms**	CFU/g	TCVN 6848:2007	**KPH**
19.	Định lượng *Clostridium perfingens*	CFU/g	TCVN4991:2005	**KPH**
20.	Định lượng *Clostridium botulium*	CFU/g	TCVN 9049:2012	**KPH**
21.	Định lượng *Listeria monocytogenes*	CFU/g	52TCN-TQTP0002:2003	**KPH**
22.	Định lượng *Staphylococus aureus**	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	**KPH**
23.	Phát hiện *Salmonella**	/25g	TCVN 4829:2005	**KPH**
24.	Định lượng *Bacillus.cereus**	CFU/g	TCVN 4992:2005	**KPH**
25.	Định lượng nấm men- nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2007	**KPH**

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

Hải Dương, ngày 22 tháng 03 năm 2018

LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT Y TẾ HẢI DƯƠNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS.Trần Quang Cảnh

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.