

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 373 ngày: 10/6/2021
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC
	Phòng: VP An toàn
Sao	

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11/ĐV/2021

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: 01/2019/NNPTNT-0321

Ngày cấp: 04/01/2019 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 nhân phô mai

Xuất xứ: Việt Nam

2. **Thành phần:**

Bột mì, phô mai (10 %), bột bắp, thịt gà, mỡ heo, gia vị (muối, đường, tiêu), bột chiên xù, bột nguyên trứng, bột lòng trắng trứng, dầu thực vật, chất nhũ hóa (450i, 450ii, 450iii), chất điều chỉnh độ acid (262i), chất chống oxy hóa (300), chất tạo xốp (450i, 500i, 341i), chất giữ màu (250), màu thực phẩm tự nhiên (carmin 120).

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm.**

Thời hạn sử dụng của sản phẩm 40 ngày kể từ ngày sản xuất.

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

Khối lượng tịnh của các túi bao gói: 70 g/túi, 100 g/túi, 125 g/túi, 140 g/túi, 200 g/túi, 250 g/túi, 300 g/túi, 350 g/túi, 420 g/túi, 500 g/túi, 560 g/túi, 1 kg/túi, 2 kg/túi, 5 kg/túi, ... trọng lượng thực tế ghi trên bao bì.

Sản phẩm được bao gói trong túi chất liệu PA/PE/LLDPE

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).

- QCVN 8-3:2012/BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm).

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Cfu/g	$5 * 10^5$
2	e.coli	Cfu/g	$5 * 10^1$
3	Salmonella	Cfu/ 25g	kph

- QCVN 8-2:2011/ BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm).

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	0.05
2	Chì (Pb)	mg/kg	0.1

- Nghị định 15/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm

- Thông tư 24/2019/TT –BYT ban hành ngày 30/8/2019 (Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm).

- Nghị định số 43/2017/NĐ - CP ban hành ngày 14 tháng 04 năm 2017 về nhãn hàng hóa.

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 29 tháng 06 năm 2021

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT



Phụ lục 1 : DƯ THẢO TEM NHÃN

Xúc xích Seoul's hotdog nhân Phô Mai

Thành phần:

Bột mì, phô mai (10 %), bột bắp, thịt gà, mỡ heo, gia vị (muối, đường, tiêu), bột chiên xù, bột nguyên trứng, bột lòng trắng trứng, dầu thực vật, chất nhũ hóa (450i, 450ii, 450iii), chất điều chỉnh độ acid (262i), chất chống oxy hóa (300), chất tạo xốp (450i, 500i, 341i), chất giữ màu (250), màu thực phẩm tự nhiên carmin (120).

Chỉ tiêu chất lượng:

Trong 100 g sản phẩm

Năng lượng (kcal)	Protein (g)	Lipit (g)
300 ÷ 350	8 ÷ 14	12 ÷ 20

Hướng dẫn sử dụng:

Cách 1: Dùng nồi chiên không dầu: Chiên sản phẩm ở nhiệt độ 160 °C ÷ 170 °C trong 9 ÷ 10 phút.

Cách 2: Quay lò vi sóng theo hướng dẫn:

Công suất	1 chiếc	2 chiếc	3 chiếc	4 chiếc
800 W	40 giây	60 giây	90 giây	120 giây

Cách 3: Chiên bằng chảo dầu: Nhiệt độ dầu chiên khoảng 160 °C ÷ 170 °C trong thời gian 4 phút ÷ 4 phút 30 giây, chú ý đảo đều tay khi chiên.

Hướng dẫn bảo quản:

Sản phẩm phải bảo quản ở nhiệt độ 0 °C đến 4 °C.

Lưu ý: Nếu sản phẩm đã cắt túi nên sử dụng hết trong ngày, nếu không sử dụng hết phải dán kín túi và bảo quản ở ngăn đá tủ lạnh.

Thông tin cảnh báo:

- Phần que nhọn có thể gây nguy hiểm, nên sau khi sử dụng phải cho vào thùng rác.
- Bỏ gói hút oxy trước khi chế biến sản phẩm.
- Không sử dụng sản phẩm hết hạn, hư hỏng hoặc khi dị ứng với bất kì thành phần nào của sản phẩm.

NSX, HSD: Xem trên bao bì.

Khối lượng tịnh:

Sản xuất tại: **Công ty cổ phần thực phẩm Đức Việt**
Địa chỉ: Thôn Liêu Hạ, xã Tân Lập, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Tel: 0221.3970229/30 – Fax: 0221.3970231

Website: www.ducvietfoods.vn.

Thành phần:

Milgafu, 치즈 (10 %), 옥수수전분, 계육, 돈지방, 조미료 (소금, 설탕, 후추), 튀김가루, 전란분말, 난백분말, 식용유, 유화제 (450i, 450ii, 450iii), 초산나트륨 (262i), 아스코르브산 (300), 팽창제 (450i, 500i, 341i), 색소유지제 (250), 카민 (120)

영양정보:

제품 100g 당:

평균 칼로리 (kcal)	단백질 (g)	지방 (g)
300 ÷ 350	8 ÷ 14	12 ÷ 20

Sử dụng:

1. 에어프라이어 조리: 160 °C - 170 °C 에서 9~10 분에 돌리세요.
2. 전자레인지 조리 시:

전자레인지	1 개	2 개	3 개	4 개
출력				
800W	40s	60s	90s	120s

3. 후라이팬 조리: 160 °C ÷ 170 °C 에서 4 분 ÷ 4 분 30 초간 이리저리 굴러가며 튀기세요.

보관방법: 0 °C - 4 °C 에서 보관하십시오.

- 개봉 후 당일 안에 사용 권고 드립니다. 남은 제품을 밀봉하여 냉동고에 보관하십시오.

주의사항:

- 핫도그 손잡이 끝은 뾰족하여 위험하오니 제품 사용 후 쓰레기통에 버리시기 바랍니다.
- 조리 전에 탈산소제를 제거하시기 바랍니다.
- 손상되었거나 유통기한이 경과된 제품 또는 제품 성분에 알레르기가 있으신 경우, 제품을 섭취하지 마시기 바랍니다.
- 유통기한: 포장지에 표기

중량:

Mã vạch

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: HN210500101-2

Trang/ Page No: 1/2

- Tên khách hàng/ Client's Name** : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT
- Địa chỉ/ Client's Address** : Thôn Liêu Hạ, Xã Tân Lập, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
- Ngày nhận mẫu/ Date sample(s)** : 10/05/2021
received
- Ngày phân tích mẫu/ Date of** : 10/05/2021
Performance of Test
- Ngày trả kết quả/ Date of Issue** : 17/05/2021
- Thông tin mẫu/ Name of Sample** : Xúc xích Seoul's hotdog nhân phô mai
- Mô tả mẫu/ Sample Description** : Mẫu chứa trong bao bì kín
- Ghi chú/ Note** :
- Bảng kết quả/ Results Table** :



STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-02:2018(Ref. TCVN 10912:2015 AOAC 2015.01 FDA 4.7 version 1.1 (3/2015))
2	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.007	TS-KT-QP-02:2018(Ref. TCVN 10912:2015 AOAC 2015.01 FDA 4.7 version 1.1 (3/2015))
3	Aflatoxin (tổng B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*) / Aflatoxin (sum of B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.45	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
4	Aflatoxin B ₁ (*) / Aflatoxin B ₁ (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.45	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
5	Định tính hydrosulfua (H ₂ S) (*) / Qualitative of Hydrosulfide (H ₂ S) (*)	Âm tính/ Negative	-	-	TCVN 3699:1990
6	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	35.2	%	-	TS-KT-HCB-005:2018
7	Amoniac (NH ₃) (*) / Ammonia (NH ₃) (*)	6.01	mg/100g	-	TS-KT-HCB-014:2020 (Ref. TCVN 3706:1990)
8	Nitrit (NO ₂ ⁻) (*) / Nitrite (NO ₂ ⁻) (*)	9.42 (pp:TS-KT-HCB-049:2018 (Ref. AOAC 973.31; LOD=3)	mg/kg	1	TS-KT-HCB-041:2018 (Ref. TCVN 7767:2007)
9	Chỉ số peroxide (*) / Peroxide value (*)	Không phát hiện/ Not Detected	meq/kg	0.1	TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017)

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.

2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL / This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: HN210500101-2

Trang/ Page No: 2/2

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
10	Béo tổng (*) / Total fat (*)	16.7	g/100g	-	TS-KT-HCB-002:2018
11	Năng lượng / Calories	335	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
12	Carbohydrate (*) / Carbohydrate (*)	35.0	g/100g	-	TS-KT-HCB-004:2020
13	Đạm tổng (*) / Total protein (*)	11.2	g/100g	-	TS-KT-HCB-001:2018
14	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	5.0 x 10 ¹	CFU/g	10	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
15	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
16	NaCl (*) / NaCl (*)	0.712	%	-	TS-KT-HCB-100:2020 (Ref. TCVN 3973:1984)
17	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	-	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
18	Tro tổng (*) / Total Ash (*)	1.92	%	-	TS-KT-HCB-006:2018
19	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	2.0 x 10 ¹	CFU/g	10	Ref. TCVN 8275-2 : 2010 (ISO 21527-2 : 2008)
20	Chloramphenicol / Chloramphenicol	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.05	TS-KT-SK-16:2020



Chú thích/ Remarks:

- (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

NGUYỄN HỮU TRUYỀN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

NGUYỄN MINH NHỰT

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL / This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04