

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/NGOCTHOMFOODS/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THỰC PHẨM NGỌC THƠM FOODS

Địa chỉ: Lô E5, Đường số 9, Cụm công nghiệp Hải Sơn Đức Hòa Đông, xã Đức Hòa Đông, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An, Việt Nam.

Điện thoại: 0918424325

Email:

Mã số doanh nghiệp: 1102026993

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Áp dụng ISO 22000:2018, số: TQC.03.5758.

Ngày cấp: 25/01/2024. Nơi cấp: TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ CHỨNG NHẬN TQC CGLOBAL.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: GIÒ TAI LƯỠI XÀO

2. Thành phần: Lưỡi heo (50%), tai heo (20%), mũi heo (10%), bì heo (10%), mọc nhĩ (5%), muối, đường kính, chất điều vị (INS621), nước mắm (cá và muối), hạt tiêu, chất nhũ hóa (INS450(iii), INS451(i), INS450(i), INS452(i), INS471), chất chống đông vón (INS341(i), INS504(i), INS551), chất bảo quản (INS262(i), INS250, INS234), chất điều chỉnh độ acid (INS296).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Bảo quản ở nhiệt độ 0°C – 4°C: 60 ngày kể từ ngày sản xuất.
 - Bảo quản ngăn đá tủ lạnh (-18°C): 3 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất xem trên bao bì sản phẩm.

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

Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong bao bì nhựa PA/LLPDE. Cam kết bao bì chứa đựng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

Quy cách bao gói: Đóng gói kín và được hút chân không. Khối lượng tịnh: 250 g

(Hoặc Khối lượng tịnh khác theo nhu cầu khách hàng được thể hiện rõ trên nhãn sản phẩm)

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

Sản xuất tại: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THỰC PHẨM NGỌC THƠM FOODS

Địa chỉ: Lô E5, Đường số 9, Cụm công nghiệp Hải Sơn Đức Hòa Đông, xã Đức Hòa Đông, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An, Việt Nam.



III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản 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:

- Chi tiêu vi sinh vật: Theo QCVN 8-3:2012/ BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ g	5×10^6
2	E. coli	CFU/ g	5×10^2
3	Salmonella	/25g	Không phát hiện

- Chi tiêu kim loại nặng: Theo QCVN 8-2: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Cadimi	mg/ kg	0,05
2	Chì	mg/ kg	0,1

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./.

Long An, ngày 29 tháng 01 năm 2024

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



Trần Thị Thơm

026
NG T
PH
AT TH
CT
001
YOA

NHÃN SẢN PHẨM



Giò Tai Lưỡi Xào

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm đã bị xì túi chân không và hết hạn sử dụng.

Thành phần: Lưỡi heo (50%), tai heo (20%), mũi heo (10%), bì heo (10%), mộc nhĩ (5%), muối, đường kính, chất điều vị (INS 621), nước mắm (cá và muối), hạt tiêu, chất nhũ hóa (INS 450(iii), INS 451(i), INS 450(i), INS 452(i), INS 471), chất chống đông vón (INS 341(i), INS 504(i), INS 551), chất bảo quản: (INS 262(i), INS 250, INS 234), chất điều chỉnh độ acid (INS 296).

Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp sau khi mở bao bì hoặc chế biến các món ăn theo nhu cầu.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ 0 °C - 4 °C, thời hạn sử dụng là 60 ngày kể từ ngày sản xuất (Nếu bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh (-18 °C) thời gian sử dụng là 03 tháng kể từ ngày sản xuất).

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên mặt sau bao bì **SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM**

Chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm và sản xuất tại:

Công Ty Cổ Phần Sản Xuất Thực Phẩm Ngọc Thơm Foods

Địa chỉ: Lô E5, Đường số 9, Cụm Công Nghiệp Hải Sơn Đức Hòa Đông, xã Đức Hòa Đông, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An, Việt Nam

Sản xuất độc quyền cho:

Công Ty TNHH Một Thành Viên Thương Mại Và Dịch Vụ Ngọc Thơm

Địa chỉ: 12/14/18, đường 49, khu phố 7, phường Hiệp Bình Chánh thành phố Thủ Đức, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Hotline: 0918 42 43 25 * Website: ngocthom.com.vn

Fanpage: www.facebook.com/NgocthomFoodsAndBeverages

Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g:			
Năng lượng:	185	Chất đạm:	18,8
Chất béo:	11,1	Carbohydrate:	2,4



Khối lượng tịnh: **250 g**

Thực phẩm tốt hơn - cuộc sống tốt hơn



TQC



NgocthomFoods
Better food - Better life

Sản phẩm sản xuất độc quyền cho
CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ NGỌC THƠM

Giò Tai Lưỡi Xào

Khối lượng tịnh: **250 g**



TQC

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa



Trang/ Page No: 1/2
Ngày ban hành/ Date of issue: 30/12/2023

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số Ref. No: 1X218L1636
Mã KQ/ RP. No: 00M051423.00

- Tên khách hàng/ Client's Name (c) : CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THỰC PHẨM NGỌC THƠM FOODS
- Địa chỉ/ Client's Address (c) : Lô E5, Đường số 9, Cụm công nghiệp Hải Sơn Đức Hòa Đông, Xã Đức Hòa Đông, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam
- Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 25/12/2023
- Thời gian phân tích/ Date of Testing : 25/12/2023 - 30/12/2023
- Thông tin mẫu/ Information of Sample (c) : Giò tai lười xào
- Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi nhựa kín
- Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result(s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Trạng thái/ Characteristic	Giò tai lười xào được hút chân không, mềm, dai, không có tạp chất	-	-	TS-KT-HCB-164:2020
2	Màu sắc/ Colour	Màu đặc trưng của sản phẩm	-	-	TS-KT-HCB-164:2020
3	Mùi, vị/ Odor, taste	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ	-	-	TS-KT-HCB-164:2020
4	Độ ẩm (*)/ Moisture (*)	66.2	%	-	TS-KT-HCB-005:2018
5	Asen (As) (*)/ Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
6	Cadimi (Cd) (*)/ Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
7	Chì (Pb) (*)/ Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
8	Béo tổng (*)/ Total fat (*)	11.1	%	-	TS-KT-HCB-002:2018
9	Carbohydrate (*)	2.40	%	-	TS-KT-HCB-004:2020
10	Tro tổng (*)/ Total ash (*)	1.50	%	-	TS-KT-HCB-006:2018
11	Muối (NaCl) (*)/ Salt (NaCl) (*)	0.985	%	-	TS-KT-HCB-009:2018
12	Amoniac (NH ₃) (*)/ Ammonia (NH ₃) (*)	12.0	mg/100g	-	TS-KT-HCB-14:2020
13	Năng lượng/ Calories	185	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
14	Nitrit (NO ₂) (*)/ Nitrite (NO ₂) (*)	23.5	mg/kg	-	TS-KT-HCB-49:2018 (Ref. AOAC 973.31)



TSL SCIENCE CO.,LTD

HCM Laboratory: 592A Cong Hoa Street, Ward 13, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Ca Mau Laboratory: No 11, 3/2 Street, Ward 5, Ca Mau City, Vietnam.

Ha Noi Laboratory: No 17, adjacent to Shophouse D1 in area D, Le Trong Tan New Urban Area, Duong Noi Ward, Ha Dong District, Hanoi City, Vietnam.

Telephone: (+84) 28.7302.4687

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

TS-TTCL-7.8/8M-04

- (c): Thông tin được cung cấp bởi Khách hàng/ Information is provided by the customer.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in the test report are valid only for the sample(s) as received.
- Kết quả này không được sao chép lũng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý của TSL/ This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of TSL.

Trang/ Page No. 2/2

Ngày ban hành/ Date of Issue: 30/12/2023

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: 1X218L1636

Mã QI/ RP. No: 004051423.00

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result(s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
15	Định tính borat (*)/ Qualitative of borate (*)	Âm tính/ Negative	-	-	TCVN 8895:2012
16	Đạm tổng (**)/ Total protein (**)	18.8	%	-	TS-KT-HCB-001:2018
17	Aflatoxin B ₁ (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
18	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	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
19	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (**)/ Total aerobic microorganisms (**)	2.3x10 ³	CFU/g	-	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2010)
20	Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	-	ISO 6579-1:2013
21	Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)

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.
- GHPH: Giới hạn phát hiện của phương pháp. / LOD: Limit of detection.
- Mẫu do khách hàng cung cấp. / The sample is provided by the customer.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER
NGUYỄN THỊ CẨM HUYỀN**GIÁM ĐỐC**
DIRECTOR
HUỶNH TẤN CƯỜNG**TSL SCIENCE CO.,LTD****HCM Laboratory:** 592A Cong Hoa Street, Ward 13, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam.**Ca Mau Laboratory:** No 11, 3/2 Street, Ward 5, Ca Mau City, Vietnam.**Ha Noi Laboratory:** No 17, adjacent to Shophouse D1 in area D, Le Trong Tan New Urban Area, Duong Noi Ward, Ha Dong District, Hanoi City, Vietnam.

Telephone: (+84) 28.7302.4687

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

TS-TTCL-7.8/BM-04

- (c): Thông tin được cung cấp bởi Khách hàng/ Information is provided by the customer.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in the test report are valid only for the sample(s) as received.
- Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý của TSU. This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of TSL.