

# CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/THUANGFOOD/2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN THU HẰNG FOOD VIỆT NAM

Địa chỉ: Số 306, tổ 1, phố Phú Viên, phường Bồ Đề, quận Long Biên, thành phố Hà Nội

Điện thoại: 02432 161 392

Mã số doanh nghiệp: 0108501717

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm: 258/2018/NNPTNT-HAN; Ngày cấp 29/11/2018; Nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản Hà Nội, Việt Nam.

### II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: TAI HEO MUỐI

2. **Thành phần:** Tai heo (80%); da heo (10%); tỏi; muối NaCl; đường kính trắng. **Phụ gia thực phẩm:** collagen; taroma smoke; chất điều vị: INS621 chất tạo phức kim loại: INS451 (i); chất nhũ hóa: INS452(i); chất điều chỉnh độ axit: INS450(i), INS341(i), INS 262(i); chất chống đông vón: INS551; chất bảo quản: INS250; chất chống ô xy hóa: INS316; hương liệu: INS300, INS415.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Hạn sử dụng và bảo quản:

- Bảo quản ở nhiệt độ  $0^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$ , thời hạn sử dụng là 90 ngày kể từ ngày sản xuất (nếu bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh thì thời hạn sử dụng là 6 tháng kể từ ngày sản xuất)

- Ngày sản xuất, hạn sử dụng: in trên tem nhãn sản phẩm



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

+ Quy cách bao gói: Khối lượng tịnh: 100g, 120g, 150g, 180g, 200g, 225g, 250g, 280g, 300g, 330g, 350g, 400g, 450g, 500g, 550g, 600g, 650g, 700g, 750g, 800g, 850g, 900g, 950g, 1kg, 1,3kg, 1,5kg, 2 kg, 2,5kg, 3kg, 3,5kg, 4kg, 4,5kg, 5kg, 10kg, 15kg, 20kg, 25kg

+ Chất liệu bao bì đóng gói: bao bì phức hợp có lớp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa có cấu trúc PA/ LLPDE.

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

+ Tên và cơ sở sản xuất: CÔNG TY CỔ PHẦN THU HẰNG FOOD VIỆT NAM  
Địa chỉ: Số 306, tổ 1, phố Phú Viên, phường Bồ Đề, quận Long Biên, thành phố Hà Nội, Việt Nam.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** Theo mẫu nhãn dự kiến đính kèm

#### 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:

- Quy chuẩn kỹ thuật / quy định an toàn 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.

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

+ Thông tư số 24/ 2019/ TT – BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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./.



Hà Nội, ngày 24 tháng 09 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



NGUYỄN THU HẰNG

ỨNG DỤNG VĂN BẢN

**CÔNG TY CỔ PHẦN THU HẰNG FOOD VIỆT NAM**

**THUANG FOOD VIETNAM.,JSC**

**TAI HEO MUỐI**

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

**Thành phần:** Tai heo (80%); da heo (10%); tỏi; muối NaCl; đường kính trắng. **Phụ gia thực phẩm:** collagen; taroma smoke; chất điều vị: INS621 chất tạo phức kim loại: INS451 (i); chất nhũ hóa: INS452(i); chất điều chỉnh độ axit: INS450(i), INS341(i), INS 262(i); chất chống đông vón: INS551; chất bảo quản: INS250; chất chống ô xy hóa: INS316; hương liệu: INS300, INS415.

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** - Hàm lượng Protein:  $\geq 19.8\%$

- Hàm lượng Lipit:  $\geq 11.9\%$

**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  $0^{\circ}\text{C}$  -  $4^{\circ}\text{C}$ , thời hạn sử dụng là 90 ngày kể từ ngày sản xuất (Nếu bảo quản sản phẩm trong ngăn đá tủ lạnh thì thời hạn sử dụng là 06 tháng kể từ ngày sản xuất).

**Ngày sản xuất, hạn sử dụng:** in trên tem nhãn sản phẩm

**Khối lượng tịnh:** in trên tem nhãn sản phẩm

**SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM**

**Chịu trách nhiệm về hàng hoá và sản xuất tại:**

**CÔNG TY CỔ PHẦN THU HẰNG FOOD VIỆT NAM**

Địa chỉ: Số 306, tổ 01, phố Phú Viên, phường Bồ Đề, quận Long Biên, thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 02432 161 392

Sản xuất độc quyền cho:

**CÔNG TY TNHH MTV 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 424 325

Website: ngocthom.com.vn

Fanpage:

[www.facebook.com/Ngoc.Thom.Food.And.Drink/](http://www.facebook.com/Ngoc.Thom.Food.And.Drink/)





BỘ Y TẾ  
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA  
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 63 Phạm Thân Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam  
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, Q2, TP. HCM, Việt Nam  
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đồng Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam  
Hotline: 19001063 Email: ktnn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 11129/PKN-VKNQG

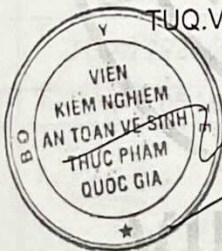
PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Tai heo muối  
2. Mã số mẫu: 04213077/DV.6  
3. Mô tả mẫu: Nguyên túi 200 g, nhiệt độ tại thời điểm nhận mẫu là 10 °C  
Số lượng: 2; NSX: 20/04/2021 - HSD: 18/07/2021; Không có mẫu lưu  
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu  
5. Thời gian lưu mẫu: Không có  
6. Ngày nhận mẫu: 20/04/2021  
7. Thời gian thử nghiệm: 20/04/2021 - 28/04/2021  
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN THU HÀNG FOOD VIỆT NAM  
Địa chỉ: Số 306, Tổ 1, Phố Phú Viên, Phường Bồ Đề,  
Quận Long Biên, Hà Nội  
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	$2,1 \times 10^4$
9.2*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	$4,7 \times 10^2$

Hà Nội, ngày 28 tháng 4 năm 2021

TUQ.VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG KHOA  
ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG  
TS. Lê Thị Phương Thảo

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ This report is only valid for the above sample  
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm AT/STPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC  
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request  
4. (\*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025  
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.





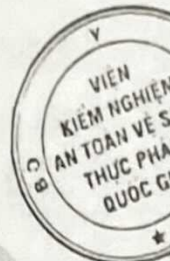
BỘ Y TẾ  
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA  
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 45 Phạm Thái Duyệt, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam  
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Đình, P. Cát Lái, Q2, TP. HCM, Việt Nam  
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngã Quyền, P. Đồng Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam  
Hotline: 19001065 Email: ktrn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 11128/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Tai heo muối  
2. Mã số mẫu: 04213077/DV.6  
3. Mô tả mẫu: Nguyên túi 200 g, nhiệt độ tại thời điểm nhận mẫu là 10 °C  
Số lượng: 2; NSX: 20/04/2021 - HSD: 18/07/2021; Không có mẫu lưu  
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu  
5. Thời gian lưu mẫu: Không có  
6. Ngày nhận mẫu: 20/04/2021  
7. Thời gian thử nghiệm: 20/04/2021 - 28/04/2021  
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN THU HẰNG FOOD VIỆT NAM  
Địa chỉ: Số 306, Tổ 1, Phố Phú Viên, Phường Bồ Đề,  
Quận Long Biên, Hà Nội  
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật



STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Salmonella	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH
9.2*	S. aureus	CFU/g	FDA-Bam chapter 12:2019	KPH (LOD: 10 CFU/g)
9.3*	L. monocytogenes	CFU/g	ISO 11290-2:2017	KPH (LOD: 10 CFU/g)
9.4*	Cl. perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.5*	E. coli	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.6*	pH (đo trực tiếp)	-	NIFC.05.M.196	5,76
9.7	Cảm quan	-	NIFC.05.M.199	Mẫu thịt đã chế biến khuôn hình chữ nhật, gồm màu hồng, màu trắng xen kẽ lẫn nhau, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không bị bở, nhũn, không có mùi lạ
9.8	Hàm lượng Tro không tan trong axit HCl	g/100g	NIFC.02.M.05	0,16
9.9*	Hàm lượng Muối	g/100g	NIFC.02.M.07	0,92
9.10*	Hàm lượng Protein	g/100g	TCVN 8134:2009	19,8
9.11*	Hàm lượng nước	g/100g	TCVN 8135:2009	65,7
9.12*	Hàm lượng Lipid	g/100g	TCVN 8136:2009	11,9
9.13*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004 mg/kg)
9.14*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,015
9.15*	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004 mg/kg)

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample  
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC  
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request  
4. (\*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025  
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.





BỘ Y TẾ  
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA  
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

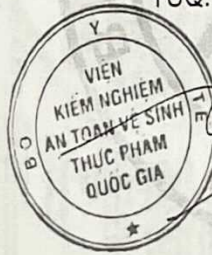
Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thái Duyệt, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam  
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cái Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cái Lái, Q2, TP. HCM, Việt Nam  
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đồng Hải I, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam  
Hotline: 19001063 Email: knn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.16	Hàm lượng Aflatoxin B1, B2, G1, G2	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5 µg/kg)
9.17*	Hàm lượng Clortetracyclin	µg/kg	NIFC.04.M.001 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 5,0 µg/kg)
9.18*	Hàm lượng Oxytetracyclin	µg/kg	NIFC.04.M.001 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 5,0 µg/kg)
9.19*	Hàm lượng Tetracyclin	µg/kg	NIFC.04.M.001 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 5,0 µg/kg)
9.20*	Hàm lượng Cloramphenicol	µg/kg	NIFC.04.M.002 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,03 µg/kg)
9.21*	Hàm lượng Florfenicol	µg/kg	NIFC.04.M.002 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,1 µg/kg)
9.22*	Hàm lượng Salbutamol	µg/kg	NIFC.04.M.015 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,03 µg/kg)
9.23	Hàm lượng Estadiol	µg/kg	NIFC.04.M.115 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 10 µg/kg)
9.24*	Hàm lượng Testosterol	µg/kg	NIFC.04.M.115 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 1 µg/kg)

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 28 tháng 4 năm 2021

TUQ.VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG KHOA  
ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG  
TS. Lê Thị Phương Thảo

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample  
2. Không được trích dẫn một phần hoặc toàn bộ của thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC  
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request  
4. (\*) Phương pháp được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025  
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.

