

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 13/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, Việt Nam.

Điện thoại: 02432 161 392

Fax: .

Email: thucphamthuhang@gmail.com

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

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **CHÂN GÀ RÚT XƯƠNG SÓT SIÊU CAY**

2. **Thành phần:** Chân gà rút xương (95%); muối NaCl; đường kính trắng; cà chua; hành tây; ớt tươi; tỏi; gừng; sả; quế chi; tiểu hồi; đại hồi; đinh hương; thảo quả; cỏ xạ hương; dầu oliu; hạt tiêu; giấm rượu vang đỏ. **Phụ gia thực phẩm:** chất tạo phức kim loại ( INS 451(i) ); chất nhũ hóa ( INS 452(i) ); chất điều chỉnh độ acid ( INS 450(i) ); chất chống oxy hóa ( INS 316 ); chất bảo quản ( INS 250 ); chất điều chỉnh độ acid ( INS 262(i) ); chất chống đông vón (INS 551).

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 60 ngày kể từ ngày sản xuất (nếu bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh thì thời hạn sử dụng là 03 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**

10  
CÔ  
CÔ  
U H  
VIỆ  
ĐI

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

**THUANG FOOD VIETNAM.,JSC**

**CHÂN GÀ RÚT XƯƠNG SỐT SIÊU CAY**

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

*Cay giòn sần sật*

*Bổ dưỡng – Ăn liền*

**Thành phần:** Chân gà rút xương (95%); muối NaCl; đường kính trắng; cà chua; hành tây; ớt tươi; tỏi; gừng; sả; quế chi; tiểu hồi; đại hồi; đinh hương; thảo quả; cỏ xạ hương; dầu oliu; hạt tiêu; giấm rượu vang đỏ. **Phụ gia thực phẩm:** chất tạo phức kim loại (INS 451(i)); chất nhũ hóa (INS 452(i)); chất điều chỉnh độ acid (INS 450(i)); chất chống oxy hóa (INS 316); chất bảo quản (INS 250); chất điều chỉnh độ acid (INS 262(i)); chất chống đông vón (INS 551).

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** - Hàm lượng Protein:  $\geq 14\%$

- Hàm lượng Lipit:  $\geq 5\%$

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

**Hạn sử dụng và bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ  $0^{\circ}\text{C}$  -  $4^{\circ}\text{C}$ , thời hạn sử dụng là 60 ngày kể từ ngày sản xuất (Nếu bảo quản sản phẩm trong ngăn đá tủ lạnh thì thời hạn sử dụng là 03 tháng kể từ ngày sản xuất).

**Ngày sản xuất:**

**Hạn sử dụng:**

**Khối lượng tịnh:** 400 g

**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 42 43 25

Website: ngocthom.com.vn

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

50  
NG  
PH  
NG  
TN  
V-T  
P





**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  
VP/Rep. Office 1: Phòng 3162, Cảng B Cảng Cát Lái, số 1293D Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, Q1, TP. HCM, Việt Nam  
VP/Rep. Office 2: Số 1 Ngõ Quỳ, P. Đồng Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam  
Hotline: 1900.1063 Email: knn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 15809/PKN-VKNQG

**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

- Tên mẫu: Chân gà rút xương sốt siêu cay
- Mã số mẫu: 05214475/DV.1
- Mô tả mẫu: Nguyên túi 400 g, nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 10 °C  
Số lượng: 2; NSX: 31/05/2021 - HSD: 30/11/2021; Không có mẫu lưu
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 31/05/2021
- Thời gian thử nghiệm: 31/05/2021 - 08/06/2021
- 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
- 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*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.5*	Cl. perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.6*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.7*	E. coli	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.8	Định tính phẩm màu kiềm	-	NIFC.02.M.65	Ấm tính
9.9*	pH (đo trực tiếp)	-	NIFC.05.M.196	4,41
9.10	Cảm quan	-	NIFC.05.M.199	Mẫu chân gà đã chế biến, màu đỏ cam nhạt có lẫn các hạt màu vàng, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
9.11	Hàm lượng Tro không-tan trong axit HCl	g/100g	NIFC.02.M.05	0,03
9.12*	Hàm lượng Muối	g/100g	NIFC.02.M.07	1,09
9.13*	Hàm lượng Protein	g/100g	TCVN 8134:2009	14,2
9.14*	Hàm lượng Nước	g/100g	TCVN 8135:2009	67,5
9.15*	Hàm lượng Lipid	g/100g	TCVN 8136:2009	7,25





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

*Tòa soạn chính/ Head Office: 63 Phạm Thuận Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam*  
*VP1/Rep. Office 1: Phòng 4102, Cổng B Công Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, Q2, TP. HCM, Việt Nam*  
*VP2/Rep. Office 2: Số 1 Ngõ Quyền, P. Đồng Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam*  
*Hotline: 19001963 Email: ktra@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn*

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.16*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004 mg/kg)
9.17*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,010 mg/kg)
9.18*	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004 mg/kg)
9.19	Hàm lượng Aflatoxin B1, B2, G1, G2	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5 µg/kg)
9.20*	Hàm lượng Clortetracyclin	µg/kg	NIFC.04.M.001 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 5,0 µg/kg)
9.21	Hàm lượng Oxytetracyclin	µg/kg	NIFC.04.M.001 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 5,0 µg/kg)
9.22*	Hàm lượng Tetracyclin	µg/kg	NIFC.04.M.001 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 5,0 µg/kg)
9.23*	Hàm lượng Cloramphenicol	µg/kg	NIFC.04.M.002 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,03 µg/kg)
9.24*	Hàm lượng Florfenicol	µg/kg	NIFC.04.M.002 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,03 µg/kg)
9.25	Hàm lượng Salbutamol	µg/kg	NIFC.04.M.015 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,03 µg/kg)
9.26	Hàm lượng Estadiol	µg/kg	NIFC.04.M.115 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 10 µg/kg)
9.27	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)  
LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử

Hà Nội, ngày 08 tháng 6 năm 2021

TUQUYỀN VIÊN TRƯỞNG



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

