

# CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 12/THUHANGFOOD/2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN THU HÀNG 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: ĐÙI GÀ SỐT CAY VỊ TỨ XUYÊN

2. **Thành phần:** Đùi gà (95%); muối NaCl; đường kính trắng; cà chua; hành tây; ớt tươi; tỏi; gừng; sả; quế chi; tiêu 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.

1010  
CÔ  
CÔ  
HU H  
VIỆ  
VGBI



+ 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**

85  
NG  
PI  
AM  
TN  
N-

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

**THUANG FOOD VIETNAM.,JSC**

**ĐÙI GÀ SỐT CAY VỊ TỨ XUYÊN**

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

*Da giòn – Thịt ngọt*

*Bổ dưỡng – Ăn liền*

**Thành phần:** Đùi gà (95%); muối NaCl; đường kính trắng; cà chua; hành tây; ớt tươi; tỏi; gừng; sả; quế chi; tiêu hồi; đại hồi; đinh hương; thảo quả; cò 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:  $\geq 25 \%$

- Hàm lượng Lipit:  $\geq 3 \%$

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng 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 : 500 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/)

11.  
T  
H  
A  
I  
A  
M  
(P.)





VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỊ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA  
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Địa chỉ: 100 Đường Nguyễn Văn Linh, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh  
Số 1 Ngõ Nguyễn Văn Linh, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh  
Hotline: 190611663 Email: [info@nifc.gov.vn](mailto:info@nifc.gov.vn) Website: [www.nifc.gov.vn](http://www.nifc.gov.vn)

Số: 17389/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Đùi gà sốt cay vị Tứ Xuyên  
2. Mã số mẫu: 06215033/DV  
3. Mô tả mẫu: Mẫu đóng trong túi 200 g, nhiệt độ tại thời điểm nhận mẫu là 10 °C, thông tin mẫu đánh máy dán trên túi - Số lượng: 2  
NSX: 14/06/2021 - HSD: 14/08/2021; Không có mẫu lưu  
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu  
5. Thời gian lưu mẫu: Không có  
6. Ngày nhận mẫu: 15/06/2021  
7. Thời gian thử nghiệm: 15/06/2021 - 22/06/2021  
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*	<i>Salmonella</i>	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH
9.2*	<i>S. aureus</i>	CFU/g	FDA-BAM CHAPTER 12:2019	KPH (LOD: 10 CFU/g)
9.3*	<i>L. monocytogenes</i>	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	1,5 x 10 <sup>2</sup>
9.5*	<i>Cl. perfringens</i>	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*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.8	Định tính phẩm màu kiềm	-	NIFC.02.M.65	Âm tính
9.9*	pH (đo trực tiếp)	-	NIFC.05.M.196	5,50
9.10	Cảm quan	-	NIFC.05.M.199	Mẫu đã qua chế biến, nguyên đùi, màu đỏ cam có lẫn các hạt màu vàng, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ
9.11	Hàm lượng Tro không tan trong axit HCl	g/100g	NIFC.02.M.05	0,09
9.12*	Hàm lượng Muối	g/100g	NIFC.02.M.07	1,21
9.13*	Hàm lượng Protein	g/100g	TCVN 8134:2009	25,1
9.14*	Hàm lượng Nước	g/100g	TCVN 8135:2009	64,2
9.15*	Hàm lượng Lipid	g/100g	TCVN 8136:2009	4,77
9.16*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004 mg/kg)

17-C  
Y  
300  
1  
1A NQ





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

Trụ sở chính/Head Office: 63 Phạm Thuận Đạt, 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 Ngõ Quê, P. Đông Hới, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam  
Hotline: 1900/065 Email: knn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
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 Clotetracyclin	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: 1 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 Estradiol	µg/kg	NIFC.04.M.115 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 10,0 µg/kg)
9.27	Hàm lượng Testosterol	µg/kg	NIFC.04.M.115 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 1,0 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 22 tháng 6 năm 2021

KT-VIÊN TRƯỞNG



PHÓ VIÊN TRƯỞNG

TS. Trần Cao Sơn

