

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/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 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: **CHẢ NƯỚNG**

2. **Thành phần:** Thịt nạc heo (85%); mỡ heo (10%); muối NaCl; nước mắm; đường kính trắng. **Phụ gia thực phẩm:** chất nhũ hóa, chất tạo phức kim loại (INS 450(iii), INS 451(i), INS 450(i)); chất điều chỉnh độ acid (INS 262(i)); chất chống đông vón (INS 551); chất làm dày (INS 407, INS 1412).

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 3 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, 2kg, 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 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.

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



NGUYỄN THU HÀNG

MẪU NHÃN DỰ KIẾN

SẢN XUẤT THEO CÔNG NGHỆ TRUYỀN THỐNG

CHẢ NƯỚNG

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

Bổ dưỡng – Ăn liền

Thành phần: Thịt nạc heo (85%); mỡ heo (10%); muối NaCl; nước mắm; đường kính trắng. **Phụ gia thực phẩm:** chất nhũ hóa, chất tạo phức kim loại (INS 450(iii), INS 451(i), INS 450(i)); chất điều chỉnh độ acid (INS 262(i)); chất chống đông vón (INS 551); chất làm dày (INS 407, INS 1412).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: - Hàm lượng Protein: $\geq 20\%$

- Hàm lượng Lipit: $\geq 4\%$

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: in trên tem nhãn sản phẩm

Khối lượng tịnh: in trên tem nhãn sản phẩm

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

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/

Chịu trách nhiệm về hàng hoá và
sản xuất tại:

**CÔNG TY CỔ PHẦN THU
HÀNG 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

117
S. T
IÂN
G. F
IAM
TP. H



PHIẾU PHÂN TÍCH

(Kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu đem thử)

Số: 892/TM-IRDOP

- Tên khách hàng: Công ty cổ phần Thu Hằng Food Việt Nam
Địa chỉ: Số 306, tổ 1, phố Phú Viên, P.Bồ Đề, Q.Long Biên, Hà Nội
- Tên mẫu: Chả nướng. NSX: 10/6/2021. HSD: 08/8/2021
- Mã số mẫu: TP107.21
- Mô tả mẫu: chả màu vàng nhạt, đựng trong túi ép chân không
- Số lượng mẫu: 1
- Mẫu lưu: 0
- Ngày nhận mẫu: 10/6/2021
- Thời gian phân tích: 10/6/2021 – 12/6/2021
- Kết quả thử nghiệm:

STT	CHỈ TIÊU	TIÊU CHUẨN THỬ	ĐƠN VỊ TÍNH	YÊU CẦU	KẾT QUẢ
1	Cảm quan	HDPP01-KN	-	-	Chả màu vàng nhạt, mùi thơm đặc trưng
2	Muối ăn	TCVN 4591:1988	mg/g	-	0,21
3	Protein	TCVN 11604:2016	%	-	22,47
4	Lipit	TCVN 8136:2009	%	-	4,51
5	Amoniac	HDPP12-KN	mg/g	-	0,11
6	Nitrit	TCVN 7992:2009	mg/g	-	0,33
7	Dư lượng kháng sinh Tetracycline	HDPP13-KN	mg/g	-	KPH (LOD: 0,01)
8	Pb	HDPP31-KN	mg/kg	-	KPH (LOD: 0,1)
9	As	HDPP31-KN	mg/kg	-	KPH (LOD: 0,1)
10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	HDPP01-VS	CFU/g	-	$2,0 \times 10^2$
11	E.coli	HDPP02-VS	CFU/g	-	KPH (LOD: 10)
12	Salmonella	HDPP06-VS	CFU/g	-	KPH (LOD: 10)

Ghi chú: KPH – Không phát hiện

Hà Nội, ngày 12 tháng 6 năm 2021

TRƯỞNG PHÒNG
PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM



Trần Thị Lan



(*) Chỉ tiêu không trong danh mục phép thử ISO/IEC 17025:2017; (**) Chỉ tiêu sử dụng nhà thầu phụ thử nghiệm

BM05-QT08-KN

Lần ban hành: 02

Ngày ban hành: 06/06/2019

Trang: 1/1