

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 16/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: ngocthomfoods@gmail.com

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: LẠP XƯƠNG TƯƠI

2. Thành phần: Thịt heo (70%), mỡ heo (25%), muối, đường kính, chất điều vị (INS 621, INS 637), maltodextrin, transglutaminase, đạm động vật (heo), chất ổn định (INS 1414, INS 1420), chất nhũ hóa (INS 451(i), INS 452(i), INS 471, INS 464, INS 461), chất chống đông vón (INS 341(i), INS 504(i), INS 551, INS 500(ii)), chất bảo quản (INS 262(i), INS 250, INS 234), chất điều chỉnh độ acid (INS 296), bột quế, bột hồi, bột cam thảo, chiết xuất thịt, bột ngũ vị hương.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Bảo quản ở nhiệt độ 0°C – 4°C: 90 ngày kể từ ngày sản xuất.
 - Bảo quản ngăn đá tủ lạnh (-18°C): 4 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng 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/LLDPE. 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, 500, 1000 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:

TT	Sản phẩm	Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)	
			n	c	m	M
3.1	Thịt và sản phẩm chế biến từ thịt sử dụng trực tiếp không cần xử lý nhiệt	TSVSVHK	5	2	5×10^5	5×10^6
		<i>E. coli</i>	5	2	5×10^1	5×10^2
		<i>Salmonella</i>	5	0	KPH ⁽²⁾	

Ghi chú:

-⁽²⁾ trong 25g

- n: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm

- c: Số mẫu tối đa cho phép có kết quả nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M

- m: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt

- M: giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt.

- 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 20 tháng 12 năm 2024



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Hoàng



NgocThomFoods
Better, food - Better, life
Thực Phẩm Từ Tâm - Nâng Tầm Sức Khỏe

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

Thông tin cảnh báo: không dùng sản phẩm đã bị xi tù, chân không hoặc hết hạn sử dụng.

Thành Phần: Thịt heo (70 %), mỡ heo (25 %), muối, đường kính, chất điều vị (INS 621, INS 637), maltodextrin, transglutaminase, đom đóm vật (heol, chất ổn định (INS 1414, INS 1420), chất nhũ hóa (INS 451(i), INS 452(i), INS 471, INS 464, INS 461), chất chống đông vón (INS 341(i), INS 504(i), INS 551, INS 500(iii)), chất bảo quản (INS 262(i), INS 250, INS 234), chất điều chỉnh độ acid (INS 296), bột quế, bột hồ, bột cam thảo, chiết xuất thịt, bột ngũ vị hương.

Hướng dẫn sử dụng: Chiên, nướng hoặc chế biến các món ăn theo nhu cầu.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ 0 °C - 4 °C; 90 ngày kể từ ngày sản xuất.

Bảo quản ngăn đá tủ lạnh (-18 °C); 4 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm.

Phân phối bởi:

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: 0909 09 79 25

Website: ngocthom.com.vn

Fanpage: www.facebook.com/NgocThomFoodsAndBeverages

**Giá trị dinh dưỡng
trung bình trong 100g**

Đường tổng: 6,28 g

Chất đạm: 14,9 g

Natri: 673 mg

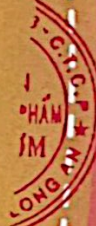
Năng lượng: 322 kcal

Carbohydrate: 8,25 g

Béo tổng: 25,5 g

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa

**LẠP XƯƠNG
TƯƠI**



SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

VỊ NGON CỦA MỌI NHÀ



Khối lượng tịnh
500 g



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THỰC PHẨM NGỌC THƠM FOODS
Địa chỉ/ Client's Address : Lô E5, Đường số 9, Cụm công nghiệp Hải Sơn Đức Hòa Đông, xã Đức Hòa Đông, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 04/12/2024
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 04/12/2024 - 10/12/2024
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 10/12/2024
Thông tin mẫu/ Name of Sample : LẠP XƯƠNG TƯƠI
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	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Năng lượng (Tính từ protein, béo và carbohydrate) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate) (*)	322	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	14.9	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	8.25	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	6.28	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
5	Béo tổng (*) / Total fat (*)	25.5	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
6	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	673	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/014 (Ref. AOAC 985.35)
7	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	1.7×10^2	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
8	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
9	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
10	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
11	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
12	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
13	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	<0.01	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
14	Nitrit (quy về NaNO ₂) (*) / Nitrite (as NaNO ₂) (*)	26.0	mg/kg	TCVN 7992:2009

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.
- (**)(*) Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (**)(*): Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- ^(CN) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ ^(CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- ^(TS) Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ ^(TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp / Limited of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp / Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa: Kết quả được thể hiện <10 CFU/g ; <10 CFU/ml ; <10 CFU/swab (mẫu) ; <1 CFU/0.1g ; <1 CFU/0.1ml ; <10 CFU/0.1g ; <10 CFU/0.1ml ; <1 CFU/ml ; <5 CFU/g ; <2 CFU/g khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch / According to the plate count testing method, the result is expressed <10 CFU/g ; <10 CFU/ml ; <10 CFU/swab (sample) ; <1 CFU/0.1g ; <1 CFU/0.1ml ; <10 CFU/0.1g ; <1 CFU/ml ; <5 CFU/g ; <2 CFU/g when the dish contains no colony.
 - Theo phương pháp lọc: Kết quả được thể hiện <1 CFU/thể tích mẫu kiểm ; <1 CFU/khối lượng mẫu kiểm (đối với các nền mẫu nước đá) khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch / According to the membrane filter method, the result is expressed <1 CFU/sample volume tested ; <1 CFU/sample weight tested (for ice sample) when the dish contains no colony.

Đovan





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng Nutritional ingredients	Trên 100 g In 100 g		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu % Nutrient reference values
Năng lượng (Energy)	322	kcal	16%
Chất đạm (Protein)	14.9	g	30%
Carbohydrate	8.25	g	3%
Đường tổng số (Total Sugars)	6.28	g	-
Béo tổng (Total Fat)	25.5	g	46%
Natri (Sodium)	673	mg	34%

% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 kcal).
Giá trị dinh dưỡng tham chiếu: Năng lượng: 2000 kcal; Chất đạm: 50 g; Carbohydrate: 325 g; Đường tổng số chưa khuyến nghị;
Chất béo: 56 g trong đó chất béo bão hòa: 20 g; Natri: 2000 mg
% Nutrient reference values determine that how much a nutrient in serving of food contributes to a daily (2000 kcal diet).
Nutrient reference values: Energy: 2000 kcal; Protein: 50 g; Carbohydrate: 325 g; Total Sugars have not been recommended;
Total Fat: 56 g including saturated Fat: 20 g; Sodium: 2000 mg

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR

TRẦN HOÀNG VINH

