

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/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:

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: CHÂN GIÒ HEO MUỐI

2. Thành phần: Thịt chân giò heo rút xương (95%), muối ($\leq 1\%$), đường kính, chất điều vị (INS621), chất nhũ hóa (INS450(iii), INS451(i), INS450(i), INS452(i), INS471), chất chống đông vón (INS341(i), INS504(i), INS551), hương liệu thịt tổng hợp, đường maltodextrin, chất bảo quản (INS262(i), INS250, INS234), chất điều chỉnh độ acid (INS296), hương liệu khói tự nhiên, phẩm màu tổng hợp (INS150c).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Bảo quản ở nhiệt độ $0^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$: 90 ngày kể từ ngày sản xuất.

- Bảo quản ngăn đá tủ lạnh (-18°C): 6 tháng kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất 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/LLPDE. 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: 300 g, 500 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:

- Chỉ 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:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ g	5×10^6
2	E. coli	CFU/ g	5×10^2
3	Salmonella	/25g	Không phát hiện

- Chỉ 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 29 tháng 01 năm 2024

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



Trần Thị Thơm

11/01/2024
XUẤT
01/01/2024

NHÃN SẢN PHẨM



Sản phẩm sản xuất độc quyền cho
CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ NGỌC THƠM



CHÂN GIÒ HEO MUỐI

Khối lượng tịnh: **300g**



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa



CHÂN GIÒ HEO MUỐI

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

Thành phần: Thịt chân giò heo rút xương (95%), muối ($\leq 1\%$), đường kính, chất điều vị (INS 621), chất nhũ hóa (INS 450(ii), INS 451(i), INS 450(i), INS 452(i), INS 471), chất chống đông vón (INS 341(i), INS 504(i), INS 551), hương liệu thịt tổng hợp, đường maltodextrin, chất bảo quản: (INS 262(i), INS 250, INS 234), chất điều chỉnh độ acid (INS 296), hương liệu khói tự nhiên, phẩm màu tổng hợp (INS 150c).

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 °C - 4 °C, thời hạn sử dụng là 90 ngày kể từ ngày sản xuất.

(Nếu bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh (-18 °C) thời gian sử dụng là 06 tháng kể từ ngày sản xuất).

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem ở mặt sau bao bì.



Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g:

Năng Lượng:	215	Chất đạm:	19,3
Chất béo:	14,4	Carbohydrate:	2,16



SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

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 Đồng,
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.

Sản xuất độc quyền cho:

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: 0918 42 43 25 * Website: ngocthom.com.vn
Fanpage: www.facebook.com/NgocThomFoodsAndBeverages

Khối lượng tịnh: **300 g**
Thực phẩm tốt hơn - cuộc sống tốt hơn

026
NG
PH
TH
CT
001
ĐA-



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa

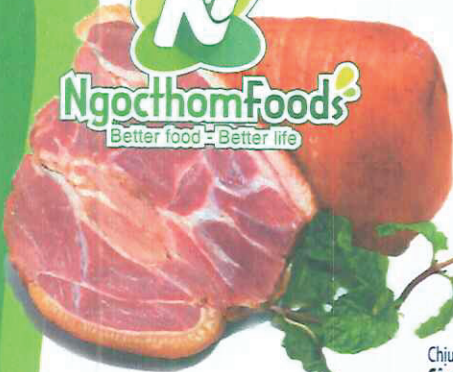
Sản phẩm sản xuất độc quyền cho
CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ NGỌC THƠM

CHÂN GIÒ HEO MUỐI

Khối lượng tịnh: **500 g**



TQC CERTIFICATE No. TQC 5758



Khối lượng tịnh: **500 g**
Thực phẩm tốt hơn - cuộc sống tốt hơn

CHÂN GIÒ HEO MUỐI

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

Thành phần: Thịt chân giò heo rút xương (95%), muối ($\leq 1\%$), đường kính, chất điều vị (INS 621), chất nhũ hóa (INS 450(iii), INS 451(i), INS 450(i), INS 452(i), INS 471), chất chống đông vón (INS 341(i), INS 504(i), INS 551), hương liệu thịt tổng hợp, đường maltodextrin, chất bảo quản: (INS 262(i), INS 250, INS 234), chất điều chỉnh độ acid (INS 296), hương liệu khói tự nhiên, phẩm màu tổng hợp (INS 150c).

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 °C - 4 °C, thời hạn sử dụng là 90 ngày kể từ ngày sản xuất (Nếu bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh (-18 °C) thời gian sử dụng là 06 tháng kể từ ngày sản xuất).

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem ở mặt sau bao bì

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g:

Năng Lượng:	215	Chất đạm:	19,3
Chất béo:	14,4	Carbohydrate:	2,16



TQC CERTIFICATE No. TQC 5758

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

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.

Sản xuất độc quyền cho:

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: 0918 42 43 25 * Website: ngocthom.com.vn
Fanpage: www.facebook.com/NgocthomFoodsAndBeverages



Trang/ Page No: 1/2

Ngày ban hành/ Date of issue: 09/01/2024

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số Ref. No: 1X299L1088

Mã KQ/ RP. No: 002048796.01

(Phiếu kết quả này thay thế cho phiếu kết quả Mã số 1X299L1088, Mã KQ 002048796.00 ban hành ngày 19/12/2023/
This report replaces the Ref. No 1X299L1088, RP. No 002048796.00 issued on 19/12/2023)

- Tên khách hàng/ Client's Name (c) : **CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THỰC PHẨM NGỌC THƠM FOODS**
- Địa chỉ/ Client's Address (c) : **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**
- Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : **14/12/2023**
- Thời gian phân tích/ Date of Testing : **14/12/2023 - 19/12/2023**
- Thông tin mẫu/ Information of Sample (c) : **Chân giò heo muối**
- 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	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	<i>Escherichia coli</i> (*)	3.4x10 ²	CFU/g	-	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
2	<i>Salmonella</i> spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	-	ISO 6579-1:2017
3	Aflatoxin B ₁ (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
4	Aflatoxin (tổng B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂) (*)/ Aflatoxin (sum of B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
5	Chì (Pb) (*)/ Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
6	Cadimi (Cd) (*)/ Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
7	Asen (As) (*)/ Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
8	Trạng thái/ Characteristic	Mềm, dai, không có tạp chất	-	-	TS-KT-HCB-164:2020
9	Màu sắc/ Colour	Màu đặc trưng của sản phẩm	-	-	TS-KT-HCB-164:2020
10	Mùi, vị/ Odor, taste	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ	-	-	TS-KT-HCB-164:2020
11	Độ ẩm (*)/ Moisture (*)	62.5	%	-	TS-KT-HCB-005:2018
12	Béo tổng (*)/ Total fat (*)	14.4	%	-	TS-KT-HCB-002:2018
13	Carbohydrate (*)	2.16	%	-	TS-KT-HCB-004:2020



TSL SCIENCE CO.,LTD

HCM Laboratory: 592A Cong Hoa Street, Ward 13, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Ca Mau Laboratory: No 11, 3/2 Street, Ward 5, Ca Mau City, Vietnam.

Ha Noi Laboratory: No 17, adjacent to Shophouse D1 in area D, Le Trong Tan New Urban Area, Duong Noi Ward, Ha Dong District, Hanoi City, Vietnam.

- (c): Thông tin được cung cấp bởi Khách hàng/ Information is provided by the customer.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in the test report are valid only for the sample(s) as received.
- Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý của TSL/ This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of TSL.

Trang/ Page No: 2/2

Ngày ban hành/ Date of issue: 09/01/2024

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số Ref. No: 1X299L1088

Mã QK/ RP. No: 002048796.01

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result(s)	Đơn Vị/ Unit	GPHH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
14	Tro tổng (*)/ Total ash (*)	1.65	%	-	TS-KT-HCB-006:2018
15	Muối (NaCl) (**)/ Salt (NaCl) (**)	0.986	%	-	TS-KT-HCB-009:2018
16	Amoniac (NH ₃) (**)/ Ammonia (NH ₃) (**)	Vết 10.3(< LOQ=10.5)	mg/100g	3.5	TS-KT-HCB-14:2020
17	Năng lượng/ Calories	215	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
18	Nitrit (NO ₂) (**)/ Nitrite (NO ₂) (**)	58.3	mg/kg	-	TS-KT-HCB-49:2018 (Ref. AOAC 973.31)
19	Định tính borat (**)/ Qualitative of borate (**)	Âm tính/ Negative	-	-	TCVN 8895:2012
20	Đạm tổng (**)/ Total protein (**)	19.3	%	-	TS-KT-HCB-001:2018

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.
- GPHH: Giới hạn phát hiện của phương pháp / LOD: Limit of detection.
- GHDL: Giới hạn định lượng của phương pháp / LOQ: Limit of quantification.
- Mẫu do khách hàng cung cấp / The sample is provided by the customer.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER**NGUYỄN THỊ CẨM TUYÊN****GIÁM ĐỐC**
DIRECTOR
NGUYỄN TÂN CƯỜNG

Trang/ Page No: 1/1
Ngày ban hành/ Date of issue: 17/12/2023**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**
TEST REPORTMã số/ Ref. No: 1X260L1693
Mã KQ/ RP. No: 001003135.00

1. Tên khách hàng/ Client's Name (c) : CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THỰC PHẨM NGỌC THƠM FOODS
2. Địa chỉ/ Client's Address (c) : 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
3. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 14/12/2023
4. Thời gian phân tích/ Date of Testing : 14/12/2023 - 17/12/2023
5. Thông tin mẫu/ Information of Sample (c) : Chân giò heo muối
6. Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi nhựa kín
7. Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result(s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)/ Total aerobic microorganisms (*)	7.2x10 ⁴	CFU/g	-	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)

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.
- GHPH: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ LOD: Limit of detection.
- Mẫu do khách hàng cung cấp./ The sample is provided by the customer.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER**NGUYỄN THỊ CẨM TUYÊN****GIÁM ĐỐC**
DIRECTOR**HUYỀN TÂN CƯỜNG****TSL SCIENCE CO.,LTD****HCM Laboratory:** 592A Cong Hoa Street, Ward 13, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam.**Ca Mau Laboratory:** No 11, 3/2 Street, Ward 5, Ca Mau City, Vietnam.**Ha Noi Laboratory:** No 17, adjacent to Shophouse D1 in area D, Le Trong Tan New Urban Area, Duong Noi Ward, Ha Dong District, Hanoi City, Vietnam.

Telephone: (+84) 28.7302.4687

Website: <http://tsl-net.com.vn>

- (c): Thông tin được cung cấp bởi Khách hàng/ Information is provided by the customer.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in the test report are valid only for the sample(s) as received.
- Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý của TSL/ This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04