

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13/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 THOM 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: GÀ MUỐI HUN KHÓI

2. Thành phần: Thịt gà (90%), muối, đường kính, chất điều vị (INS621, INS508), chiết xuất nấm men, maltodextrin, hương thịt tổng hợp, đạm động vật (lợn), xi-rô glucose, đạm đậu nành, tinh bột bắp, chất nhũ hóa (INS1414, INS414, INS407, INS415, INS471, INS451(i), INS452(i)), chất chống oxy hóa (INS301, INS316), chất chống đông vón (INS341(i), INS504(i), INS551, INS500(ii), INS296, INS500(i), INS331(iii)), chất bảo quản (INS262(i), INS234, INS250), chất tạo hương (gà) giống tự nhiên, bột nghệ.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Bảo quản ở nhiệt độ 0°C – 4°C: 60 ngày kể từ ngày sản xuất.
- Bảo quản ngăn đá tủ lạnh(-18°C): 3 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 khay xếp bên ngoài 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. 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:

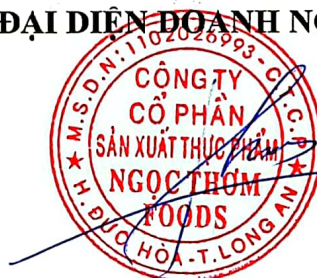
- Chỉ tiêu vi sinh vật: Theo QCVN 8-3:2012/ BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- 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.

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 24 tháng 07 năm 2024

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



NGUYỄN THANH HOÀNG



HÌNH ẢNH TEM NHÃN



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

GÀ MUỐI HUN KHỎI

Khối lượng tịnh: 300 g



GÀ MUỐI HUN KHỎI



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

Thành phần: Thịt gà (90%), muối, đường kính, chất điều vị (INS 621, INS 508), chiết xuất nấm men, maltodextrin, hương thịt tổng hợp, đạm động vật (lợn), xi-rô glucose, đạm đậu nành, tinh bột bắp, chất nhũ hóa (INS 1414, INS 414, INS 407, INS 415, INS 471, INS 451(i), INS 452(i)), chất chống oxy hóa (INS 301, INS 316), chất chống đông vón (INS 341(i), INS 504(i), INS 551, INS 500(ii)), INS 296, INS 500(i), INS 331(iii)), chất bảo quản (INS 262(i)), INS 234, INS 250), chất tạo hương (gò) giống tự nhiên, bột nghệ.

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: 60 ngày kể từ ngày sản xuất.

Bảo quản ngăn đá tủ lạnh (-18 °C): 3 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g:

Năng Lượng:	193 kcal	Chất đạm:	25,9 g
Chất béo:	9,88 g	Carbohydrate:	0 g

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 Hòa 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.
Thực phẩm tốt hơn - cuộc sống tốt hơn

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



Trang/ Page No: 1/1

Ngày ban hành/ Date of issue: 24/06/2024

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: 1Y242F2779

Mã KQ/ RP. No: 001039282.00

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 : **21/06/2024**
4. Thời gian phân tích/ Date of Testing : **21/06/2024 - 24/06/2024**
5. Thông tin mẫu/ Information of Sample (c) : **GÀ MUỐI HUN KHÓI**
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 (*)	4.1x10 ²	CFU/g	-	ISO 4833-1:2013/Amd1:2022

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 TẤN 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

Trang/ Page No: 1/2

Ngày ban hành/ Date of issue: 19/06/2024

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: 1Y292F1922

Mã KQ/ RP. No: 001036564.00

- 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 : **14/06/2024**
- Thời gian phân tích/ Date of Testing : **14/06/2024 - 19/06/2024**
- Thông tin mẫu/ Information of Sample (c) : **GÀ MUỐI HUN KHÓI**
- 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	Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
2	Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	-	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020
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	Gà được đựng trong khay xốp, hút chân không, 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 (*)	62.9	%	-	TS-KT-HCB-005:2018



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

Trang/ Page No: 2/2

Ngày ban hành/ Date of issue: 19/06/2024

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: 1Y292F1922

Mã KQ/ RP. No: 001036564.00

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result(s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
12	Béo tổng (*)/ Total fat (*)	9.88	%	-	TS-KT-HCB-002:2018
13	Carbohydrate (*)	Không phát hiện/ Not Detected	%	0.1	TS-KT-HCB-004:2020
14	Tro tổng (*)/ Total ash (*)	1.29	%	-	TS-KT-HCB-006:2018
15	Muối (NaCl) (*)/ Salt (NaCl) (*)	0.620	%	-	TS-KT-HCB-009:2018
16	Amoniác (NH ₃) (*)/ Ammonia (NH ₃) (*)	Vết 9.50 (< LOQ = 10.5)	mg/100g	3.5	TS-KT-HCB-14:2020
17	Năng lượng/ Calories	193	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
18	Nitrit (NO ₂) (*)/ Nitrite (NO ₂) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	3	TS-KT-HCB-49:2018 (Ref. AOAC 973.31)
19	Định tính borat (*)/ Qualitative of borate (*)	Âm tính/ Negative	-	-	1 TS-KT-HCB-001:2018 TCVN 8895:2012
20	Đạm tổng (*)/ Total protein (*)	25.9	%	-	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.
- GHPH: 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



HUYNH TẤN 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>

TS-TTCL-7.8/BM-04

- (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.