

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 07/GT-DNA/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐÔNG NAM Á**

Địa chỉ: Số 271 Bạch Đằng, phường 15, quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028.62744027 Fax:

E-mail: thitnguoidna@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0308808103

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 7209/2019/BQLATTP-HCM. Ngày Cấp: 09/12/2022. Nơi cấp: BAN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH. Địa chỉ: Số 194/27 Nguyễn Văn Tăng, phường Long Thạnh Mỹ, quận 9, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: GIÒ THỦ

2. Thành phần: Thịt nạc heo 30%, thịt gà 20%, mỡ heo 10%, tai heo 10%, lườn heo 10%, vỏ bọc plastic 5%, hành tím, muối, đường, hạt tiêu, mộc nhĩ, hương tỏi, chất điều vị (621, 631), chất nhũ hóa (450iii, 451i), chất tạo phức kim loại (452i), chất điều chỉnh độ acid (450i).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 60 ngày kể từ ngày sản xuất khi bảo quản ở nhiệt độ 0°C - 5°C hoặc 6 tháng kể từ ngày sản xuất khi bảo quản ở nhiệt độ -18°C.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Chất liệu bao bì: Túi nhựa PE hoặc PA, bao bì phù hợp vệ sinh an toàn thực phẩm.

Quy cách đóng gói: đóng gói hút chân không. Khối lượng tịnh: 100 g, 200 g, 500 g, 1 kg, 2 kg.

Đóng gói theo yêu cầu của khách hàng

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): **CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐÔNG NAM Á**. Địa chỉ: Số 194/27 Nguyễn Văn Tăng, phường Long Thạnh Mỹ, quận 9, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.



III. Mẫu nhãn sản phẩm:

NỘI DUNG GHI NHÃN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: GIÒ THỦ

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng protid: 12 – 22 % (khối lượng)

Thành phần: Thịt nạc heo 30%, thịt gà 20%, mỡ heo 10%, tai heo 10%, lưỡi heo 10%, vỏ bọc plastic 5%, hành tím, muối, đường, hạt tiêu, mộc nhĩ, hương tỏi, chất điều vị (621, 631), chất nhũ hóa (450iii, 451i), chất tạo phức kim loại (452i), chất điều chỉnh độ acid (450i).

Ngày sản xuất và Hạn sử dụng:

Hạn sử dụng: 60 ngày kể từ ngày sản xuất khi bảo quản ở nhiệt độ 0°C _ 5°C hoặc 6 tháng kể từ ngày sản xuất khi bảo quản ở nhiệt độ -18°C.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ 0°C _ 5°C hoặc -18°C

Hướng dẫn sử dụng: Cắt bỏ phần bao bì ngoài sau đó ăn liền ngon hơn ăn kèm với mù tạt, tương ớt, rau sống, dưa leo; chế biến với cơm chiên, mì xào, bánh pizza và các món ăn khác

Thông tin cảnh báo: Sử dụng sản phẩm ngay sau khi mở bao bì và không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng

Khối lượng tịnh: 100 g, 200 g, 500 g, 1 kg, 2 kg. Đóng gói theo yêu cầu của khách hàng

Số TCCS: 07/GT-DNA/2020

Sản xuất tại: **CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐÔNG NAM Á**

Địa chỉ: Số 194/27 Nguyễn Văn Tăng, phường Long Thạnh Mỹ, quận 9, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐÔNG NAM Á**

Địa chỉ: Số 271 Bạch Đằng, phường 15, quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.



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:

Phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật / quy định an toàn thực phẩm: Quy định an toàn thực phẩm được ban hành theo QĐ số 46 / 2007 / QĐ – BYT ngày 19 / 02/2007 (quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm), QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn kim loại nặng trong thực phẩm, QCVN 8-3:2012/ BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm. văn bản hợp nhất thông tư về việc quản lý phụ gia thực phẩm số 02/VBHN - BYT

1. Các chỉ tiêu vi sinh vật: QCVN 8-3:2012/ BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

TT	Sản phẩm	Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)		Phân loại chỉ tiêu
			n	c	m	M	
1	Thịt và sản phẩm chế biến từ thịt sử dụng trực tiếp không qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng	TSVSVHK	5	2	5×10^5	5×10^6	B
		E. coli	5	2	5×10^1	5×10^2	B
		Salmonella	5	0	KPH ⁽²⁾		A

Ghi chú:

⁽²⁾ trong 25g hoặc 25ml

⁽³⁾ MPN/100g cơ thịt và nội dịch

Ký hiệu viết tắt:

- n: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm
- c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm 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.

2. Các chỉ tiêu kim loại nặng: tuân theo QCVN 8-2:2011/BYT .

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Hàm lượng Cadimi (Cd)	ppm	0,05
2	Hàm lượng Chì (Pb)	ppm	0,1

3. Hàm lượng hoá chất không mong muốn độc tố nấm mốc và hoá chất bảo vệ thực vật, hoá chất khác) tuân theo QĐ 46/ 2007/ QĐ – BYT ngày 19/12/2007 (quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm) đối với nhóm thịt chế biến có xử lý nhiệt.

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./.

Tp Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 04 năm 2020

ĐẠI DIỆN TÓ CHỨC, CÁ NHÂN

