

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 15/DB-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: DẶM BÔNG VAI

2. Thành phần: Thịt nạc lưng heo 60%, thịt nạc đùi heo 25%, ức gà 20%, tỏi, bột gia vị thịt heo, tiêu bột.

Phụ gia: chất nhũ hóa (450iii, 1520), chất giữ ẩm (422), chất điều chỉnh độ acid(525), phẩm màu (120).

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: DẶM BÔNG VAI

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng protid: 14 – 26 % (khối lượng)

Thành phần: Thịt nạc lưng heo 60%, thịt nạc đùi heo 25%, ức gà 20%, tỏi, bột gia vị thịt heo, tiêu bột.

Phụ gia: chất nhũ hóa (450iii, 1520), chất giữ ẩm (422), chất điều chỉnh độ acid(525), phẩm màu (120).

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

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

Số TCCS: 15/DB-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.

3-C
M
A
5C

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 TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên đồng dấu)



GIÁM ĐỐC
Dàm Quang Kham



KT: 13.7 X 6.7 CM

Thành phần: Thịt nạc lợn heo 60%, thịt nạc đùi heo 25%, ức gà 20%, tỏi, bột gia vị thịt heo, tiêu bột.

Phụ gia: Chất nhũ hóa (450iii, 1520), chất giữ ẩm (422), chất điều chỉnh độ acid (525), phẩm màu (120).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng protein: 14 - 26% (khối lượng)

Hướng dẫn bảo quản: từ 0 °C - 5 °C hoặc -18 °C.

Hướng dẫn sử dụng: Cắt bỏ phần bao bì ngoài sau đó ăn liền ngon hơn khi 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 an toàn: Sử dụng sản phẩm ngay sau khi mở bao bì và không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

Thời 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.

Số TCS: 15/DB-DNA/2020

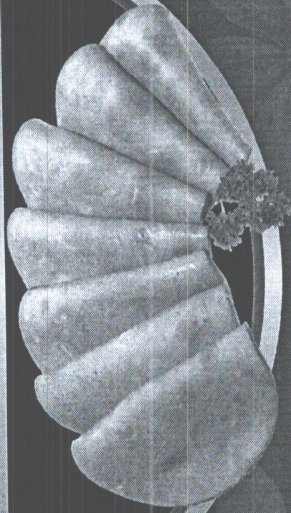
NSX: Xem mặt sau nhãn

Sản xuất tại: Chi Nhanh Cty Cổ Phần Thực Phẩm Đông Nam Á.

Địa chỉ: Số 194/27 đường Nguyễn Văn Tăng, P. Long Thạnh Mỹ, Q.9, Tp. Hồ Chí Minh.



..... DẶM BÔNG VAI



SẢN PHẨM KHÔNG
SỬ DỤNG HẠN THE

Sản phẩm của:

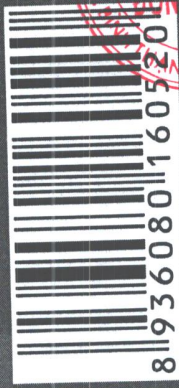
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐÔNG NAM Á

271 Bạch Đằng, P.15, Q.Bình Thạnh, Tp.Hồ Chí Minh

ĐT: 028.6271.4859 - Fax: 028.3733.1677

KHỐI LƯỢNG TÍNH

500 g



8 936080 160520



KT: 13.7 X 6.7 CM

Thành phần: Thịt nạc lưng heo 60%, thịt nạc đùi heo 25%, ức gà 20%, tỏi, bột gia vị thịt heo, tiêu bột.

Phụ gia: Chất nhũ hóa (450iii, 1520), chất giữ ẩm (422), chất điều chỉnh độ acid (525), phẩm màu (120).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng protein: 14 - 26 % (khối lượng)

Hướng dẫn bảo quản: từ 0 °C - 5 °C hoặc - 18 °C.

Hướng dẫn sử dụng: Cắt bỏ phần bao bì ngoài sau đó ăn liền ngon hơn khi 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 an toàn: Sử dụng sản phẩm ngay sau khi mở bao bì và không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

Thời 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.

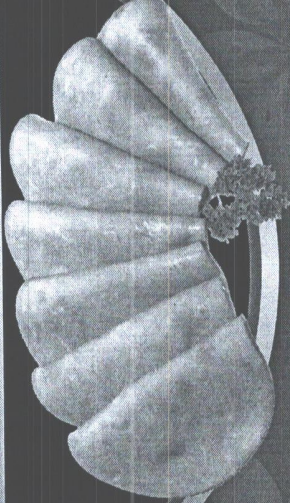
Số TCCS: 15/DB-DNA/2020

NSX: Xem mặt sau nhãn

Sản xuất tại: Chi Nhánh Cty Cổ Phần Thực Phẩm Đông Nam Á
Địa chỉ: Số 194/27 đường Nguyễn Văn Tăng, P. Long Thành Mỹ, Q.9, Tp. Hồ Chí Minh.



..... DẶM BÔNG VAI

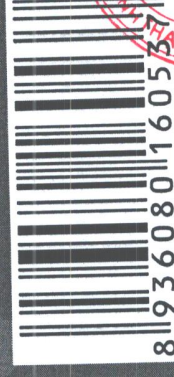


SẢN PHẨM KHÔNG
SỬ DỤNG HÀN THE

Sản phẩm của:

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐÔNG NAM Á
271 Bạch Đằng, P.15, Q.Bình Thạnh, Tp.Hồ Chí Minh
ĐT: 028.6271.4859 - Fax: 028.3733.1677

KHỐI LƯỢNG TÍNH
200 g



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2020-00012711
Mã số kết quả	AR-20-VD-014622-01 / EUVNHC-00093677



CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐÔNG NAM Á
271 Bạch Đằng, Phường 15, Quận Bình Thạnh

Thành phố Hồ Chí Minh
Việt Nam

Tên mẫu:	Dấm Bông Vai
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu:	20/02/2020
Thời gian thử nghiệm:	20/02/2020 - 24/02/2020
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	27/02/2020
Mã số PO của khách hàng:	ZG4L200220141



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD353 VD (a)(f) <i>Escherichia coli</i>	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
4	VD165 VD (a)(f) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	4.88
5	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	20.0
6	VD839 VD Ammoniac (NH ₃)	mg/100 g	TCVN 3706:1990	15.8
7	VD264 VD (a) Hàn the		AOAC 970.33	Âm tính
8	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
9	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp



EUROFINS SAC KY HAI DANG COMPANY LIMITED
Lot E2b-3, Street D6, SaiGon High-Tech Park, District 9, HCMC
Reception office: Floor M, 141 Nguyen Du, District 1, HCMC
Hanoi branch: 4F, B Building, 103 Van Phuc, Ha Dong District, Ha Noi
Can Tho branch: KVIP, Tra Noc 2 IP, O Mon District, Can Tho City

Web : www.eurofins.vn
Phone : (84.28) 7107 7879
Email : VN01_ASM_HCMC@eurofins.com

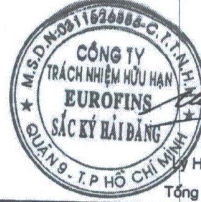
Document number : EVN-P-AR-FO3559
Version : 05
Effective date : 01/08/2019

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Thị Phượng VI
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phượng VI 27/02/2020

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
 Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.
 Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được công bố hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.
 Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.
 Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang. (A) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế



EUROFINS SAC KY HAI DANG COMPANY LIMITED
 Lot E2b-3, Street D6, SaiGon High-Tech Park, District 9, HCMC
 Reception office: Floor M, 141 Nguyen Du, District 1, HCMC
 Hanoi branch: 4F, B Building, 103 Van Phuc, Ha Dong District, HaNoi
 Can Tho branch: KVIP, Tra Noc 2 IP, O Mon District, Can Tho City

Web : www.eurofins.vn
 Phone : (84.28) 7107 7879
 Email : VN01_ASM_HCMC@eurofins.com

Document number : EVN-P-AR-FO3559
 Version : 05
 Effective date : 01/08/2019