

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 01/NEMCHATHUY/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: **HỘ KINH DOANH ĐỖ THỊ THÚY (CƠ SỞ NEM CHẢ THÚY)**

Địa chỉ: 08/11 Phạm Hùng – Xã Biển Hồ – Thành phố Pleiku – Tỉnh Gia Lai

Điện thoại: 01285466868 - 0947466868

Fax:

Email:

Mã số doanh nghiệp: 39A8004075

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 28/2018/NNPTNT-GL ngày cấp 17/8/2018, nơi cấp Phòng Kinh tế thành phố Pleiku - tỉnh Gia Lai.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Nem chả Thúy – Chả lụa**

2. Thành phần: Thịt nạc heo, mỡ heo, đường, muối, nước mắm, tiêu, hành, tỏi, bột ngọt, Supertari MU, Super-Anti, DV_MU, Aqualine 303MU. Sử dụng phụ gia theo đúng quy định tại Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015 của Bộ Y tế.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 30 ngày bảo quản ở nhiệt độ từ 3°C - 5°C

+ Ngày sản xuất: Ngày.....tháng.....năm.....

+ Hạn sử dụng : Ngày.....tháng.....năm.....

Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên nhãn sản phẩm

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

- Bao gói dạng riêng lẻ: Khối lượng tịnh: 100gam, 120gam, 150gam, 200gam, 250gam, 300gam, 350gam, 400gam, 500gam và 1kg/1 gói

- Bao gói dạng bì:

Khối lượng tịnh

+ Bì 10 gói x 20gam; 10 gói x 25gam; 10 gói x 30gam; 10 gói x 35gam; 10 gói x 40gam; 10 gói x 45gam; 10 gói x 50gam.

+ Bì 20 gói x 20gam; 20 gói x 25gam; 20 gói x 30gam; 20 gói x 35gam; 20 gói x 40gam; 20 gói x 45gam; 20 gói x 50gam.

+ Bì 100 gói x 30gam; 100 gói x 40gam; 100 gói x 50gam; 100 gói x 60gam; 100 gói x 70gam.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm chả lụa được đựng trong bì OPP20//PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm..

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Mẫu nhãn dự kiến đính kèm)

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:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

QCVN 8-3:2012/BYT đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- Tiêu chuẩn Quốc gia số: TCVN 7049:2002 về Thịt chế biến có xử lý nhiệt

- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015 của Bộ Y tế hợp nhất Thông tư hướng dẫn việc quản lý phụ gia 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./.

Gia Lai, ngày 09 tháng 9 năm 2018

CHỦ HỘ KINH DOANH



Đỗ Thị Thúy

Mẫu nhãn sản phẩm

Logo

NEM CHẢ THÚY[®]
CHẢ LỰA

Hình ảnh
sản phẩm

Đặc biệt ngon hơn
Không sử dụng hàn the

Thành phần: Thịt nạc heo, mỡ heo, đường, muối, nước mắm, tiêu, hành, tỏi, bột ngọt, Supertari MU, Super-Anti, DV_MU, Aqualine 303MU

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn ngay

Bảo quản:

Bảo quản ở nhiệt độ từ 3 °C – 5°C

Sản xuất tại:

Hộ kinh doanh Đỗ Thị Thúy
(Cơ sở nem chả Thúy)

Địa chỉ: 08/11 Phạm Hùng, xã Biển Hồ,
TP.Pleiku, tỉnh Gia Lai

Điện thoại: 0947466868 – 01285 466868

Email: cscbnemchathuy@gmail.com

Bản tự công bố:

NSX:

Số: 01/NEMCHATHUY/2018

HSD:

Khối lượng tịnh:

Mã vạch

Cảnh báo:

- Nên sử dụng trong ngày khi đã mở bao bì sản phẩm
- Không sử dụng khi phát hiện mùi, vị lạ, hết hạn sử dụng.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Số/ No.: 171113310-2
Ngày/ Date: 09/11/2017

Stt/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Chloramphenicol	mg/kg	Không phát hiện (LOD=0.00005)	WRT/TM/CH/01.01 (LC/MS/MS) (*)
2	Màu	-	Màu trắng ngà	WRT/TM/NC/01.40
3	Phản ứng kreiss	-	Âm tính	WRT/TM/NC/01.13
4	Chỉ số peroxyt	ml Na ₂ S ₂ O ₃ 0.002N/kg	3.82	TCVN 6121:2010
5	Mùi, vị	-	Mùi thơm, vị đặc trưng của sản phẩm. Không có mùi, vị lạ	WRT/TM/NC/01.40
6	Trạng thái	-	Dạng khối, mềm, dai	WRT/TM/NC/01.40
7	Ammonia (NH ₃)	mg/100g	20.75	TCVN 3706:1990 (*)
8	Nitrite	mg/100g	Không phát hiện (LOD=1)	TCVN 7992:2009 (*)
9	Hydro sulfua (H ₂ S)	-	Âm tính	TCVN 3699:1990
10	Lead (Pb)	mg/kg	0.063	AOAC 2013.06 (*)
11	Cadmium (Cd)	mg/kg	Không phát hiện (LOD=0.025)	AOAC 2013.06 (*)
12	Total Plate Count (30°C)	CFU/g	6.7 x 10 ³	ISO 4833-1:2013 (*)
13	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	<10	ISO 16649-2:2001 (*)
14	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	Không phát hiện	ISO 6579:2002/ Amd 1:2007 (*)
15	Aflatoxin B1	mg/kg	Không phát hiện (LOD=0.0005)	WRT/TM/CH/01.13 (LC/MS/MS)
16	Tetracycline	mg/kg	Không phát hiện (LOD=0.005)	WRT/TM/CH/01.05 (LC/MS/MS) (*)



[Handwritten signature]

WARRANTEK

WARRANTEK JOINT STOCK COMPANY - TESTING CENTER

44-46, Road No.8, Residential Lot 586, Thanh Thuan Area

Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Viet Nam

T: (84)-292-391 8840

F: (84)-292-391 8846

E-mail: operation@warrantek.com



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Số/ No.: 171113310-2

Ngày/ Date: 09/11/2017

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Tên khách hàng/ Client's name: | HỘ KINH DOANH ĐỖ THỊ THÚY (NEM CHẢ THÚY) |
| 2. Địa chỉ/ Address: | 8/11 Phạm Hùng, xã Biển Hồ, thành phố Pleiku, tỉnh Gia Lai |
| 3. Tên mẫu/ Name of sample: | Chả lụa |
| 4. Số niêm phong/ Seal No.: | Không niêm |
| 5. Mô tả mẫu/ Sample description: | Chả lụa |
| 6. Ngày nhận mẫu/ Receiving date: | 04/11/2017 |
| 7. Ngày phân tích/ Analysing date: | 04/11/2017 |
| 8. Kết quả thử nghiệm/ Test result: | |

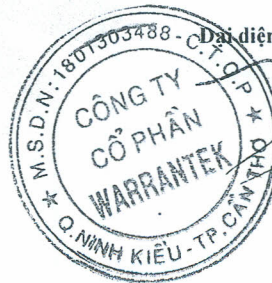
Note/Ghi chú:

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS

- Tên mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample is written as client's request.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/ This result is valid on tested sample only.
- Không được sao chép một phần kết quả thử nghiệm này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Ban Giám Đốc công ty cổ phần Warrantek/ This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of Director of Warrantek.

Phòng kiểm nghiệm/ Laboratory

Nguyễn Hữu Truyền



Đại diện công ty/ On behalf of Warrantek

Phạm Bích Kiều

