

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 63/ACEFOODS/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Thực phẩm Thiên Vương

Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội
Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 02437832562

Fax: 02437832563

Email: info@acefoods.vn

Mã số doanh nghiệp: 0102190423

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 115/2023/NNPTNT-HAN

Ngày cấp/Nơi cấp: 01-06-2023/ Chi cục QL chất lượng nông lâm sản và thủy sản
Hà Nội

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **CÁNH GÀ CHIÊN XỐT KINH KỲ**

2. Thành phần:

- Cánh gà (83.33%): Cánh gà, muối I ốt, bột tiêu, bột tỏi, chất điều vị (621, 627, 631).

Khối lượng tịnh: 500 g

- Xốt Kinh Kỳ (16.67%): hành củ, đường kính trắng, đường thốt nốt, nước, chất điều vị 621, nước mắm cốt (cá, nước muối). Khối lượng tịnh: 100 g.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 9 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng xem trên bao bì sản phẩm

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

- Sản phẩm được đóng gói trong khay hút chân không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế

- Khối lượng tịnh: 600 g

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

- Tên cơ sở sản xuất sản phẩm: Địa điểm kinh doanh Đan Phượng – Công ty cổ phần thực phẩm Thiên Vương

- Địa chỉ: Thửa số 1A – 1 điểm công nghiệp Đan Phượng, xã Đan Phượng, huyện Đan Phượng, thành phố Hà Nội.

- Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 121/2022/NNPTNT-HAN

Ngày cấp/Nơi cấp: 28-04-2022/ Chi cục QL chất lượng nông lâm sản và thủy sản
Hà Nội

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

1. Tên sản phẩm thực phẩm: **CÁNH GÀ CHIÊN XỐT KINH KỲ**

2. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hoá:

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Thực phẩm Thiên Vương

Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội Hà Nội, Việt Nam.



3. Xuất xứ hàng hoá: Việt Nam
4. Định lượng: 600 g
5. Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm
6. Hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm
7. Thành phần hoặc thành phần định lượng:
 - Cánh gà (83.33%): Cánh gà, muối I ốt, bột tiêu, bột tỏi, chất điều vị (621, 627, 631). Khối lượng tịnh: 500 g
 - Xốt Kinh Kỳ (16.67%): hành củ, đường kính trắng, đường thốt nốt, nước, chất điều vị 621, nước mắm cốt (cá, nước muối). Khối lượng tịnh: 100 g.
8. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng
9. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1: Rửa đông tự nhiên cánh gà và Xốt Kinh Kỳ

Bước 2: Chiên ngập dầu cánh gà ở 150°C khoảng 5-6 phút đến khi lớp da chuyển vàng. Sau đó vớt ra, để ráo trên giấy thấm dầu

Bước 3: Cho 100ml nước lọc vào đun sôi rồi đổ xốt Kinh Kỳ vào. Khuấy đều đến khi tan hết và xốt sôi trở lại. Thêm cánh gà đảo đều trong vòng 5 phút cho ngấm xốt Kinh Kỳ rồi tắt bếp. Thường thức món ăn ngay khi còn nóng để cảm nhận rõ vị ngon của cánh gà chiên xốt Kinh Kỳ

Hướng dẫn bảo quản: Ở nhiệt độ ≤ -18 độ C hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh

10. Công dụng sản phẩm: Là thực phẩm thông thường.

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:

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP: nghị định về nhãn hàng hóa.

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./.

Hà Nội, ngày 25 Tháng 06 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC

Trần Văn Toàn

DỰ THẢO GHI NHÃN SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: CÁNH GÀ CHIÊN XỐT KINH KỲ

2. Thành phần:

- Cánh gà (83.33%): Cánh gà, muối I ốt, bột tiêu, bột tỏi, chất điều vị (621, 627, 631).

Khối lượng tịnh: 500g

- Xốt Kinh Kỳ (16.67%): hành củ, đường kính trắng, đường thốt nốt, nước, chất điều vị 621, nước mắm cốt (cá, nước muối). Khối lượng tịnh: 100g.

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

- Sản phẩm được đóng gói trong khay hút chân không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế

- Khối lượng tịnh: 600 g

4. Ngày sản xuất : In trên bao bì sản phẩm

5. Hạn sử dụng : 9 tháng kể từ ngày sản xuất

6. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản :

- **Hướng dẫn sử dụng:**

Bước 1: Rửa đông tự nhiên cánh gà và Xốt Kinh Kỳ

Bước 2: Chiên ngập dầu cánh gà ở 150°C khoảng 5-6 phút đến khi lớp da chuyển vàng. Sau đó vớt ra, để ráo trên giấy thấm dầu

Bước 3: Cho 100ml nước lọc vào đun sôi rồi đổ xốt Kinh Kỳ vào. Khuấy đều đến khi tan hết và xốt sôi trở lại. Thêm cánh gà đảo đều trong vòng 5 phút cho ngấm xốt Kinh Kỳ rồi tắt bếp. Thường thức món ăn ngay khi còn nóng để cảm nhận rõ vị ngon của cánh gà chiên xốt Kinh Kỳ

- **Bảo quản:** Ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc trong ngăn đá tủ lạnh. Nên sử dụng hết sau khi mở bao bì.

7. Xuất xứ : Việt Nam

8. Thương nhân tự công bố và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Thực phẩm Thiên Vương

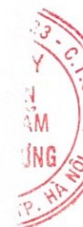
Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 02437832562

Fax: 02437832563

Email: info@acefoods.vn

Mã số doanh nghiệp: 0102190423



14-03-2014

Chanh gà chiên
Kết Kỳ



Kết Kỳ
GIÒ L

NEW

FOODS

ACE
FOODS
600g

*CÔNG THỨC ĐƯỢC QUYỀN TỬ ACE FOODS



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE

Website: www.deming.vn Email: info@deming.vn



Mã số / Code
BN 51203-06

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 29/05/2023
Trang/ Page: 01/02

Tên mẫu/ Name of Sample:

CÁNH GÀ CHIÊN XÓT KINH KỲ

Ký hiệu mẫu/ Sample mark:

-

Số lượng mẫu/ Quantity:

01

Tình trạng mẫu/ Sample description:

Mẫu nguyên bao gói

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving:

23/05/2023

Thời gian thử nghiệm/ Testing period:

23/05/2023 - 29/05/2023

Đơn vị gửi mẫu/ Client:

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG

Địa chỉ/ Address:

Số 30 Nguyễn Khang, phường Yên Hoà, quận Cầu Giấy,
thành phố Hà Nội

Kết quả thử nghiệm/ Test results:

Xem trang 02/02



TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
Head of Technical Division 2

LÊ TRỌNG NHÂN

ĐẠI DIỆN VIỆN

On behalf of the Institute



LÊ THỊ MỘNG TRINH

- (*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025/ Test Methods are accredited to ISO/IEC 17025.
- (**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.
- (c) Phương pháp thử được chỉ định/ Test methods are assigned
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.

Address: Lot 21-22, B1.6, KDC Quang Thanh 3B, Hoa Khanh Bac ward, Lien Chieu district, Da Nang city

Tel: 0236.6562929 Fax: 0236.3617519

BM.06/QT.08/PQI*03/01/2022

Lần sửa đổi: 00



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE

Website: www.deming.vn Email: info@deming.vn



Mã số / Code
BN 51203-06

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 29/05/2023
Trang/ Page: 02/02

TT No.	Chỉ tiêu thử nghiệm/ Test characteristic			Kết quả thử nghiệm/ Test result
	Tên chỉ tiêu/ Parameters	Đơn vị/ Unit	Phương pháp thử/ Test Method	
1.	Cảm quan: - Trạng thái - Màu sắc - Mùi	-	TCVN 7046:2009	Bề mặt khô sạch, không dính lông và tạp chất lạ. Mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt khi bỏ tay ra Màu đặc trưng của sản phẩm Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
2.	Hàm lượng Pb ^(*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,05)
3.	Hàm lượng Cd ^(*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,02)
4.	Hàm lượng NH ₃	mg/100 g	Ref. TCVN 3706:1990	6,11
5.	Hàm lượng Protein	%	TCVN 8134:2009	17,5
6.	Độ ẩm	%	TCVN 8135:2009	67,3
7.	pH	-	TCVN 4835:2002	5,62
8.	Độ trong của nước luộc thịt	-	TCVN 7046:2009	Nước luộc thịt trong
9.	Hàm lượng chất béo	%	TCVN 8136:2009	12,2
10.	Định tính H ₂ S	-	TCVN 3699:1990	Âm tính
11.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí ^(*)	CFU/g	TCVN 4884-2:2015	9,7 × 10 ³
12.	<i>Escherichia coli</i> ^(*)	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	< 10 ^(#)
13.	<i>Salmonella</i> spp. ^(*)	/25g	TCVN 10780-1:2017	Không phát hiện
14.	Hàm lượng Tetracycline	µg/kg	TCVN 8748:2011	Không phát hiện (< 15)

Ghi chú:

- Kết quả các chỉ tiêu đã thử được thực hiện trên phần thịt của mẫu
- (#) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (với lượng dịch cấy là 1 ml/đĩa) nếu không có khuẩn lạc đặc trưng mọc trên đĩa khi pha loãng mẫu 10 lần.

- (*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025/ Test Methods are accredited to ISO/IEC 17025.
- (**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.
- (c) Phương pháp thử được chỉ định/ Test methods are assigned
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.

Address: Lot 21-22, B1.6, KDC Quang Thanh 3B, Hoa Khanh Bac ward, Lien Chieu district, Da Nang city

Tel: 0236.6562929 Fax: 0236.3617519

BM.06/QT.08/PQI*03/01/2022

Lần sửa đổi: 00