

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 89/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, 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: **LỖI RỪA BÒ TÂY BAN NHA**

2. Thành phần: Thịt lõi rùa bò Tây Ban Nha

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Xem trên bao bì sản phẩm

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

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

- Khối lượng tịnh: 100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 285 g, 300 g, 350g, 500 g, 750 g, 1 kg, 2 kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng

5. Sơ chế và đóng gói tại: 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: Lõi rùa bò Tây Ban Nha

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, Việt Nam.

3. Xuất xứ: Tây Ban Nha

4. Định lượng: 100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 285 g, 300 g, 350g, 500 g, 750 g, 1 kg, 2 kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng

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: Thịt lõi rùa bò Tây Ban Nha



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: Xào – Nấu canh – Lẩu – Kho. Rã đông tự nhiên trước khi dùng. Ướp gia vị tùy theo món.

Hướng dẫn bảo quản: ≤ -18 độ C hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh (nên sử dụng trong vòng 3 ngày sau khi mở bao bì)

10. Công dụng sản phẩm: Là thực phẩm (không sử dụng là dược liệu, thực phẩm chức năng)

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.

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

- Thông tư số 24/2013/TT-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong 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 26 tháng 07 năm 2023
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



CHỦ TỊCH HĐQT
Phạm Hồng Mai

904
IG T
PHÂN
C PHÂN
N VƯC
Y - T

DỰ THẢO GHI NHÃN SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Lõi rùa bò Tây Ban Nha

2. Thành phần: Thịt lõi rùa bò Tây Ban Nha

3. Xuất xứ: Tây Ban Nha

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

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

- Khối lượng tịnh: 285 g

5. Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm

6. Ngày đóng gói: Xem trên bao bì sản phẩm

7. Hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm

8. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản :

- **Hướng dẫn sử dụng:** Xào – Nấu canh – Lẩu – Kho. Rã đông tự nhiên trước khi dùng. Ướp gia vị tùy theo món.

- **Bảo quản:** ≤-18°C hoặc trong ngăn đá tủ lạnh (nên sử dụng trong vòng 3 ngày sau khi mở bao bì)

9. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi quá hạn sử dụng

10. Sơ chế và đóng gói tại: 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.

11. 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, Việt Nam.

Đặt hàng: 0986598899

Tư vấn sản phẩm: 09622939668

Email: info@acefoods.vn

Trang web: www.acefoods.vn

www.acefoodsplus.vn



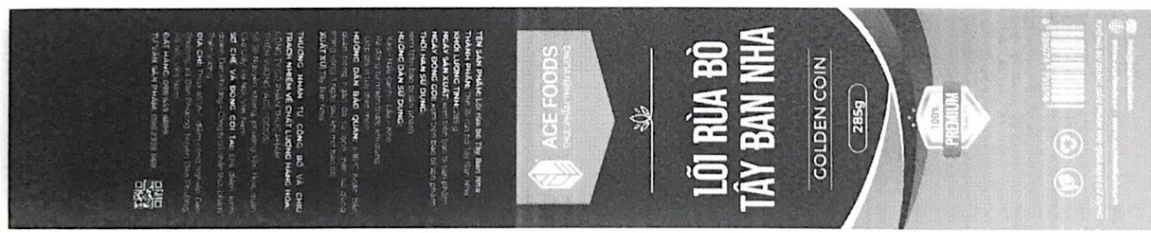


FRONT



BACK

7cm



16cm

16cm

4cm



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE

Website: www.deming.vn Email: deming.vn@gmail.com



| | | |
|-----------------------------|---|--|
| Mã số / Code BN 54702-05 | PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM <i>TEST REPORT</i> | Ngày/ Date: 22/07/2023 Trang/ Page: 01/02 |
|-----------------------------|---|--|

Tên mẫu/ Name of Sample: **LỖI RỪA BÒ TÂY BAN NHA**
 Ký hiệu mẫu/ Sample mark: -
 Số lượng mẫu/ Quantity: 01
 Tình trạng mẫu/ Sample description: **Mẫu tươi sống, chứa trong túi hút chân không, bảo quản lạnh**
 Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: 17/07/2023
 Thời gian thử nghiệm/ Testing period: 17/07/2023 - 22/07/2023
 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



- (*) 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: deming.vn@gmail.com



Mã số / Code
BN 54702-05

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 22/07/2023
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 đỏ tự nhiên Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ |
| 2. | Hàm lượng Protein | % | TCVN 8134:2009 | 47,7 |
| 3. | Hàm lượng NH ₃ | mg/100g | Ref. TCVN 3706:1990 | 5,87 |
| 4. | Độ ẩm | % | TCVN 8135:2009 | 25,0 |
| 5. | Hàm lượng chất béo | % | TCVN 8136:2009 | 22,1 |
| 6. | pH | - | TCVN 4835:2002 | 5,58 |
| 7. | Định tính H ₂ S | - | TCVN 3699:1990 | Âm tính |
| 8. | Độ trong của nước lọc thịt khi phản ứng với đồng sulfat | - | TCVN 7046:2009 | Nước lọc thịt trong |
| 9. | Hàm lượng Chì (Pb) (*) | mg/kg | TCVN 10643:2014 | Không phát hiện (<0,05) |
| 10. | Hàm lượng Cadimi (Cd) (*) | mg/kg | TCVN 10643:2014 | Không phát hiện (<0,02) |
| 11. | Hàm lượng Tetracycline | µg/kg | TCVN 8748:2011 | Không phát hiện (<15) |
| 12. | Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) | CFU/g | TCVN 4884-2:2015 | 8,3 × 10 ³ |
| 13. | <i>Escherichia coli</i> (*) | CFU/g | TCVN 7924-2:2008 | < 10 ^(#) |
| 14. | <i>Salmonella</i> spp. (*) | /25g | TCVN 10780-1:2017 | Không phát hiện |

Ghi chú: (#) 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