

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: **DAOHAISAN®**

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

Tên **DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN®**

Địa chỉ: **DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN®**

Việt Nam

Điện thoại: **DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN® DAOHAISAN®**

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: **DAOHAISAN®**

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **CỎI SÒ ĐIỆP ĐÔNG LẠNH – FROZEN SEA SCALLOP**

2. Thành phần: Còỉ sò điệp 100%

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng xem trên nhãn sản phẩm

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

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong bao bì nhựa PE, bên ngoài là hộp giấy. Bao bì đảm bảo an toàn trong thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Quy cách bao gói:

Khối lượng tịnh: 1 kg/hộp

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Sản xuất tại: **CHANGLI LUQUAN AQUATIC PRODUCTS CO.,LTD**

Địa chỉ: Industrial Park Of Changli County, Qinhuangdao City, Hebei Province, China

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

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:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với 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

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 12 tháng 08 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Nội dung nhãn phụ sản phẩm

Tên sản phẩm: **CÒI SÒ ĐIỆP ĐÔNG LẠNH – FROZEN SEA SCALLOP**

Thành phần: Còi sò điệp Nhật Bản

Khối lượng tịnh: 1 kg/hộp

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng xem trên nhãn sản phẩm

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chế biến món ăn. Nấu chín trước khi sử dụng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản đông lạnh $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm đã hết hạn

Xuất xứ, tổ chức cá nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Xuất xứ: Trung Quốc

Sản xuất tại: CHANGLI LUQUAN AQUATIC PRODUCTS CO.,LTD

Địa chỉ: Industrial Park Of Changli County, Qinhuangdao City, Hebei Province, China

Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN®

ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN®

Việt Nam

Điện thoại: ĐÀOHAISAN®

ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN® ĐÀOHAISAN®

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 12 tháng 08 năm 2020

Đại diện

Nguyễn Hữu Dương

**Việt Tín****KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG****CÔNG TY TNHH PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM VIỆT TÍN****VIET TIN TESTING CO., LTD**

PTN & VP Nhận mẫu : 39A, Đường số 4, phường Bình Trị Đông B, quận Bình Tân, TP. HCM

Laboratory & Office : 39A, 4th street, Binh Tri Dong B ward, Binh Tan district, Ho Chi Minh city

Tel : (028) 39158936, (028) 3827 7986

Fax : (028) 3824 7013

Email : ktclviettin@gmail.com

Web : kiemnghiemviettin.com



VILAS 1074

VIMCERTS 211

Số/ No: 3319 2008/KQ

Mã số/ Code: 1086 2008

Mã số mẫu/ Sample code: 3405 2008

Trang/ Page: 1/ 1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TESTING REPORT

Tên khách **ĐÀOHAISAN' ĐÀOHAISAN' ĐÀOHAISAN' ĐÀOHAISAN' ĐÀOHAISAN' ĐÀOHAISAN' ĐÀOHAISAN' ĐÀOHAISAN'**Địa chỉ/ Address **ĐÀOHAISAN' ĐÀOHAISAN' ĐÀOHAISAN' ĐÀOHAISAN' ĐÀOHAISAN' ĐÀOHAISAN' ĐÀOHAISAN' ĐÀOHAISAN'**

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 05/08/2020 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 12/08/2020

Loại mẫu/ Kind of sample : Sò điệp Số lượng mẫu/ Quantity of sample : 01 mẫu

Tên mẫu/ Name of sample : **CỎI SÒ ĐIỆP ĐÔNG LẠNH – FROZEN SEA SCALLOP**

Tình trạng mẫu/ State of sample : Bao bì kín

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
1	<i>E. coli</i> ^(*) (I) (N)	TCVN 7924 – 2 : 2008 (ISO 16649 – 2 : 2001)	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
2	<i>Salmonella</i> ^(*) (I) (N)	TCVN 10780 – 1 : 2017 (ISO 6579 – 1 : 2017)	Không phát hiện	trong 25g
3	Chì (Pb) ^(*) (I) (N)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD=0,01)	mg/kg
4	Cadimi (Cd) ^(*) (I) (N)	AOAC 999.11	0,018	mg/kg
5	Thủy ngân (Hg) ^(*) (I) (N)	AOAC 974.14	Không phát hiện (LOD=0,05)	mg/kg
6	Aflatoxin B1	TCVN 9522 : 2012	Không phát hiện (LOD=1)	µg/kg
7	Aflatoxin B1B2G1G2	TCVN 9522 : 2012	Không phát hiện (LOD=1)	µg/kg

Ghi chú/ Notes:

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ The results are valid only for testing sample.

Tên mẫu theo khách hàng yêu cầu/ Name of samples as the client's requirement.

Thời gian lưu mẫu: 5 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Time-limit of storage: 5 days from reporting date.

LOD: Giới hạn phát hiện / LOD: Limit of Detection.

(*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Items were accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2017).

(s/c) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (s/c): Items are tested by subcontractor.

(I) : Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Y Tế/ Items were designated by Ministry of Health.

(N) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản/

Items were designated by National Agro – Forestry - Fisheries Quality Assurance Department

**PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG
QUALITY MANAGER****ThS. Huỳnh Ngọc Trưởng****ThS. Nguyễn Văn Tâm**



Seafoods

Scallops



贝类 急速冷冻

要冷冻

NET.1kg

Seafoods

贝帆
急速冷冻
柱立



营养成分表

项目	每100克(g)	NRV%
能量	326千焦(kJ)	4%
蛋白质	15.4克(g)	26%
脂肪	1.6克(g)	3%
碳水化合物	0克(g)	0%
钠	263毫克(mg)	13%

(冷冻食品)

产品名称	冻帆立贝柱
配料	虾夷扇贝
重量	1kg
贮存条件	-18℃以下冷冻
产品等级	一级
生长区域	太平洋61区
生产许可证编号	SC11113030600504
产品标准代号	GB/T 31814

