

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/CTCPTMDV/CV/2020

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm
Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ CÔNG VÀNG.
Địa chỉ: Số 60, phố Giang Văn Minh, phường Đội Cấn, quận Ba Đình, TP Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 0243 222 3000 **Fax:** 0243 722 6352

E-mail : thao.le@ggg.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0102721191

Đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn:
TCVN ISO 22000:2007 /ISO 22000:2005

Số giấy chứng nhận: HA 209/2.18.C

Nơi cấp: Trung tâm chứng nhận phù hợp (Quacert).

Ngày cấp: 16/11/2018

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: HÁ CÀO HEO

2. Thành phần:

Bột mỳ, thịt heo ($\geq 35\%$), thịt gà, hành tây, nước, dầu ăn, tỏi, tiêu xay, chất ổn định (INS 1414, 450(I), 451(I)), muối, chất điều vị (INS 621)

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Bảo quản và hướng dẫn sử dụng:

- **Bảo quản:** ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh

Sau khi mở bao bì, gói kín, bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh, sử dụng tốt nhất trong vòng 30 ngày.

- **Hướng dẫn sử dụng:**

Không rửa đông, dùng để thả lẩu, luộc, hấp, nấu canh, ăn cùng mỳ, miến, ... Ngon hơn khi sử dụng các loại nước dùng Icook. Châm cùng xì dầu pha đậm hoặc tùy theo ý thích.

Ăn lẩu: Thả trực tiếp vào nồi lẩu đang sôi 5-8 phút

Luộc: Đun sôi nước, thả há cào vào luộc 5-8 phút

Hấp: Hấp ở nhiệt độ 100°C trong khoảng 8-10 phút

Nấu canh, nấu mỳ, miến: Đun sôi nước dùng, thả há cào vào trong 5-8 phút hoặc luộc chín ăn cùng mỳ, miến).

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

- **Chất liệu bao bì:** Chất liệu túi nilon PE, PA, phức hợp PA / PE, túi màng nhôm hoặc khay xốp hoặc khay nhựa chuyên dùng đảm an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

- **Quy cách đóng gói:** Sản phẩm được đóng gói với khối lượng: 100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 1 kg, 2 kg hoặc tùy theo nhu cầu thị trường.



+ Khối lượng được đảm bảo theo thông tư 21/2014/TT-BKHCN ban hành ngày 15/07/2014 quy định về đo lường đối với lượng của hàng đóng gói sẵn.

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Tên cơ sở sản xuất: Nhà máy An Khánh – Công ty CPTMDV Công Vàng.
- Địa chỉ: Cụm công nghiệp Trường An, xã An Khánh, Hoài Đức, Hà Nội.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (dự thảo):

HÀ CẢO HEO

Giá trị dinh dưỡng trung bình có trong 100 g sản phẩm:

- Tổng năng lượng / Calories: 205 Kcal
- Chất béo/ Lipit: 6,4 g
- Carbohydrate: 25,8 g
- Protein: 10,97 g

Thành phần:

Bột mỳ, thịt heo ($\geq 35\%$), thịt gà, hành tây, nước, dầu ăn, tỏi, tiêu xay, chất ổn định (INS 1414, 450(i), 451(i)), muối, chất điều vị (INS 621).

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

NSX – HSD: in trên bao bì

KLT: in trên bao bì

Bảo quản: ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh

Sau khi mở bao bì, gói kín, bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh, sử dụng tốt nhất trong vòng 30 ngày

- Hướng dẫn sử dụng:

Không rửa đông, dùng để thả lẩu, luộc, hấp, nấu canh, ăn cùng mỳ, miến, ... Ngon hơn khi sử dụng các loại nước dùng Icook. Chấm cùng xì dầu pha đậm hoặc tùy theo ý thích.

Ăn lẩu: Thả trực tiếp vào nồi lẩu đang sôi 5-8 phút

Luộc: Đun sôi nước, thả há cảo vào luộc 5-8 phút

Hấp: Hấp ở nhiệt độ 100°C trong khoảng 8-10 phút

Nấu canh, nấu mỳ, miến: Đun sôi nước dùng, thả há cảo vào trong 5-8 phút hoặc luộc chín ăn cùng mỳ, miến).

Sản phẩm của: CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ CÔNG VÀNG.

Địa chỉ: Số 60 Giang Văn Minh, Đội Cấn, Ba Đình, Hà Nội.

Điện thoại: 0243 222 3000

Địa chỉ sản xuất: Nhà máy An Khánh, cụm công nghiệp Trường An, xã An Khánh, Hoài Đức, Hà Nội. Đã được chứng nhận: ISO 22000:2005

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:

1. Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm: 24/2019/TT – BYT của Bộ Y Tế ban hành ngày 30/08/2019 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

2. Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-1:2011/BYT của Bộ Y tế ban hành ngày 13/01/2011 về giới hạn độc tố vi nấm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Aflatoxin tổng số, không lớn hơn	μkg	4
2	Aflatoxin B1, không lớn hơn	μkg	2

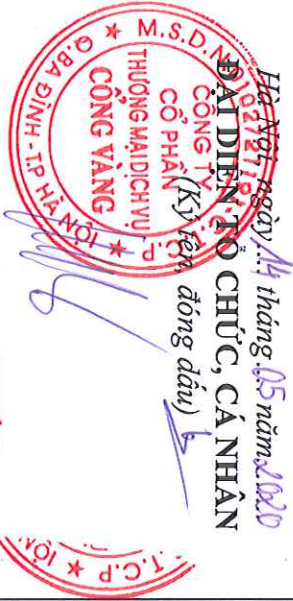
3. Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế ban hành ngày 13/01/2011 về hàm lượng kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Cadimi (Cd), không lớn hơn	mg/kg	0,05
2	Chì (Pb), không lớn hơn	mg/kg	0,1

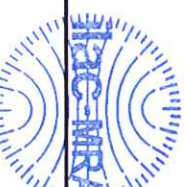
4. Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-3:2012/BYT của Bộ Y tế ban hành ngày 01/03/2012 về chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	TSVSVHK, không lớn hơn	CFU/g	5x10 ⁶
2	E. coli, không lớn hơn	CFU/g	5x10 ³
3	Salmonella	CFU/25 g	Không có

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.



GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
Trịnh Quý Ngọc Thanh



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 20.04.08.81

VILAS 595

- Tên mẫu:
Name of sample
Hả cáo heo
- Tên/địa chỉ khách hàng:
Name/Address of customer
Công ty cổ phần thương mại dịch vụ Công Vàng
Số 60 phố Giang Văn Minh, phường Đội Cấn, quận Ba Đình, Hà Nội
ĐCSX: Cụm công nghiệp Trường An, xã An Khánh, huyện Hoài Đức, thành phố Hà Nội
Trong 2 túi x 500g
- Mô tả mẫu:
Sample description:
08/04/2020
- Ngày nhận mẫu:
Date of receiving sample
Khách hàng tự gửi
By customer
- Người lấy/gửi mẫu:
The personnel performing/sending sample(s)
- Ngày thực hiện kiểm nghiệm:
The dates of testing activities
08/04/2020 - 13/04/2020
- Kết quả thử nghiệm:
Test results

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit QCVN 8-3:2012/BYT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí *	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	$6,3 \times 10^3$	5×10^5
2	<i>Escherichia coli</i> *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	< 10	5×10^2
3	<i>Salmonella</i> spp. *	TCVN 10780-1:2017	Phát hiện Detection (I/25g)	KPH	KPH

Nhận xét:

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM DÒ CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

Hà Nội, ngày 13 tháng 04 năm 2020

Hanoi, April 13, 2020

GIÁM ĐỐC

ĐIỀU HÀNH

ThS. Nguyễn Thành Đông

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



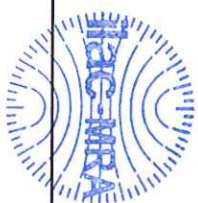
PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Kiều Anh

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
 - KPH: Không phát hiện/ Not detected
 - Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
 - Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội
 - The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
 - Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nội ghi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
 - Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/
 - Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng, 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/
- This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.



SỞ Y TẾ HÀ NỘI
HANOI DEPARTMENT OF HEALTH
TRUNG TÂM KIỂM SOÁT BỆNH TẬT
HANOI CENTER FOR DISEASE CONTROL
Địa chỉ/Address: 70 Nguyễn Chí Thanh, Đống Đa, Hà Nội.
Tel: 0243.773.0178 Email: khoaxetnghiem.ydphn@gmail.com



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Số/No.: 20.04.08.81

1. Tên mẫu/Name of sample
2. Tên địa chỉ khách hàng
Name/Address of customer

3. Mô tả mẫu/Sample description

4. Ngày nhận mẫu Date of receiving sample
5. Người lấy/gửi mẫu The personnel
performing/sending sample(s)

6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of
testing activities

7. Kết quả thử nghiệm/Test results

: Hà cáo heo
: Công ty cổ phần thương mại dịch vụ Công Vàng
Số 60 phố Giảng Văn Minh, phường Đội Cấn, quận Ba Đình, Hà Nội
ĐCSX: Cụm công nghiệp Trường An, xã An Khánh, huyện Hoài Đức, thành
phố Hà Nội.
: /

: 08/04/2020
: Khách hàng tự gửi mẫu/By customer

: 08/04/2020 - 13/04/2020

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Protein	TCVN 8125: 2015	%	10,97	TCCS/GMP
2	Lipid/Lipid	TCVN 6555:2017	%	6,40	TCCS/GMP
3	Gluxit/ Carbohydrates	KNVSATTP 91/BYT	%	25,8	TCCS/GMP
4	Năng lượng/ Energy	KNVSATTP 91/BYT	Kcal/100g	205	TCCS/GMP
5	Aflatoxin tổng số Total aflatoxin	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (<1.0)	
6	Aflatoxin B ₁	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (<0.5)	
7	Cadimi/Cadmium(Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (<0.01)	
8	Chì/Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (<0.01)	

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÀN HÌNH ẢNH, THĂM DÒ CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

Hà Nội, ngày 13 tháng 04 năm 2020/Hanoi, April 13, 2020

KT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

Ths. Nguyễn Thành Trung



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều Anh

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội/ The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhân khiêu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/ This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing

