

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

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

Tên tổ chức, cá nhân: Nguyễn Văn Nhật Anh

Địa chỉ: Thôn Đan Nhiễm - xã Khánh Hà - huyện Thường Tín

Điện thoại: 098.33.22.965

Fax:

E-mail: leesin5544@gmail.com

Mã số đăng ký hộ kinh doanh: 01Y8020595

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Nhật Anh; Ngày cấp/Nơi cấp: 27/09/2023 (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: GIÒ

2. Thành phần: Thịt nạc lợn (75%), mỡ lợn (22%), nước mắm, muối ăn mỳ chính, tinh bột biến tính, Enzyme transglutaminase, chất điều chỉnh độ acid (INS 325), chất nhũ hóa [INS 262(1), INS 331(n) INS 339(i), 451(1), 452(1)], chất chống oxy hoá (INS 300, INS 316), chất điều vị (INS 627, INS 631, INS 635), chất bảo quản (INS 249).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 15 ngày kể từ ngày sản xuất khi bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến -50C khi còn nguyên túi hút

- 30 ngày kể từ ngày sản xuất khi bảo quản ở nhiệt độ -18°C.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 1 kg túi, 2kg túi... và các quy cách đóng gói khác tùy theo nhu cầu thị trường.

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

HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN NHẬT ANH

Địa chỉ: Thôn Đan Nhiễm - xã Khánh Hà - huyện Thường Tín

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:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số....; hoặc
- Thông tư của các bộ, ngành; hoặc
- Quy chuẩn kỹ thuật địa phương; hoặc
- Tiêu chuẩn Quốc gia (trong trường hợp chưa có các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, Thông tư của các Bộ ngành, Quy chuẩn kỹ thuật địa phương); hoặc
- Tiêu chuẩn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex), Tiêu chuẩn khu vực, Tiêu chuẩn nước ngoài (trong trường hợp chưa có quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, Thông tư của các bộ ngành, Quy chuẩn kỹ thuật địa phương, Tiêu chuẩn quốc gia); hoặc
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm (trong trường hợp chưa có quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, Thông tư của các bộ ngành, Quy chuẩn kỹ thuật địa phương, Tiêu chuẩn quốc gia, Tiêu chuẩn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex), Tiêu chuẩn khu vực, Tiêu chuẩn nước ngoài).

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 24 tháng 10 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

Thh

HKD: NGUYỄN VĂN NHẬT ANH
MST: 8 8 4 5 5 2 3 4 5 1 - 0 0 1
Đ/c: Thôn Đan Nhiễm, Xã Khánh Hà
H. Thường Tín - TP. Hà Nội



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 23.10.11.448

1. Tên mẫu/Name of sample : GIÒ
2. Tên/địa chỉ khách hàng : HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN NHẬT ANH
Name/Address of customer Thôn Đan Nhiễm, xã Khánh Hà, huyện Thường Tín, thành phố Hà Nội.
3. Mô tả mẫu/Sample description : Giò đóng túi
4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 11/10/2023
5. Người lấy/gửi mẫu/ The personnel performing/sending sample(s) : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer
6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of testing activities : 11/10/2023- 17/10/2023
7. Kết quả thử nghiệm/Test results :

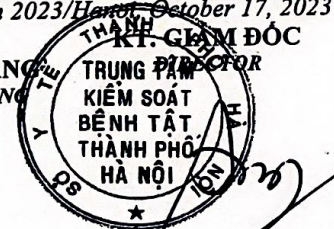
TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Cảm quan Sensory properties	TCVN 5604:1991	/	Màu sắc tự nhiên, mùi thơm đặc trưng.	TCVN 7046:2019
2	Hàn the/Borax	1052/2002/QĐ-BYT	Định tính Qualitative	Âm tính	
3	Chì/Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,1
4	Cadimi/Cadmium (Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤ 0,05

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

ThS. Nguyễn Thành Trung

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

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
1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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).
5. 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.

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/HKDNVQ 2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: Nguyễn Văn Nhật Anh

Địa chỉ: Thôn Đan Nhiễm - xã Khánh Hà - huyện Thường Tín

Điện thoại: 098.33.22.965

Fax:

E-mail: leesin5544@gmail.com

Mã số đăng ký hộ kinh doanh: 01Y8020595

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Nhật Anh; Ngày cấp/Nơi cấp: 27/09/2023 (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CHẢ

2. Thành phần: Thịt nạc lợn (70%), mỡ lợn (27%), nước mắm, muối ăn mỳ chính, tinh bột biến tính Enzyme transglutaminase, chất điều chỉnh độ acid (INS 325), chất nhũ hoa [INS 262(1), INS 331(H) INS 339(u), 451(1), 452(1)], chất chống oxy hoá (INS 300, INS 316), chất điều vị (INS 627, INS 631 INS 635), chất bảo quản (TNS 249).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 15 ngày kể từ ngày sản xuất khi bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến -50C khi còn nguyên túi hút

- 30 ngày kể từ ngày sản xuất khi bảo quản ở nhiệt độ -18°C.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 1 kg túi, 2kg túi... và các quy cách đóng gói khác tùy theo nhu cầu thị trường.

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

HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN NHẬT ANH

Địa chỉ: Thôn Đan Nhiễm - xã Khánh Hà - huyện Thường Tín

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:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số....; hoặc
- Thông tư của các bộ, ngành; hoặc
- Quy chuẩn kỹ thuật địa phương; hoặc
- Tiêu chuẩn Quốc gia (trong trường hợp chưa có các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, Thông tư của các Bộ ngành, Quy chuẩn kỹ thuật địa phương); hoặc
- Tiêu chuẩn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex), Tiêu chuẩn khu vực, Tiêu chuẩn nước ngoài (trong trường hợp chưa có quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, Thông tư của các bộ ngành, Quy chuẩn kỹ thuật địa phương, Tiêu chuẩn quốc gia); hoặc
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm (trong trường hợp chưa có quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, Thông tư của các bộ ngành, Quy chuẩn kỹ thuật địa phương, Tiêu chuẩn quốc gia, Tiêu chuẩn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex), Tiêu chuẩn khu vực, Tiêu chuẩn nước ngoài).

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 24 tháng 10 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

HKD: NGUYỄN VĂN NHẬT ANH
MST: 8 8 4 5 5 2 3 4 5 1 - 0 0 1
Đ/c: Thôn Đan Nhiễm, Xã Khánh Hà
H. Thường Tín - TP. Hà Nội

NỘI DUNG NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

CHÁ NẠC

- 1. Thành phần:** Thịt nạc lợn (70%), mỡ lợn (27%), nước mắm, muối ăn, mỳ chính, tinh bột biến tính, Enzyme transglutaminase, chất điều chỉnh độ acid (INS 325), chất nhũ hoá [INS 262(i), INS 331(iii), INS 339(iii), 451(i), 452(i)], chất chống oxy hoá (INS 300, INS 316), chất điều vị (INS 627, INS 631, INS 635), chất bảo quản (INS 249).
- 2. Khối lượng tịnh:** 1 kg/túi, 2kg/túi,... và các quy cách đóng gói khác tùy theo nhu cầu thị trường.
- 3. Ngày sản xuất:** Ngày sản xuất in trên bao bì sản phẩm. (Ngày/Tháng/Năm).
- 4. Hạn sử dụng và bảo quản:**
 - 15 ngày kể từ ngày sản xuất khi bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến -5°C khi còn nguyên túi hút.
 - 30 ngày kể từ ngày sản xuất khi bảo quản ở nhiệt độ -18°C.
- 5. Hướng dẫn sử dụng:** Dùng ăn ngay, chế biến tùy theo sở thích. Ngon nhất khi được hấp nóng
- 6. Khuyến cáo, cảnh báo:**
 - Không dùng khi sản phẩm hết hạn sử dụng.
- 7. Xuất xứ:** Việt Nam
- 8. Thương nhân sản xuất và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm:**
HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN NHẬT ANH
Địa chỉ: Thôn Đan Nhiễm, xã Khánh Hà, huyện Thường Tín, thành phố Hà Nội, Việt Nam