

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



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/THANGHAIAN/2019

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

- Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THĂNG HẢI AN
- Địa chỉ: Thôn Xuân Mới, phường Phúc Thắng, thành phố Phúc Yên, tỉnh Vĩnh Phúc
- Địa chỉ nhà máy sản xuất: Thôn Xuân Mới, phường Phúc Thắng, thành phố Phúc Yên, tỉnh Vĩnh Phúc
- Điện thoại: 0974 723 405 E-mail:
- Mã số doanh nghiệp: 2500611917
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số: 246/QĐ-QLCL ngày 27/12/2018 của Chi cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản Vĩnh Phúc.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Giò bò**
2. Thành phần: Thịt bò, mỡ bò, thịt đùi lợn, mỡ lợn, muối ăn, đường, nước mắm, hạt nêm, bột ngọt và các thành phần phụ gia khác.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 30 ngày kể từ ngày sản xuất
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nilon.

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến của sản phẩm giò bò được đính kèm theo Bản tự công bố này.

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 8-1:2011/BYT**: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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 8-3:2012/BYT**: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm Vi sinh vật 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.

Vĩnh Phúc, ngày 21 tháng 01 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Đỗ Quang Hoà



CÔNG TY TNHH THĂNG HẢI AN

Địa chỉ: Thôn Xuân Mới, phường Phúc Thắng, thành phố Phúc Yên, tỉnh Vĩnh Phúc

MẪU NHÃN SẢN PHẨM GIÒ BÒ

(Dự kiến kích thước 7 x 10 cm)

Bảo quản
0 - 5°C

GIÒ BÒ

- Thành phần: Thịt Bò, thịt lợn, Nước mắm, Mì chính, Hạt nêm, Muối, phụ gia thực phẩm (Mixed phosphates), chất bảo quản (Frischex A).

- Chỉ tiêu CL chính: Protein \geq 10%
Lipit \geq 15%

- Hướng dẫn sử dụng:
Ăn ngay, không cần chế biến (sử dụng trực tiếp sau khi mở bao bì).

- Bảo quản: 30 ngày ở nhiệt độ 0 - 5°C, tránh ánh nắng trực tiếp và các hóa chất.

- Áp dụng theo: QCVN: 8 - 1 : 2011/BYT
QCVN: 8 - 2 : 2011/BYT
QCVN: 8 - 3 : 2012/BYT

- CNCSDĐK ATTP số: 246/QĐ-QLCL
- Số: CBSP: 02/THANGHAIAN/2019
- NSX - HSD: In trên bao bì

Được sản xuất theo quy trình quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm
HACCP

SẢN XUẤT TẠI CÔNG TY TNHH THĂNG HẢI AN
ĐC: Thôn Xuân Mới, P. Phúc Thắng, TP. Phúc Yên, Vĩnh Phúc
ĐT: 0974 723 405



F00-15-01

VINACERT-CONTROL



www.vinacert.vn

35/2018/BYT-KNTP

Phiên bản/Rev: 01

Kết quả thử nghiệm này thay thế tất cả các phiên bản trước đó/This report replaced all previous issues

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORTSố phiếu/No: VICB11820472/YNK18.82439
File hồ sơ/File: AC1
Số TTGM:

1. Khách hàng/ Customer:
2. Địa chỉ/ Address:
3. Tên mẫu/ Sample:
4. Mã mẫu/ ES:
5. Người lấy mẫu/ Sample collector:
6. Tình trạng mẫu/ Status:
7. Lượng mẫu/ Sample Amount:
8. Ngày nhận mẫu/ Sample receiving date:
9. Ngày thử nghiệm/ Testing date:
10. Kết quả/ Results:

CÔNG TY TNHH THẮNG HẢI AN
Thôn Xuân Mới, phường Phúc Thắng, TP. Phúc Yên, Tỉnh Vĩnh Phúc
Giò bò (GB/PY/02)
\\
Khách hàng tự mang mẫu đến
Mẫu đựng trong túi nilon kín
500g
09/11/2018
Từ 09/11/2018 đến 26/11/2018

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	1,6x10 ²	TCVN 4884-1:2015(ISO 4833-1:2013) (**)(C)	
2	S.aureus	CFU/g	<10	TCVN 4830-1:2005(**)(C)	
3	Clostridium perfringens	CFU/g	<10	TCVN 4991:2005(ISO 7937:2004)(**)(C)	
4	Bacillus cereus	CFU/g	<10	TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004)(**)(C)	
5	Coliforms	CFU/g	<10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)(**)(C)	
6	E.coli	CFU/g	<10	TCVN 7924-2 : 2008 (ISO 16649-2:2001) (**)(C)	
7	Salmonella spp.	/25g	KPH	TCVN 4829:2005(**)(C)	
8	pH (ở 25 độ C)	-	5,98	TCVN 4835:2002(*)	
9	Định tính H ₂ S	-	Âm tính	TCVN 3699:1990(*)	
10	Amoniác (NH ₃)	mg/100g	11,1	TCVN 3706:1990(*)	
11	Lipide	g/100g	24,4	TCVN 3703:2009(*)	
12	Hàm lượng Cd	mg/kg	< 0,05 (MQL)	AOAC 999.11 (2012)(*)	
13	Hàm lượng Hg	mg/l	< 0,05 (MQL)	AOAC 971.21 (2012)(*)	
14	Asen (As)	mg/kg	< 0,05 (MQL)	AOAC 986.15 (2012)(*)	
15	Hàm lượng Sb	mg/kg	< 0,05 (MQL)	AOAC 986.15 (2012)(*)	
16	Histamin	mg/kg	< 15 (MQL)	KT2.K8.TN-05/S (LC/MS/MS)(*)	
17	Chì (Pb)	ppb	KPH	V31-90-ICP-MS(**)	LOD= 25
18	Hàm lượng Protein thô	%	17,56	FAO 14/7, 1986(**)	

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Note: Chỉ tiêu Pb, Protein được thực hiện tại PTN Vinacert Hồ Chí Minh

11. Tài liệu kèm theo/ Enclosed documents (nếu có/If any):
12. Nhận xét khác/ Comments (nếu có/If any):

PHÓ CHỦ TỊCH
Đỗ Văn Nhơn

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị với mẫu PTN nhận được và không được sao chép phần văn bản này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Vinacert-Lab/These results are valid for the sample (if any) and do not report valid for reproduction, except in full with out the written approval of Vinacert-Lab.
2. Mục 1 đến mục 5, mục 11 được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/These items from 1 to 5, 11 are written as customer's request.
3. *KPH: Không phát hiện (limit ngưỡng phát hiện của phương pháp) /KPH: not detected (in the detection limit).
4. **: Phương pháp thử sử dụng của thủ phủ; **: Phương pháp thử được công nhận; **: method performed by sub-contractor; **: Accredited method; **: assigned method.

Trụ sở chính
Tầng 4, tòa nhà 140 Nguyễn Đức Cảnh,
Quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội
ĐT : 0243.654.1533
Fax : 0243.674.1337
Email: 304@vinacert.vn
Lab 113.001

CN Hải Phòng
422 đường Đà Nẵng, Đông Hải 1,
Hải An, TP. Hải Phòng
ĐT : 0225.319.9387
Fax : 0225.319.9388
Email: hp_office@vinacert.vn

CN Đà Nẵng
Phòng 305-0ng 8, 10 100, đường 30/4,
Hải Châu, TP. Đà Nẵng
ĐT : 0236.382.4300
Fax : 0236.392.4394
Email: dn_office@vinacert.vn

CN Hồ Chí Minh
103 Điện Biên Phủ, P. 15, Quận Bình
Thạnh, TP. Hồ Chí Minh
ĐT : 0283.614.7392
Fax : 0283.614.7391
Email: hc_office@vinacert.vn
Lab Hồ Chí Minh

CN Cần Thơ
P2-43, Đường số 4, KDC 698,
Phước Thới, Cần Đăng, TP. Cần Thơ
ĐT : 0292.391.7473
Fax : 0292.388.1749
Email: ct_office@vinacert.vn
Space 416.001



F00-15-01

VINACERT-CONTROL

TESTING REPORT

www.vinacert.vn

BẢN SAO

Phiên bản/Rev: Rev00

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORTSố phiếu/No: VICB11900280/YNK19.86045
File hồ sơ/File: AC1
Số TTGM:

1. Khách hàng/ Customer:
2. Địa chỉ/ Address:
3. Tên mẫu/ Sample:
4. Mã mẫu/ ES:
5. Người lấy mẫu/ Sample collector:
6. Tình trạng mẫu/ Status:
7. Lượng mẫu/ Sample Amount:
8. Ngày nhận mẫu/ Sample receiving date:
9. Ngày thử nghiệm/ Testing date:
10. Kết quả/ Results:

CÔNG TY TNHH THĂNG HẢI AN
Thôn Xuân Mới, phường Phúc Thắng, TP. Phúc Yên, Tỉnh Vĩnh
Phúc
Mẫu giò bò
\\
Khách hàng tự mang mẫu đến
Mẫu bảo quản lạnh đông, đựng trong túi nilon kín
500g
08/01/2019
Từ 08/01/2019 đến 17/01/2019

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note.
1	Hàm lượng Photphate (tính theo P2O5)	mg/kg	2386	KT2.K2.TN-03/TP(*)	

11. Tài liệu kèm theo/ Enclosed Documents (nếu có/If any):

12. Nhận xét khác/ Comments (nếu có/If any):

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Ngày: 24 -01- 2019

SỐ CHỨNG THỰC...5037...QUYỂN...1...SCT/BS

Hà Nội, ngày/date 17 tháng/month 01 năm/year 2019

PHÓ CHỦ TỊCH
Trần Ngọc Liên

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu PTN nhận được và không được in sao một phần văn bản này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VinaCert-Lab/Test results are valid for the received sample (s) only and this test report shall not be reproduced, except in full without the written approval of VinaCert-Lab.
2. Mục 1 đến mục 5, mục 11 được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/these items from 1 to 5, 11 are written as customer request.
3. "KPH": Không phát hiện (dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp/ "KPH": not detected (below detection limit).
4. "": Phương pháp thử sử dụng nhà thầu phụ; "": Phương pháp thử được công nhận; "C": Phương pháp được chỉ định "method performed by subcontractors; "" Accredited method; "C" assigned method.

LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ CHỨNG NHẬN CHẤT LƯỢNG TQC



GIẤY CHỨNG NHẬN

Chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP) của
CÔNG TY TNHH THĂNG HẢI AN

Địa chỉ: Thôn Xuân Mới, phường Phúc Thắng, thành phố Phúc Yên, tỉnh Vĩnh Phúc, Việt Nam.

Được đánh giá và phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn:

HACCP Codex Alimentarius
(TCVN 5603:2008 - CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003)

Cho lĩnh vực: Chế biến giò, chả, xúc xích.

(Mã lĩnh vực/Food code: CI)

Số chứng chỉ : TQC.05.235
Hiệu lực của chứng chỉ : Từ 10/12/2018 đến 09/12/2021
Chi tiết tại quyết định số : 235/2018/QĐ-TQC
Ngày : 10/12/2018

Được phép sử dụng dấu chứng nhận hợp chuẩn



Mã truy xuất chứng chỉ: TQC.05.235

TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ CHỨNG NHẬN CHẤT LƯỢNG TQC
GIÁM ĐỐC



Nguyễn Quang Hưng

Tel: 024.66800338 Website: www.tqc.vn Email: info@tqc.vn