

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 35.1/CJ Foods VN/2021

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

Tên tổ chức: CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM – CHI NHÁNH HIỆP PHƯỚC

Địa chỉ: Lô EA2-7, KCN Hiệp Phước (giai đoạn 2), Xã Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028 3828 2642

Mã số doanh nghiệp: 3502236798-002

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 1392/2019/ BQLATTP- HCM. Ngày cấp 12/04/2019. Nơi cấp: Ban quản lý an toàn thực phẩm TP Hồ Chí Minh.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: OHYA THANH THỊT XÔNG KHÓI XỐT PIZZA

2. Thành phần: Thanh thịt xông khói 85,71% [Cá tra, mỡ heo, nước, thịt gà, chất ổn định (1412), nước đường bắp, hỗn hợp gia vị [muối, chiết xuất gia vị các loại (trên chất nền dextro), dầu hạt cải, hương liệu gia vị tự nhiên, chất điều vị (621)], bột sữa gầy, đường, gluten lúa mì, đạm đậu nành, tinh bột khoai tây, bột giấm, muối, bột xơ cà rốt, chất nhũ hoá [450(i), 450(ii), 452(ii), 452(i)], chiết xuất nấm men, hương thịt tổng hợp, hương khói tổng hợp, dextrose, chất chống oxy hoá (316), phẩm màu tổng hợp (120), transglutaminase], xốt pizza 14,29% (trương cà, xốt bulgogi, tiêu, lá ngò tây sấy, lá kinh giới sấy).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng xem trên bao bì.

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

Quy cách đóng gói: 35 g

Chất liệu bao bì: Màng PP, PCDV. Lớp PP tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm.

Bao bì sử dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

Sản xuất tại các cơ sở sau:

- Công ty TNHH CJ Foods Việt Nam – Chi nhánh Hiệp Phước. (ký hiệu là C)



Địa chỉ: Lô EA2-7, Khu công nghiệp Hiệp Phước (giai đoạn 2), Xã Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

- Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm CJ Cầu Tre. (ký hiệu là A)

Địa chỉ: 125/208 Lương Thế Vinh, Phường Tân Thới Hòa, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

- **Ký hiệu nhà sản xuất xem cạnh ngày sản xuất.**

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty TNHH CJ Foods Việt Nam – Chi Nhánh Hiệp Phước sản xuất, kinh doanh sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- **Quyết định số 46/2007/QĐ – BYT ngày 19/12/2007:** Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm.
- **QCVN 8-2:2011/BYT:** Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn 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 06 tháng 07 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



PARK YOUNG JU

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00010934
 Mã số kết quả: AR-21-VD-012438-03-VI / EUVNHC-00128197

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-21-VD-012438-02/743-2021-00010934, xuất ngày 25/02/2021; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)



Công ty TNHH CJ Foods Việt Nam - Chi nhánh Hiệp Phước

Lô EA 2-7, khu công nghiệp Hiệp Phước
 (Giai đoạn 2), xã Hiệp Phước, huyện Nhà Bè
 Thành phố Hồ Chí Minh
 Việt Nam



Tên mẫu: Ohya Thanh Thịt Xông Khói Xốt Pizza
 Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong túi nhựa
 Ngày nhận mẫu: 04/02/2021
 Thời gian thử nghiệm: 04/02/2021 - 08/02/2021
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 09/02/2021
 Mã số PO của khách hàng: VM2V210302013

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD21I VD (a) <i>Tổng số nấm men, nấm mốc</i>	cfu/g	AOAC 2014.05	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
6	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD1NS VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-3-TP-3883) (Ref. BACGen Salmonella spp. kit)	Không phát hiện
8	VD1YQ VD <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	cfu/g	TCVN 5648:1992 mod.	Không phát hiện (LOD=10)
9	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
10	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
11	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
12	VD19L VD (a) Methyl thủy ngân (MeHg)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3665)	Không phát hiện (LOD=0.005)
13	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phượng Vĩ
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phượng Vĩ 08/03/2021

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Kỳ Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.