

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 49 / CJ Cầu Tre / 2019

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE**

Địa chỉ: 125/208 Lương Thế Vinh, phường Tân Thới Hòa, quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: (84-28) 3961 2544 – 3961 18400

Fax: (84-28) 3961 2057

Mã số doanh nghiệp: 0300629913

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 252/2019/ BQLATTP-TPHCM, cấp ngày 16/01/2019. Nơi cấp: Ban Quản Lý An toàn thực phẩm - Thành phố Hồ Chí Minh

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm: BÒ VIÊN NGON**

**2. Thành phần:**

Thịt bò 27,4%, thịt gà 27,4%, thịt cá tra 27,4%, đạm đậu nành, bột năng, chất ổn định (1412), tỏi, chất điều chỉnh độ acid (262i, 326), muối, hương bò tổng hợp, đường cát, chất nhũ hóa (451i, 450iii, 452i, 340ii), tiêu, chất điều vị (621, 631, 627), transglutaminase, maltodextrin, màu thực phẩm tổng hợp (150a), bột gia vị thịt heo.

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 12 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: 500 g ; 1 kg hoặc tùy theo nhu cầu của thị trường, nhu cầu kinh doanh của đơn vị. Khối lượng tịnh được ghi rõ trên nhãn sản phẩm.
- Chất liệu bao bì: Bao PA/LLDPE ép kín. Lớp LLDPE tiếp xúc trực tiếp sản phẩm. Chất liệu làm bao bì đạt yêu cầu đựng thực phẩm.

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

##### **CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM – CHI NHÁNH HIỆP PHƯỚC**

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

#### III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm)

#### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Văn bản hợp nhất Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm số 02/VBHN - BYT.
- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

ST T	Tên chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)	
		n	c	m	M
01	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	5	2	$5 \times 10^5$	$5 \times 10^6$
02	Escherichia coli	5	2	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^2$
03	Salmonella	5	0	Không phát hiện <sup>(1)</sup>	

#### Ghi chú:

<sup>(1)</sup> trong 25g

- n: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm.
- c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M.
- m: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt.
- M: giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt.

06299  
CÔNG TY  
CỔ PHẦN  
THỰC PHẨM  
CJ CẦU TI  
PHƯỚC - TP HỒ

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì ( Pb )	mg/ kg	0,1
2	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/ kg	0,05

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 09 năm 2019

**TỔNG GIÁM ĐỐC**

**PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC**



*Võ Quang Vinh*





# Bò Viên Ngon

• VIÊN TO, GIÒN, DAI TỰ NHIÊN •



NGUYÊN LIỆU  
TỰ NHIÊN



AN TOÀN  
TIÊU CHUẨN  
CJ - HÀN QUỐC



CÔNG NGHỆ  
CẤP ĐỘNH  
NHÀ MÁY



CHẾ BIẾN



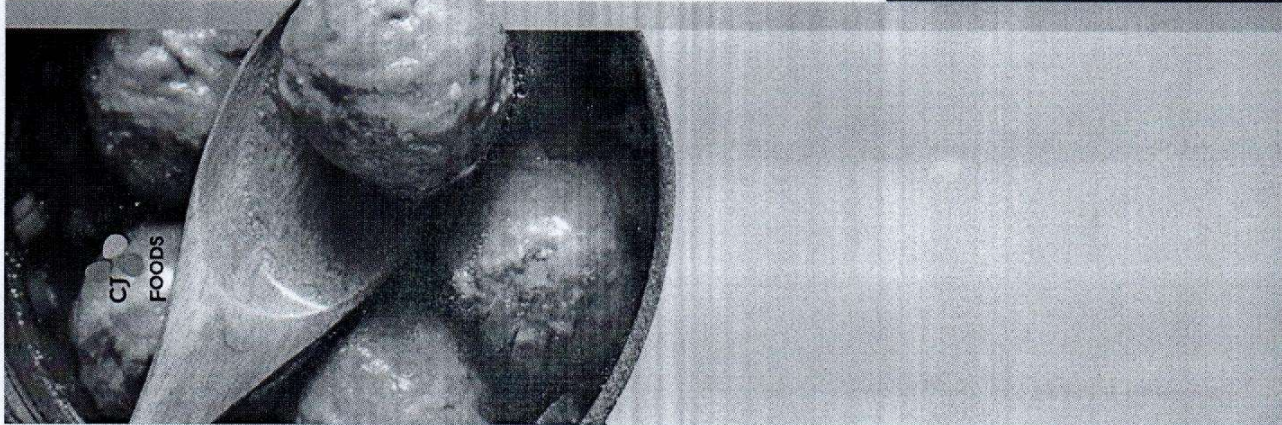
LỬU



TRỮ ĐÔNG

Kiểu lượng tịnh:  
**500 g**

**-18 °C**



CJ FOODS



8 934717 371349



# Bò Viên Ngon

• VIÊN TO, GIÒN, DAI TỰ NHIÊN •

### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

- Sản phẩm phải được rã đông tự nhiên trước khi sử dụng.
- Chiên, xào, luộc, hấp hoặc chế biến thành các món ăn khác.
- Sản phẩm khi dùng chung với sốt mayonnaise, tương ớt, tương xì, mù tạt.

**Thành phần:** Thịt bò 27,4%, thịt gà 27,4%, thịt cá tra 27,4%, đậm đặc natri, bột năng, chất ổn định (1412), tỏi, chất điều chỉnh độ acid (262), 326), muối, hương bò tổng hợp, đường cát, chất nhũ hóa (451, 450ii, 452, 340ii), tiêu, chất điều vị (621, 651, 627), transglutaminase, metoclopramide, màu thực phẩm tổng hợp (150ii), bột gạo vụn, bột heo, thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng và nơi sản xuất được in trên bao bì.

- Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ -18 °C hoặc ngăn đá tủ lạnh.
- Sản phẩm phải được chế biến trước khi sử dụng. Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.
- Sau khi mở bao bì, nếu sản phẩm không được sử dụng hết thì phải bảo quản theo hướng dẫn và dùng hết trong vòng 24 giờ.

### CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CJ CẦU TRE

Địa chỉ: 125/208 Lương Thế Vinh, phường Tân Thới Hòa,  
Quận Tân Phú, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam  
Số điện thoại: 08.394.3057 - Fax: 08.394.3057  
Email: 08.394.3057 - Website: www.cautre.vn

**CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM - CHI NHÁNH HIỆP PHƯỚC**  
Địa chỉ: Lô AE2-7, Khu công nghiệp Hiệp Phước (giai đoạn 2), xã Hiệp Phước, huyện Nhà Bè, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.