

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 11/KAD-CBS/2021



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

KT 10x6.6cm in 10.000 tem



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 ... tháng năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Ngô Hồng Quân

TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

JOB No./ Số phiếu yêu cầu phân tích: A03210821	Report date/ Ngày: 18-08-2021
Doc. code/ Mã số tài liệu: MKL-TT04-BM01	Page/ Trang: 1/ 2

Applicant/ ref. (Khách hàng/ số yêu cầu) : CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ KAD VIỆT NAM
 Address (Địa chỉ) : KĐT Đồng Sơn, thành phố Phúc Yên, tỉnh Vĩnh Phúc
 NMSX: Thôn Nhật Tiến, xã Liên Châu, huyện Yên Lạc, Vĩnh Phúc
 Information provided by applicant : Mẫu giò gà
 (Thông tin được khách hàng cung cấp)
 Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu được chứa trong bao bì kín
 Seal No (Số niêm) : Không niêm
 Source of sample (Nguồn mẫu) : Khách hàng gửi mẫu
 Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 06-08-2021
 Sample tested on (Ngày phân tích) : 07-08-2021

Code/ Mã mẫu	Name/ Tên mẫu	Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
A032108 21/2	Mẫu giò gà	Tổng số vi khuẩn hiếu khí ⁽¹⁾	ISO 4833-1:2013	CFU/g	-	2.6x10 ⁴
		<i>E. coli</i> ⁽¹⁾	ISO 16649-2:2001	CFU/g	-	<10
		<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁾	ISO 6579-1:2017	Định tính/25g	-	ND
		<i>Staphylococcus aureus</i>	MKL-HS 05.5 Ref. ISO 6888- 1:1999/Amd.1:2003	CFU/g	-	<10
		Asen (As) ⁽¹⁾	AOAC 986.15	mg/kg	0.01	ND
		Cadimi (Cd) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	ND
		Chì (Pb) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	0.016	0.02 <LOQ
		Chloramphenicol ⁽¹⁾	MKL-HH601 (2020) (Ref. FDA/ORA/DFS No. 4290)	µg/kg	0.02	ND
		Polyphosphate ⁽¹⁾	MKL HH 181 Ref. TCVN 8353:2010 Dionex AN 1007	%	0.025	ND

Conclusion/ Kết luận

Kết quả Mẫu giò gà đạt vi sinh theo QCVN 8-3:2012/BYT, kim loại đạt theo QCVN 8-2:2011/BYT, phụ gia đạt theo thông tư 24:2019/TT-BYT, kháng sinh đạt theo Thông tư số 10/2016/TT-BNNPTNT.



NHONHO Company Limited

- Mekong Ha Noi institute: National highway 21, Thach That district, Ha Noi city.
 - Ha Noi office: 249A Thuy Khue street, Ba Dinh district, Ha Noi city.
 - Mekong Ho Chi Minh institute: Van Dat town, Street 1, Tan Binh industrial park, HCM city.
 - Ho Chi Minh office: Block C, SAIGON MIA building, KDC Trung Son, 9A street, HCM city.
 - Mekong Can Tho institute: K2-17 Vo Nguyen Giap street, Cai Rang, district, Can Tho city.
 - Da Nang office: 01 Phan Anh street, chui group 74, Khuê Trung ward, Cam Le district, Da Nang city.
 - Thai Nguyen office: 07 Thong Nhat street, Thai Nguyen city, Thai Nguyen province.

- Tel: 0243 621 0666
 - Tel: 096 224 69 66
 - Tel: 0283 815 38 33
 - Tel: 0936 753 458
 - Tel: 02923 819 689
 - Tel: 0907 450 818
 - Tel: 0243 621 0666

Email: info@nhovn.com

Website: www.nhovn.com

TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

JOB No./ Số phiếu yêu cầu phân tích: A03210821	Report date/ Ngày: 18-08-2021
Doc. code/ Mã số tài liệu: MKL-TT04-BM01	Page/ Trang: 2/ 2

Note / Ghi chú:

- (*) Testing parameter is sent to subcontractor accredited by MekongLAB/ Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và được giám sát bởi MekongLAB.
- (1) Parameter is accredited ISO17025/ Chỉ tiêu được công nhận ISO17025.
- (2) Parameter is accredited Ministry of Agriculture/ Chỉ tiêu được Chỉ định BNN&PTNT.
- (3) Parameter is accredited Ministry of Industry and Trade/ Chỉ tiêu được Chỉ định Bộ Công Thương.
- (4) Parameter is accredited Ministry of Health/ Chỉ tiêu được Chỉ định Bộ Y Tế.
- (5) Parameter is accredited Ministry of Natural Resources and Environment/ Chỉ tiêu được Chỉ định Bộ TNMT.
- ND: Not detected/ Không phát hiện D: Detected/ Phát hiện <1;<3;<10: Not detected/g sample/ Không phát hiện/g mẫu
LOD: limit of detection/ Giới hạn phát hiện LOQ: Limit of Quantitation/ Giới hạn định lượng
- This testing result is only valid on tested sample. It is issued under our NHO Terms and Conditions/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử. Báo cáo này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của NHO.
- The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of NHO is granted/ Không được sao chép kết quả này, một phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của đại diện NHO.

Authorized Technical Representative
Phụ trách kỹ thuật



Phạm Thị Hồng Trang



On behalf of NHO
Đại diện NHO



Người ký: CÔNG
TY TNHH CÔNG
NGỆ NHONHO
Thời gian ký:
28.10.2021
14:09:10 +07:00

CÔNG TY TNHH TM DV KAD VIỆT NAM CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập-Tự do-Hạnh Phúc

Vĩnh Phúc, ngày 03 tháng 11 năm 2021

QUI TRÌNH SẢN XUẤT GIÒ GÀ

I. NGUYÊN LIỆU:

- Thịt gà.
- Mỡ heo.
- Tinh bột biến tính thực phẩm;
- Tinh bột ngô;
- Nước đá
- Gia vị: muối, mì chính, thì là, tỏi, hành khô...
- Phụ gia: Phụ gia thực phẩm E450, 451, 452, ISP, hương thịt, hành tỏi, muối, mì chính, gia vị và các phụ gia khác..

II. DỤNG CỤ CHẾ BIẾN:

- Máy xay
- Tủ hấp
- Máy hút chân không
- Dụng cụ khác: rổ nhựa, dao, giá inox...

III. CÁC BƯỚC THỰC HIỆN:

IV. CÁC BƯỚC TIỀN HÀNH

4.1. Chuẩn bị nguyên liệu



- Nguyên liệu được chuẩn bị sử dụng bao gồm những nguyên liệu sau: Thịt gà, mỡ heo, ISP, thịt, hương thịt, hành tỏi, muối, mì chính, gia vị và các phụ gia khác..
- Tổng khối lượng nguyên liệu sử dụng cho 1 mẻ là 60 kg.
- Sử dụng nguyên liệu sạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Gà được lọc sạch xương, các phụ gia, gia vị phù hợp với công bố ATTP.

4.2. Xay thô

- Cho gà và mỡ heo vào xay trong vòng 2-3 phút thì cho gia vị muối, mì chính... Nhiệt độ xay đảm bảo 0-5 °C.

4.3. Xay mịn

- Sau khi xay thô thì cho nước đá, tinh bột biến tính thực phẩm và các phụ gia vào xay trong vòng 5-7 phút. Nhiệt độ xay đảm bảo 5-7 °C, khi nào cảm thấy độ bóng của sản phẩm thì cho hạt tiêu vào xay trong vòng 15-30 giây.

4.4. Định hình-hấp

- Ngay sau khi xay xong đổ tất cả sản phẩm ra chậu Inox đưa vào khuôn định hình hấp trong vòng 60 phút ở nhiệt độ 90°C thì đưa ra.
- Sau khi đưa ra khỏi tủ hấp thì để lên giá Inox bật quạt làm mát trong vòng 2-3h.
- Đóng gói: Sau khi làm nguội tiến hành đóng gói theo qui cách túi nilon 0,5kg/ túi

4.5. Bảo quản sản phẩm

- Sau khi đóng túi sản phẩm được đóng Ngày sản xuất và Hạn sử dụng là 6 tháng.
- Sản phẩm được đóng trong thùng carton 15kg/ thùng trọng lượng tịnh.
- Đối với sản phẩm chưa đưa vào sử dụng thì được cấp đông trong kho lạnh có nhiệt độ -18°C

4.6. Cách chế biến

- Đối với sản phẩm chưa cấp đông có thể chiên lại trước khi sử dụng
- Đối với sản phẩm đã cấp đông thì phải giã đông từ từ sau đó chiên lại.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký ghi rõ họ, tên và đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Ngô Hồng Quân

