

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/KAD-CBS/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ KAD VIỆT NAM

Địa chỉ: Khu đô thị Đồng Sơn, Phường Phúc Thắng, Thành phố Phúc Yên, Tỉnh Vĩnh Phúc

Địa chỉ nhà máy sản xuất: Thôn Nhật Tiến, xã Liên Châu, huyện Yên Lạc, tỉnh Vĩnh Phúc

Điện thoại: 0933 486 333 E-mail: longquan07@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2500563251

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số: 02/2020/NNPTNT-0211 ngày 21/01/2020 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: CHẢ LỰA CÁ

2. Thành phần: Cá Basa (tra), thịt gà, nước, muối, mắm, hành, tỏi, đậm đặc nành, bột wheat starch, bột tiêu, trehalose, gluten lúa mì, chất điều vị (INS621), chất làm dày (INS1412, INS1420), chất ổn định (INS407), chất nhũ hóa (INS450(i), INS450(iii), INS451(i), INS452(i)), titanium dioxide (INS171), enzym transglutaminase, chất bảo quản (INS202), hương thực phẩm tổng hợp (hương thịt). Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ đậu nành, lúa mì

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 1 năm kể từ ngày sản xuất với nhiệt độ -18°C, tránh ánh nắng trực tiếp.

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

- Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nilon 500 g

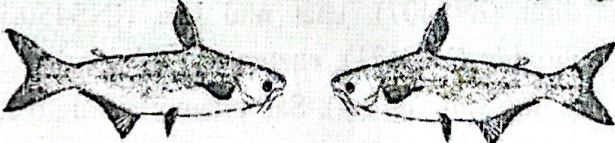
III. Mẫu nhãn sản phẩm

Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến được đính kèm theo bản tự công bố này.

MẪU TEM



CHA' LUA CÁ



Thành phần: Cá Basa, dầu gà, nước, muối, mì, hành, tỏi, dầu ăn, bột wheat starch, bột gạo, trehalose, gluten lúa mì, chất điều vị (INS521), chất làm dày (INS1412, INS1420), chất ổn định (INS407), chất nhũ hóa (INS450i, INS450ii, INS451ii), INS452iii, titanium dioxide (INS171), enzyme transglutaminase, chất bảo quản (INS202), hương thực phẩm tổng hợp (hương thịt). Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ đậu nành, lúa mì.

Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ -18°C

Hướng dẫn sử dụng: Chiên rán và hấp trước khi sử dụng.

KHỐI LƯỢNG TÍNH:

500G ± 5%

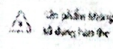
NSR, HSD:
In trên bao bì

Sản xuất tại:
CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ KAD VIỆT NAM
Địa chỉ sản xuất: Nhật Tiến, Liên Châu, Yên Lạc, Vĩnh Phúc.

☎ 02113 870 289 ✉ Kadvn16@gmail.com



8 938660 138080



Chỉ phân phối và dùng hạn chế



0005632
CÔNG
TY TNHH
THƯƠNG MẠI
DỊCH VỤ
KAD
VIỆT NAM
YÊN LẠC - T. 1

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 08 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

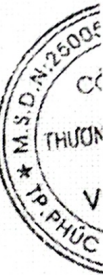
Ngô Hồng Quân

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 21 tháng 08 năm 2020

QUY TRÌNH SẢN XUẤT CHẢ LỤA CÁ



I. NGUYÊN LIỆU:

Cá Basa (tra), thịt gà, nước, muối, mắm, hành, tỏi, đạm đậu nành, bột wheat starch, bột tiêu, trehalose, gluten lúa mì, chất điều vị (INS621), chất làm dày (INS1412, INS1420), chất ổn định (INS407), chất nhũ hóa (INS450(i), INS450(iii), INS451(i), INS452(i)), titanium dioxide (INS171), enzym transglutaminase, chất bảo quản (INS202), hương thực phẩm tổng hợp (hương thịt). Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ đậu nành, lúa mì.

II. DỤNG CỤ CHẾ BIẾN:

- Máy xay bowlcutter
- Máy định hình
- Tủ hấp chín
- Máy đóng gói
- Các dụng cụ khác: bàn inox, rổ nhựa...

III. CÁC BƯỚC TIỀN HÀNH

3.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Cá Basa (tra), thịt gà, nước, muối, mắm, hành, tỏi, đạm đậu nành, bột wheat starch, bột tiêu, trehalose, gluten lúa mì, chất điều vị (INS621), chất làm dày (INS1412, INS1420), chất ổn định (INS407), chất nhũ hóa (INS450(i), INS450(iii), INS451(i), INS452(i)), titanium dioxide (INS171),

enzym transglutaminase, chất bảo quản (INS202), hương thực phẩm tổng hợp (hương thịt). Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ đậu nành, lúa mì.

- Tổng khối lượng nguyên liệu sử dụng cho 1 mẻ là 60 kg.

3.2. Xay nhuyễn:

- Cho các nguyên liệu đã chuẩn bị vào máy xay nổi, xay nhuyễn trong vòng 10 phút

3.3. Định hình:

- Hỗn hợp sau khi xay nhuyễn được đưa vào máy định hình, sau đó đưa vào tủ sấy hấp chín sản phẩm

3.4. Đóng gói:

- Sản phẩm sau khi hấp chín được đóng gói bằng máy đóng theo trọng lượng quy định 500g

3.5. Bảo quản:

- Được bảo quản ở nhiệt độ -15°C trong vòng 1 năm

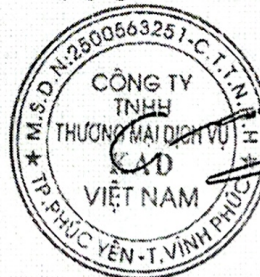
3.6. Cách sử dụng:

- Chiên, rán hoặc hấp tùy ý



ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký ghi rõ họ, tên và đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Ngô Hồng Quân

TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

JOB No./ Số phiếu yêu cầu phân tích: 3985.20	Report date/ Ngày: 13-08-2020
Doc. code/ Mã số tài liệu: MKL-TT04-BM01	Page/ Trang: 1/ 1

Applicant/ ref. (Khách hàng/ số yêu cầu) : CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ KAD VIỆT NAM
Address (Địa chỉ) : Tầng 5, tòa nhà Hoài Nam, đường Hai Bà Trưng, thành phố Phúc Yên, Vĩnh Phúc
Information provided by applicant : Chả lụa cá
(Thông tin được khách hàng cung cấp)
Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu được chứa trong thùng cách nhiệt
Seal No (Số niêm) : Không niêm
Source of sample (Nguồn mẫu) : Khách hàng gửi mẫu
Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 05-08-2020
Sample tested on (Ngày phân tích) : 06-08-2020

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
SCT:.....57-66.....Quyển số:.....9/VPCCBM
Ngày: 21-08-2020

Code/ Mã mẫu	Name/ Tên mẫu	Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
3985.20/1	Chả lụa cá	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (")	ISO 4833-1:2013	CFU/g	-	7.2x10 ²
		E. coli (")	ISO 16649-2:2001	CFU/g	-	<10
		Staphylococcus aureus (")	ISO 6888-1:1999/Amd.1:2003	CFU/g	-	<10
		Salmonella spp. (")	ISO 6579-1:2017	Định tính/25g	-	ND
		Asen (As) (")	AOAC 986.15	mg/kg	0.01	ND
		Cadimi (Cd) (")	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	ND
		Chì (Pb) (")	AOAC 999.11	mg/kg	0.016	ND
		Chloramphenicol (")	M.K.Lab57 (2019)/FDA/ORA/DFS No. 4290	µg/kg	0.02	ND

Kiên Đức Dung

Conclusion/ Kết luận

Kết quả mẫu Chả lụa cá trên đạt yêu cầu kim loại, vi sinh, Chloramphenicol theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT.

Note / Ghi chú:

- (") Testing parameter is sent to subcontractor accredited by MekongLAB / Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và được giám sát bởi MekongLAB.
- (") Parameter is accredited ISO17025 or recognized by Vietnamese government/ Chỉ tiêu được công nhận ISO17025 hoặc được chỉ định các Bộ chuyên ngành.
- 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

On behalf of NHO
Đại diện NHO

NHONHO Company Limited

- Ha Noi Mekong Institute & MekongLAB Office Km 11, National highway 21, Thanh Thach district, Ha Noi city.
- Can Tho Mekong Institute & MekongLAB Office K2-17 Vo Nguyen Giap street, Cai Rang district, Can Tho city.
- Ho Chi Minh Office: Block N, SAIGON MIA building, KDC Trung Son, 9A street, Binh Chanh district, HCM city.

Tel: +84 2923 819 689

Email: info@nhovn.com

Website: http://www.nhovn.com

Scanned with

CS CamScanner