

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/KAD-CBS/2021

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: 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: 14/2021/NNPTNT-0211 ngày 28/04/2021 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: XÚC XÍCH PANDORA

2. Thành phần: Thịt gà, thịt heo, mỡ heo, chất nhũ hóa, E450, E451, E452, chất chống oxy hóa E316, chất ổn định 1412, chất điều chỉnh Acid E282, hương bò, ISP, khối cô đặc, màu thực phẩm (E127), chiết suất ớt, chất điều vị E621, vỏ collagen, muối, cá, đường, tỏi, hành khô, và gia vị khác...

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 180 ngày kể từ ngày sản xuất với nhiệt độ bảo quản -18°C

- 60 ngày bảo quản ở nhiệt độ 0-5°C

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

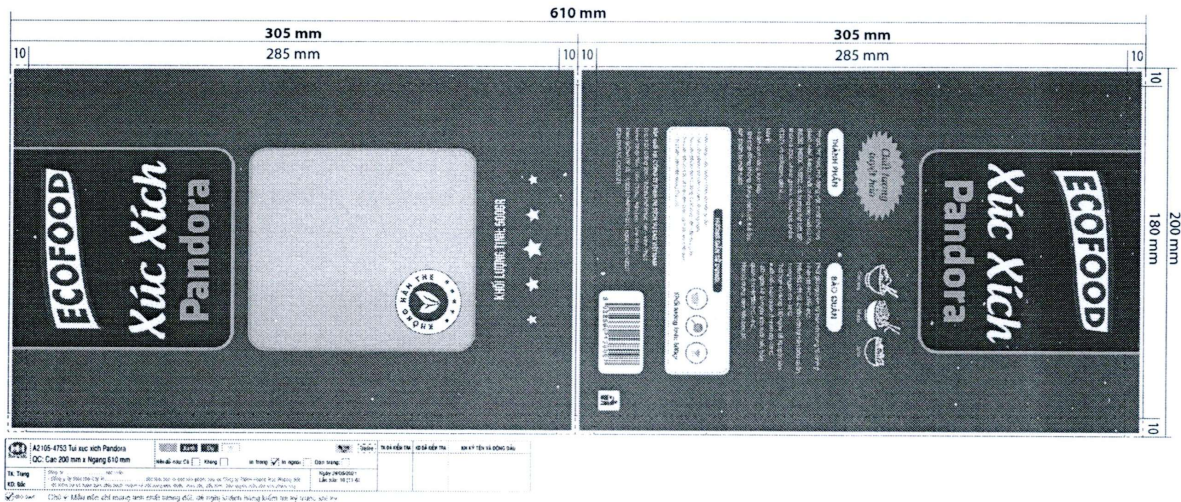
- Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nylon 500GR.

III. Mẫu nhãn sản phẩm

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



MẪU BAO BÌ SỐ 1



MẪU BAO BÌ SỐ 2



Tên: A2109-8261 TỰ ECOFOOD KHÔNG HẠN THE QC: cao: 220mm ngang: 390mm		☐ K ☐ R ☐ Z ☐ W	☐ In ngoài ☐ Đan trong
TK: Khung KĐ: Đặc	Công ty: Ngày: 10/04/2021	Địa điểm: Ngày: 10/04/2021	Người: Ngày: 10/04/2021

☐ ISO-SAK Chú ý: Mẫu nền chỉ mang tính chất mô phỏng, đề nghị khách hàng kiểm soát màu sắc trước khi in

563251-C
CÔNG TY
TNHH
TONG MAI DỊCH
KAD
VIỆT NAM
HỮU YÊN-T.V

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 02 tháng 11. năm 2021

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 02 tháng 11.năm 2021

QUI TRÌNH SẢN XUẤT XÚC XÍCH PANDORA

I. NGUYÊN LIỆU:

- Thịt gà
- Thịt cá
- Mỡ động vật(nếu cần thiết)
- Thịt heo(nếu cần thiết)
- Tinh bột biến tính thực phẩm
- Tinh bột ngô
- Nước đá
- Phụ gia và gia vị: Thịt gà, thịt heo, mỡ heo, chất nhũ hóa, E450, E451, E452, chất chống oxy hóa E316, chất ổn định 1412, chất điều chỉnh Acid E282, hương bò, ISP, khói cô đặc, màu thực phẩm (E127), chiết suất ốt, chất điều vị E621, vỏ collagen, muối, cá, đường, tỏi, hành khô, và gia vị khác...

II. DỤNG CỤ CHẾ BIẾN:

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

III. CÁC BƯỚC THỰC HIỆN:

IV.CÁC BƯỚC TIẾN HÀNH

4.1.Chuẩn bị nguyên liệu

- Nguyên liệu được chuẩn bị sử dụng bao gồm: Thịt gà,mỡ động vật,cá,thịt heo(nếu cần thiết),tinh bột bắp,tinh bột biến tính,gia vị các loại và phụ gia thực phẩm...

-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.Cá được lọc sạch xương da và mỡ,gà được lọc sạch xương qua máy tách xương,các phụ gia,gia vị phù hợp với công bố ATTP.

4.2.Xay thô

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

4.3. Xay mịn

- Sau khi xay thô thì cho mỡ lợn,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 ra khỏi máy xay.

4.4.Định hình-sấy-hấp

- Ngay sau khi xay xong đổ tất cả sản phẩm ra chậu Inox đưa vào máy đùn xúc xích định hình thành cây.

- Sau định hình đưa vào tủ sấy trong vòng 50 phút và xông khói 15 phút,cuối cùng hấp 25 phút.

- Sau khi hấp xong đưa ra làm mát bằng nước sạch

- Đóng gói: Sau khi làm nguội tiến hành đóng gói theo qui cách túi 1 kg hút chân không.

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 20kg/ thùng trọng lượng tịnh.
- Đối với sản phẩm chưa đưa vào sử dụng thì được cấp đông trong kho lạnh có nhiệt độ mát 0÷-5°C hoặc -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,,nướng hoặc hấp tùy ý.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký ghi rõ họ, tên và đóng dấu)



TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

BẢN SAO

JOB No./ Số phiếu yêu cầu phân tích: 03210445	Report date/ Ngày: 20-04-2021
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 : Xúc xích

(Thông tin được khách hàng cung cấp)

Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu được chứa trong túi PE

Seal No (Số niêm) : Không niêm

Source of sample (Nguồn mẫu) : Khách hàng gửi mẫu

Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 12-04-2021

Sample tested on (Ngày phân tích) : 13-04-2021

Code/ Mã mẫu	Name/ Tên mẫu	Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
032104 45/1	Xúc xích	<i>E. coli</i> (**)	ISO 16649-2:2001	CFU/g	-	<10
		<i>Staphylococcus aureus</i> (**)	ISO 6888-1:1999/Amd.1:2003	CFU/g	-	<10
		<i>Salmonella</i> 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	0.0029 <LOQ
		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
		Phosphat (tính theo P)	MKL-HH 181 Ref.TCVN 8353:2010 Dionex AN 1007	mg/kg	187.00	728.82

Conclusion/kết luận

Kết quả mẫu xúc xích đạt vi sinh và kim loại nặng theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT, phụ gia đạt theo thông tư 24/2019/TT-BYT, Chloramphenicol đạt theo yêu cầu thông tư 28/2019/TT-BNNPTNT

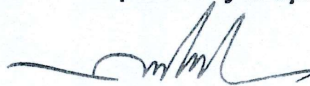
TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

JOB No./ Số phiếu yêu cầu phân tích: 03210445	Report date/ Ngày: 20-04-2021
Doc. code/ Mã số tài liệu: MKL-TT04-BM01	Page/ Trang: 2/ 2

BẢN SAO

2. (**) Parameter is accredited ISO17025 or recognized by Vietnamese government/ Chỉ tiêu được công nhận ISO17025 hoặc được chỉ định các Bộ chuyên ngành.
3. 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
4. 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
5. 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


CHỨNG THỰC
ENHONHO ĐỒNG VỚI BẢN CHÍNH
Hoàng Bá Nghi
Ngày: 15-06-2021

Số chứng thực... 2318... Quyền số... JSCT/BS
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG ATK




CÔNG CHỨNG VIÊN
Vũ Văn Bình