

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 07/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: 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: XÚC XÍCH CHUA THÁI

2. Thành phần: Thịt cá, thịt gà, thịt heo, mỡ động vật, phụ gia thực phẩm E450i, E450ii, E451i, E450iii, E262ii, E300, E250, E120, tinh bột bắp, tinh bột biến tính, muối ăn, bột ngọt, đường, hoa hồi, thảo quả, quế và các thành phần phụ gia thực phẩm khác...

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 03 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nilon 1Kg

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.

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 25 tháng 01 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIAM 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 25 tháng 01 năm 2021

QUI TRÌNH SẢN XUẤT XÚC XÍCH CHUA THÁI

I. NGUYÊN LIỆU:

- Thịt cá đã được cấp đông;
- Thịt gà
- Mỡ động vật (nếu cần thiết)
- Thịt heo (nếu cần thiết)
- Tinh bột biến tính thực phẩm
- Tinh bột ngô
- Nước đá
- Gia vị: muối, đường, hoa hồi, thảo quả, quế...
- Phụ gia: Sofos 23X, đậm đặc nành, xơ, Chardex H, Màu thực phẩm, và các phụ gia thực phẩm 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 cá,thịt gà,mỡ động vật,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 5-10 phút

- Sau khi sấy chuyển sang tủ hấp trong vòng 20-25 phút

- Sau khi sấy 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 10-20kg/ thùng trọng lượng tịnh.
- Đối với sản phẩm chưa đưa vào sử dụng thì được cấp đông trong kho lạnh có nhiệt độ mát 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.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký ghi rõ họ, tên và đóng dấu)


GIÁM ĐỐC
Ngô Hồng Quân


CÔNG TY TNHH
THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ
KAD
VIỆT NAM
TP. PHÚC YÊN - T. VINH PHÚC

TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

BẢN SAO

JOB No./ Số phiếu yêu cầu phân tích: 32022.20	Report date/ Ngày: 01-12-2020
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 Hoà Nam, đường Hai Bà Trưng, Thành phố Vĩnh Yên, Vĩnh Phúc
 Information provided by applicant : Xúc xích chua thái
 (Thông tin được khách hàng cung cấp)
 Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu Xúc xích loại 19 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) : 25-11-2020
 Sample tested on (Ngày phân tích) : 26-11-2020

Code/ Mã mẫu	Name/ Tên mẫu	Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
32022.20/ 2	Xúc xích chua thái	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (**)	ISO 4833-1:2013	CFU/g	-	<10
		E. coli (**)	ISO 16649-2:2001	CFU/g	-	<10
		Salmonella spp. (**)	ISO 6579-1:2017	Định tính/25g	-	ND
		Staphylococcus aureus (**)	ISO 6888- 1:1999/Amd.1:2003	CFU/g	-	<10
		Arsen (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

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

CÔNG CHỨNG VIÊN

Hoàng Bá Nghị

NHONHO Company Limited

- Ha Noi Mekong institute & MekongLAB Office: Km 11, National highway 21, Thach That 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 2023 819 680

Email: info@nhonho.com

Website: http://www.nhonho.com or vn.ascert.com

TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

BẢN SAO

JOB No./ Số phiếu yêu cầu phân tích: 32022.20	Report date/ Ngày: 01-12-2020
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 Vĩnh Yên, Vĩnh Phúc
Information provided by applicant : Xúc xích chua thái
(Thông tin được khách hàng cung cấp)
Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu Xúc xích loại 19 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) : 25-11-2020
Sample tested on (Ngày phân tích) : 26-11-2020

Code/ Mã mẫu	Name/ Tên mẫu	Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
32022.20	Xúc xích chua thái	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (")	ISO 4833-1:2013	CFU/g	-	<10
		E. coli (")	ISO 16649-2:2001	CFU/g	-	<10
		Salmonella spp. (")	ISO 6579-1:2017	Định tính/25g	-	ND
		Staphylococcus aureus (")	ISO 6888-1:1999/Amd.1:2003	CFU/g	-	<10
		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

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

Vũ Văn Bình
Tham gia Hồng Trang

On behalf of NHO
Đại diện NHO
Hoàng Bá Nghi



NHONHO Company Limited

- Ha Noi Mekong institute & MekongLAB Office: Km 11, National highway 21, Thach That 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.