

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 07/2023/KAD-SX

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: 12/2023/NNPTNT-VP ngày 17/3/2023
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: DỒI SỤN NON HÀ THÀNH

2. Thành phần: Thịt heo, thịt gà, mỡ heo, sụn gà (hoặc sụn heo), cà rốt, hành tây, hành lá, rau thơm, tinh bột ngô, tinh bột sắn, chất ổn định 1412, chất nhũ hóa E450, E451, E452, Gluten, D-xylose, chất điều chỉnh Acid E262, Chất điều vị E621, muối ăn, đường, tỏi, hành và các thành phần phụ gia, gia vị khác...

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 3 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. Trọng lượng tịnh 500gam

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 ... tháng năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ KAD VIỆT NAM
GIÁM ĐỐC
Ngô Hồng Quân



TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

BẢN SAO

JOB No./ Số phiếu yêu cầu phân tích: 03210763	Report date/ Ngày: 17-07-2021
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 : Dồi sụn
(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) : 12-07-2021
Sample tested on (Ngày phân tích) : 13-07-2021

Code/ Mã mẫu	Name/ Tên mẫu	Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
03210763/ 2	Dồi sụn	<i>E. coli</i> ⁽¹⁾	ISO 16649-2:2001	CFU/g	-	<10
		<i>Staphylococcus aureus</i>	MKL-HS 05.5 Ref.ISO 6888- 1:1999/Amd.1:2003	CFU/g	-	<10
		<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁾	ISO 6579-1:2017	Định tính/25g	-	ND
		Asen (As) ⁽¹⁾	AOAC 986.15	mg/kg	0.01	ND
		Cadimi (Cd) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	0.0022 <LOQ
		Chì (Pb) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	0.016	0.041 <LOQ
		Chloramphenicol ⁽¹⁾	MKL-HH601 (2020) (Ref. FDA/ORA/DFS No. 4290)	µg/kg	0.02	ND

TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

JOB No./ Số phiếu yêu cầu phân tích: 03210763	Report date/ Ngày: 17-07-2021
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



Hoàng Bá Nghi

CHỨNG THỰC
BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Ngày: 19-08-2021

Số chứng thực: 3665 Quyển số: 07 SCT/BS

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG ATK



CÔNG CHỨNG VIÊN

Vũ Văn Bình

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 23 tháng 08 năm 2021

QUI TRÌNH SẢN XUẤT DỒI SỤN

I. NGUYÊN LIỆU:

- Thịt heo
 - Thịt gà
 - Mỡ heo
 - Sụn ức gà(hoặc sụn heo)
 - Cà rốt
 - Hành tây, hành lá, rau thơm...
- Phụ gia và gia vị: Thịt (gà, heo, cá), sụn (ức gà, sụn heo), mỡ heo, cà rốt, hành tây, rau húng, chất ổn định 1412, chất nhũ hóa E450, E451, E452, chất điều chỉnh Acid E262, chất điều vị E621, vỏ collagen, ISP, muối ăn, đường, tỏi, hành, và các thành phần phụ gia, 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 heo,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 tất cả nguyên liệu vào băm hạt lựu,kích thước khoảng 3mm × 3mm

4.3. Trộn

- Sau khi các nguyên liệu được băm theo kích thước yêu cầu thì tiến hành trộn đều tất cả.

4.4.Định hình-sấy-hấp

- Ngay sau khi trộn 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 30 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 500 gam 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 90 ngày tháng với nhiệt độ -18°C

- 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

