

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/KAD/2025

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

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

Địa chỉ trụ sở chính: : KĐT Đồng Sơn, Phường Phúc Yên, Tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Điện thoại: 02113 870 289

E-mail: kadvn16@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2500563251

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 58/2023/NNPTNT-VP. Ngày cấp 04/10/2023. Nơi cấp Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản tỉnh Vĩnh Phúc (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **XÚC XÍCH XIÊN QUE SÓT BÒ NƯỚNG ĂN LIỀN**

2. Thành phần: Thịt gà, tinh bột bắp, đạm đậu nành, enzym transglutaminase, nước, bột ớt, chiết xuất nấm men, đường, muối, bột ngọt, bột xốt nâu Demi Glace, màng bọc collagen, chất làm dày (INS407, INS425, INS1412, INS1422, sofos 23X), chất bảo quản (INS202, INS250), chất chống oxy hóa (INS316), chất điều chỉnh độ acid (INS262(i), INS325, INS330), hương liệu tổng hợp (hương thịt, beef oil flavor QF190011, Hot spicy flavour paste, green pepper flavor), chất tạo màu tổng hợp (INS150a), chất tạo màu tự nhiên (monacus red, màu chiết xuất từ ớt).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 150 ngày kể từ ngày sản xuất, xem trên bao bì sản phẩm

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

- Quy cách đóng gói: sản phẩm đựng kín trong túi PE, PP thực phẩm đạt quy chuẩn an toàn bao bì tiếp xúc thực phẩm.
- Khối lượng tịnh: 10g, 29g, 30g, hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng.
- Chất liệu bao bì: Chất liệu bao bì công bố phù hợp với quy định của bộ Y tế về bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):.....

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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:

- Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7049:2020 Thịt chế biến qua xử lý nhiệt;
- Thông tư 24/2013/TT-BYT của Bộ Y Tế ban hành Quy định mức giới hạn tối đa -sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Thông tư 29/2023/TT-BYT của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn 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./.

Phủ Thọ, ngày 08 tháng 11 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

Ngô Hồng Quân

PHỤ LỤC DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

(Đính kèm Bản tự công bố số 01 /KAD /2025)

1. **Chỉ tiêu cảm quan:** theo TCVN 7049:2020 Thịt chế biến qua xử lý nhiệt:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Sản phẩm hình trụ dài.
2. Màu sắc	Sản phẩm có màu đặc trưng của sản phẩm.
3. Mùi	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
4. Vị	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ
5. Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	Không có

2. **Các chỉ tiêu lý-hóa:** theo TCVN 7049:2020 Thịt chế biến qua xử lý nhiệt:

Tên chỉ tiêu	Mức công bố tối đa
1. Hàm lượng amoniac, mg/100 g	≤ 40
2. Trị số peroxit, biểu thị theo mill đương lượng oxy hoạt động có trong phần chất béo chiết từ sản phẩm, meq/kg	≤ 40

3. **Các chỉ tiêu vi sinh vật:** theo TCVN 7049:2020 Thịt chế biến qua xử lý nhiệt:

Tên chỉ tiêu	Mức công bố tối đa
Tổng số vi sinh vật hiếu khí (CPU/g)	5×10^6
E.coli (CPU/g)	5×10^2
Samonella (g)	Không có

4. **Chỉ tiêu dinh dưỡng:** Theo thông tư 29/2023/TT-BYT của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	$182 \pm 20\%$
2	Chất đạm	g/100g	$15,23 \pm 20\%$
3	Carbohydrat	g/100g	$10,4 \pm 20\%$
4	Béo tổng	g/100g	$8,8 \pm 20\%$
5	Natri	mg/100g	$604 \pm 20\%$

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

TÊN SẢN PHẨM: XÚC XÍCH XIÊN QUE SỐT BÒ NƯỚNG ĂN LIỀN

Thành phần: Thịt gà, tinh bột bắp, đậm đặc nành, enzym transglutaminase, nước, bột ớt, chiết xuất nấm men, đường, muối, bột ngọt, bột xốt nâu Demi Glace, màng bọc collagen, chất làm dày (INS407, INS425, INS1412, INS1422, sofos 23X), chất bảo quản (INS202, INS250), chất chống oxy hóa (INS316), chất điều chỉnh độ acid (INS262(i), INS325, INS330), hương liệu tổng hợp (hương thịt, beef oil flavor QF190011, Hot spicy flavour paste, green pepper flavor), chất tạo màu tổng hợp (INS150a), chất tạo màu tự nhiên (monacus red, màu chiết xuất từ ớt). Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ đậu nành.

NSX: In trên bao bì

HSD: 150 ngày kể từ ngày sản xuất, xem trên bao bì sản phẩm

Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm bóc ra ăn liền và dùng ngay hoặc chế biến thành các món khác.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, tại nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, tránh để gần nơi có chuột, bọ, côn trùng.

1. Thông tin cảnh báo: Vui lòng sử dụng sản phẩm trước hạn sử dụng và tham khảo thành phần nếu bạn có cơ địa nhạy cảm. Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ đậu nành.

Khối lượng tịnh: in trên bao bì.

Tên, địa chỉ của tổ chức sản xuất và chịu trách nhiệm về hàng hóa: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ KAD VIỆT NAM

Địa chỉ trụ sở chính : KĐT Đồng Sơn, Phường Phúc Yên, Tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.

Địa chỉ sản xuất: Xã Liên Châu, Tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.

Số điện thoại: 02113870289 web: kadvn.com hotline: 0392718228

Xuất xứ: Việt Nam

Số tự công bố: 01 / KAD /2025

TESTING REPORT/
BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Form code/ Mã biểu mẫu: NTL-TT04-BM02 LBH.09

I. CLIENT INFORMATION/ THÔNG TIN KHÁCH HÀNG:

Applicant/ ref. (Khách hàng/ số yêu cầu) : CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ KAD VIỆT NAM
Address (Địa chỉ) : KDT Đồng Sơn, Phường Phúc Yên, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

II. SAMPLE INFORMATION AND TESTING REQUISITION/ THÔNG TIN MẪU VÀ YÊU CẦU:

JOB No. (Số phiếu yêu cầu phân tích) : KN14227005
Information provided by applicant (Thông tin được khách hàng cung cấp) : XÚC XÍCH XIÊN QUE SÓT BÒ NƯỚNG ẮN LIỀN
Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu được chứa trong túi kín còn nguyên vẹn
Seal No (Số niêm) : Không niêm phong
Source of sample (Nguồn mẫu) : Khách hàng gửi mẫu
Sampling on (Ngày lấy mẫu) : -
Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 07/10/2025
Sample tested on (Ngày phân tích) : 07/10/2025
Report date (Ngày trả kết quả) : 16/10/2025
Sample retention time (Thời gian lưu mẫu) : Không lưu mẫu

Note / Ghi chú:

- (*) Testing parameter is sent to subcontractor accredited by NATEKLAB / Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và được giám sát bởi NATEKLAB.
- (1) Parameter is accredited ISO17025 / Chỉ tiêu được công nhận ISO17025
- (2) Parameter is designated by Ministry of Agriculture and Rural Development / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn
- (3) Parameter is designated by Ministry of Industry and Trade / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Công Thương
- (4) Parameter is designated by Ministry of Health / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Y Tế
- ND: Not detected/ Không phát hiện D: Detected/ Phát hiện <1;<2;<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 NATEK Terms and Conditions. NATEK only resolves complaints about analytical results within 7 days from the report date of results / Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử. Báo cáo này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của NATEK. NATEK chỉ giải quyết khiếu nại về kết quả phân tích trong vòng 7 ngày kể từ ngày trả kết quả
- The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of NATEK 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 NATEK

Authorized Technical Representative
Phụ trách kỹ thuật

On behalf of NATEK
Đại diện NATEK

TESTING REPORT/
BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Form code/ Mã biểu mẫu: NTL-TT04-BM02 LBH.09

Code/ Mã mẫu:		KN14227005/3		
Sample name/ Tên mẫu:		XÚC XÍCH		
Information provided by applicant/ (Thông tin được khách hàng cung cấp)		XÚC XÍCH XIÊN QUE SÓT BÒ NƯỚNG ẮN LIỀN		
Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
Chất béo ⁽¹⁾	NTL-HH1135 (Ref: AOAC 963.15)	g/100g	/	8.80
Carbohydrate ⁽¹⁾	NTL-HH 280 Ref.FAO food energy 02:2003	g/100g	/	10.4
Chất Đạm ^{(1)(*)}	CH.TM-0255 (Ref.FAO 14/7:1986, p.221-223)	g/100g	0.10	15.23
Năng lượng ⁽¹⁾	NTL-HH 279 Ref.FAO food energy 02:2003	kcal/100g	/	182
Natri Nitrit	TCVN 7992:2009	mg/kg	2.00	ND
Trị số Peroxit ⁽¹⁾	NTL-HH1143 Ref. TCVN 6121:2018	meq/kg	/	1.03
Hàm lượng Amoniac (NH ₃) ⁽¹⁾	NTL-HH 894 Ref. TCVN 3706:1990	mg/100g	10.0	ND
Cảm quan (Màu)	NTL-HH223 Ref.TCVN 3215:1979	/	/	Màu đặc trưng của sản phẩm.
Cảm quan (Vị)	NTL-HH223 Ref.TCVN 3215:1979	/	/	Đặc trưng cho sản phẩm, không có vị lạ.
Cảm quan (Trạng thái)	NTL-HH223 Ref.TCVN 3215:1979	/	/	Sản phẩm dạng hình trụ dài, đã qua chế biến, đóng gói kín, không ôi thiu, mốc hỏng.
Cảm quan (Mùi)	NTL-HH223 Ref.TCVN 3215:1979	/	/	Đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi lạ.
Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC) ⁽¹⁾	ISO 4833-1:2013/ Amd.1:2022	CFU/g	/	<10
Salmonella spp. ⁽¹⁾	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Phát hiện/25g	eLOD50=3 CFU/25g	ND
E.coli ⁽¹⁾	ISO 16649-2:2001	CFU/g	/	<10
Natri (Na) ⁽¹⁾	TCVN 10916: 2015	mg/100g	0.500	604
Kali sorbat ⁽¹⁾	NTL-HH332 Ref.TCVN 8122:2009 (ISO 22855:2008)	mg/kg	3.00	727