

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 34/NHÁT LÂM/2021

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

1. Tên công ty: Công ty TNHH Thương mại & Xuất nhập Khẩu Nhất Lâm
2. Địa chỉ: Số 376, phố Xã Đàn, Phường Nam Đồng, Quận Đống Đa, Thành phố Hà Nội
3. Điện thoại: 024 35380102 Fax: E-mail: import1@nhatlam.vn
4. Mã số doanh nghiệp: 0104076740

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **Lẩu Bulgogi Coop Select.**
2. Thành phần:
 - Thịt ba chỉ bò Mỹ (45,4%),
 - Gói gia vị lẩu Bulgogi (45,4%): nước tương Monggo (đậu tương, bột mì, muối, đường, chất bảo quản (214), chất tạo ngọt 960, nước), đường tinh luyện, lê, hành tây, rượu Soju, tỏi, chất điều vị, phẩm màu tổng hợp (150c), gừng, mè tiêu, ớt.
 - Gói sốt chấm (9,2%): nước, tương cà, tương ớt, hành tỏi, bột gạo, bột đậu nành, nước mắm cá cơm, đường, tỏi, dầu mè, ngò gai, chao, ớt, mè.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất, ở điều kiện bảo quản $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Quy cách đóng gói: 200 g; 500 g; 770 g; 910 g; 1 kg; 2 kg; 3 kg; 4 kg; 5 kg hoặc khối lượng tịnh có thể thay đổi theo yêu cầu của khách hàng.

Chất liệu bao bì: sản phẩm được đựng trực tiếp trong bao bì nhựa PA, PE, PET, PS, PP, PET/AL/LLDPE (PET là lớp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm), PA/LLDPE (PA là lớp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm). Bao bì sạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định Bộ Y tế.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản xuất tại: Địa điểm kinh doanh chi nhánh tại Thành Phố Hồ Chí Minh – Công ty Cổ Phần đầu tư thương mại Quốc Tế Mặt Trời Đỏ (Thành Phố Hà Nội).

Địa chỉ: Lô C16a-1, đường số 14, Khu công nghiệp Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.



III. Mẫu nhãn sản phẩm: (nhãn đính kèm hồ sơ)

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 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT – Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT - Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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./.

Hà Nội, ngày 18 tháng 05 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
ĐỒNG THÀNH VIÊN
Nguyễn Thị Mỹ Hạnh



35 mm

290 mm

35 mm

35 mm

210 mm

35 mm

210 mm



COOP
Select
Lẩu Bulgogi Thịt Bò Mỹ
BULGOGI HOT POT WITH U.S. BEEF

COOP**Select**

Lẩu Bulgogi Thịt Bò Mỹ
BULGOGI HOT POT WITH U.S. BEEF

Select
Lẩu Bulgogi Thịt Bò Mỹ
BULGOGI HOT POT WITH U.S. BEEF

COOP
Select
Lẩu Bulgogi Thịt Bò Mỹ
BULGOGI HOT POT WITH U.S. BEEF

Khối lượng tịnh:
770 g

Hình ảnh mang tính chất minh họa

COOP**Select**

Lẩu Bulgogi Thịt Bò Mỹ
BULGOGI HOT POT WITH U.S. BEEF

COOP**Select**

Lẩu Bulgogi Thịt Bò Mỹ
BULGOGI HOT POT WITH U.S. BEEF

Thành phần:

- Thịt bò chỉ bò Mỹ (45,4 %).
- Gói gia vị lẩu Bulgogi (45,4 %): nước tương Monggo (đậu tương, bột mì, muối, đường, chất bảo quản (214), chất tạo ngọt (960), nước), đường tinh luyện, lá hành tây, rượu Soju (nước, cồn thực phẩm, chiết xuất lá phong (2 %)), tỏi, chất điều vị (621), phẩm màu tổng hợp (150c), gừng, mè, tiêu, ớt.
- Gói sốt chấm (9,2 %): nước tương cá (cá chua, đường, muối I - ốt, giấm), tương ớt (xi - rô bắp, ớt bột, muối I - ốt, hành, tỏi, bột gạo, bột đậu nành), nước mắm cá cơm, đường, tỏi, dầu mè, ngô gai, chao, ớt, mè.

Hướng dẫn sử dụng:

- Rửa đông phần thịt, gói gia vị lẩu và gói sốt chấm.
- Cho gói gia vị lẩu cùng 1,05 lít nước vào nồi nấu sôi trong 5 phút.
- Tiếp tục cho phần thịt bò và các loại rau ăn kèm (hành paro, hành tây, cà rốt, nấm) vào nấu chín.
- Ngon hơn khi dùng kèm với sốt chấm và miến.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ -18 °C (± 3 °C).

Thông tin cảnh báo:

- Không sử dụng đối với người có khả năng miễn dịch hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.
- Không sử dụng sản phẩm có màu sắc, mùi vị bất thường, sản phẩm hết hạn sử dụng.
- Sản phẩm có chứa đậu nành.

NSX: xem trên nhãn sản phẩm
HSD: xem trên nhãn sản phẩm

Sản xuất đặc quyền cho:

**LIÊN HIỆP HỢP TÁC XÃ THƯƠNG MẠI
TP. HỒ CHÍ MINH (SAIGON CO-OP)**

199 - 205 Nguyễn Thái Học,
Phường Phạm Ngũ Lão, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh.
ĐT: (028) 3920 5733 - FAX: (028) 3838 9250

Chịu trách nhiệm về hàng hóa:

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI & XUẤT NHẬP KHẨU NHẬT LÂM
Địa chỉ: Số 376, phố Xã Đàn, phường Nam Đồng, quận Đống Đa,
thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 024 35380102

Sản xuất tại: Địa điểm kinh doanh chi nhánh tại Thành Phố
Hồ Chí Minh - Công ty Cổ Phần đầu tư thương mại Quốc Tế
Mặt Trời Đỏ (Thành Phố Hà Nội).

Địa chỉ: Lô C16a-1, đường số 14, Khu công nghiệp Hiệp
Phước, Huyện Nhà Bè, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Theo hồ sơ công bố số: 34/NHẬT LÂM/2021



8 935271 621116

35 mm

290 mm

35 mm

Số: 0930-3/N3.21/ĐG

Ngày: 17/05/2021

THÔNG BÁO KẾT QUẢ GIÁM ĐỊNH

1. Đơn vị yêu cầu : Công ty TNHH Thương mại & Xuất nhập khẩu Nhất Lâm
2. Tên mẫu theo khai báo : Lẩu Bulgogi Coop Select
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 06/05/2021
5. Nội dung giám định : Giám định các chỉ tiêu an toàn theo yêu cầu khách hàng
6. Căn cứ giám định :
 - 6.1) QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
 - 6.2) QCVN 8-3:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
 - 6.3) Thông tư số 24/2019/TT-BYT - Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
 - 6.4) Quyết định 46/2007/QĐ-BYT – Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

7. KẾT QUẢ GIÁM ĐỊNH

7.1) Mô tả mẫu:



- NSX: 03/03/2021

- HSD: 03/09/2021

7.2) Kết quả thử nghiệm: Xem trang 2/2

8. **Kết luận:** Mẫu giám định có kết quả chỉ tiêu thử nghiệm nêu tại mục 7.2 (stt1- phần in đậm) **không phù hợp** với yêu cầu nêu tại mục 6.

Ghi chú: Thông báo này chỉ có giá trị cho mẫu nêu trên.

GIÁM ĐỊNH VIÊN



Trần Thị Lan Phương



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thái Hùng

7. KẾT QUẢ GIÁM ĐỊNH

7.2) Kết quả thử nghiệm:

Stt	Tên chỉ tiêu	Kết quả thử nghiệm	Yêu cầu nêu tại mục 6
1	<i>Vi sinh</i>		
	- Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g	1,3 x 10⁶	≤ 5 x 10 ⁵
	- Escherichia coli, CFU/g	< 10 ^(*)	≤ 5 x 10 ²
	- Salmonella, /25g	Không phát hiện	Không phát hiện
	- Coliforms, CFU/g	3,1 x 10²	≤ 10 ²
	- Staphylococcus aureus, CFU/g	< 10 ^(*)	≤ 10 ²
	- Clostridium perfringens, CFU/g	< 10 ^(*)	≤ 10
	- Tổng số nấm men, nấm mốc, CFU/g	3,2 x 10²	≤ 10 ²
2	<i>Kim loại nặng</i>		
	- Hàm lượng chì (Pb), mg/kg	Không phát hiện ^(a)	≤ 2,0
	- Hàm lượng cadimi (Cd), mg/kg	Không phát hiện ^(a)	≤ 1,0
	- Hàm lượng asen (As), mg/kg	Không phát hiện ^(b)	≤ 5,0
	- Hàm lượng thủy ngân (Hg), mg/kg	Không phát hiện ^(c)	≤ 0,05
3	<i>Độc tố vi nấm</i>		
	- Hàm lượng aflatoxin tổng, (B1+B2+G1+G2), μg/kg	Không phát hiện ^(d)	≤ 15
	- Hàm lượng aflatoxin B1, μg/kg	Không phát hiện ^(d)	≤ 5
4	Định danh màu (**)	Không màu tổng hợp	Thuộc danh mục nêu tại mục 6.3

(*) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

(**) Màu được khảo sát trên các chuẩn màu sau: Carmoisine (Azorubine), Allura red, Amaranth, Quinoline yellow, Ponceau 4R, Erythrosine, Tartrazine, Brilliant blue, Indigo carmine, Brown HT, Fast green, Patent blue, Sunset yellow.

Giới hạn phát hiện: (a) 0,03 mg/kg; (b) 0,01 mg/kg; (c) 0,015mg/kg; (d) 0,25 μg/kg.

KT3-00015DTP1/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/05/2021
Trang 01/02

1. Tên mẫu : **LẨU BULGOGI COOP SELECT**
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu. (0930/N3.21/DG-PH)
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 07/05/2021
5. Thời gian thử nghiệm : 10/05/2021 - 14/05/2021
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI & XUẤT NHẬP KHẨU NHẤT LÂM**
Số 376 Phố Xã Đàn, Phường Nam Đồng, Quận Đống Đa, Hà Nội
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang 02/02

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.



KT3-00015DTP1/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/05/2021
 Trang 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng chì,	mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.2. Hàm lượng cadimi,	mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.3. Hàm lượng asen tổng số,	mg/kg	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.4. Hàm lượng thủy ngân,	mg/kg	AOAC 2016 (2013.06)	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.5. Hàm lượng aflatoxin B1,	µg/kg	TCVN 7596 : 2007	0,25	Không phát hiện
7.6. Hàm lượng aflatoxin tổng (B1 + B2 +G1 + G2),	µg/kg	TCVN 7596 : 2007	0,25	Không phát hiện
7.7. Tổng số vi sinh vật hiếu khí,	CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	$1,3 \times 10^6$
7.8. <i>E. Coli</i> ,	CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$
7.9. <i>Salmonella</i> spp /25 g		Thermo fisher scientific (Oxoid)	-	Không phát hiện
7.10. Coliform,	CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	$3,1 \times 10^2$
7.11. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$
7.12. <i>Clostridium perfringens</i> ,	CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$
7.13. Tổng số nấm men & nấm mốc,	CFU/g	AOAC 2016 (2014.05)	-	$3,2 \times 10^2$
7.14. Định danh màu ⁽¹⁾		TCVN 5517 : 1991	-	Không màu tổng hợp

Ghi chú: (*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

(1): Màu được khảo sát trên các chuẩn màu sau : Carmoisine (Azorubine), Allura red, Amaranth, Ponceau 4R, Erythrosine, Quinoline yellow, Tartrazine, Brilliant blue, Indigocarmine, Brown HT, Fast Green, Patent blue, Sunset yellow



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
 2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
 3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phù k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
 4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
 5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.