

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 78/NHẤT 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
5. Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 555/2021/BQLATTP – HCM.

Ngày Cấp: 02/02/2021; Nơi cấp: Ban Quản Lý An Toàn Thực Phẩm TP Hồ Chí Minh (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: **Sườn Úc sốt King.**
2. Thành phần:
 - Sườn bò Úc 54 %
 - Gói sốt ướp (25%): Nước đường, nước tương, lê, hành tây, đường, rượu, tỏi, nước ngọt, chất điều vị Mononatri L-glutamat (621), gừng, mè, phẩm màu tổng hợp: Caramen nhóm III (150c), tiêu đen.
 - Gói sốt chấm (21 %): Tương đậu truyền thống (tương đậu nành 87,5 % (nước, đậu nành, bột mì, tương đậu nành lên men, lúa mì, muối, mạch nha), tương đậu nành lên men 3%, rượu ngũ cốc, bột đậu nành 1,5%, bột đậu nành đã khử béo 0,4%, chất điều vị: Dinatri 5' – inosinat (631), Dinatri 5' – guanylat (627)), nước, đường, nước ngọt (nước bão hoà CO₂, đường mía, chất điều chỉnh độ acid (330, 331iii, 296), hương chanh tự nhiên), tỏi, dầu mè, hạt mè.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 9 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: 300 g; 480 g; 500 g; 750 g; 600 g; 1 kg; 1,1 kg; 1,3 kg hoặc theo khối lượng yêu cầu của thị trường.



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:

Cơ sở sản xuất: Công ty TNHH Thương Mại & Xuất Nhập Khẩu Nhất Lâm – Chi Nhánh Thành Phố Hồ Chí Minh.

Địa chỉ: Lô EB28 - EB29 Đường số 19, Khu công nghiệp Hiệp Phước, Xã Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, TP Hồ Chí Minh.

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

IV. **Yêu cầu về an toàn thực phẩm:**

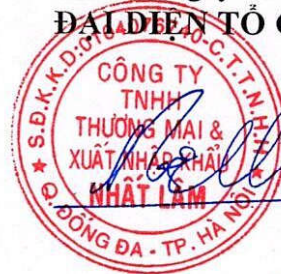
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- 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 11 tháng 11 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Văn Bình



MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm : Sườn Úc sốt King.

Thành phần cấu tạo:

- Sườn bò Úc 54 %
- Gói sốt ướp (25%): Nước đường, nước tương, lê, hành tây, đường, rượu, tỏi, nước ngọt, chất điều vị Mononatri L-glutamat (621), gừng, mè, phẩm màu tổng hợp: Caramen nhóm III (150c), tiêu đen.
- Gói sốt chầm (21 %): Tương đậu truyền thống (tương đậu nành 87,5 % (nước, đậu nành, bột mì, tương đậu nành lên men, lúa mì, muối, mạch nha), tương đậu nành lên men 3%, rượu ngũ cốc, bột đậu nành 1,5%, bột đậu nành đã khử béo 0,4%, chất điều vị: Dinatri 5' – inosinat (631), Dinatri 5' – guanylat (627)), nước, đường, nước ngọt (nước bão hoà CO₂, đường mía, chất điều chỉnh độ acid (330, 331iii, 296), hương chanh tự nhiên), tỏi, dầu mè, hạt mè.

Hướng dẫn sử dụng:

- Sườn bò rửa đông ở nhiệt độ mát trong 1-2h
- Sốt cho ra khay sạch riêng pha với nước (100g sốt pha với 80ml nước)
- Cho ít dầu mè vào sốt trộn đều
- Cho thịt vào ướp trong 2h để sốt ngấm.
- Làm nóng chảo, cho ít dầu tráng đều chảo
- Cho từng miếng thịt xếp lên mặt chảo với lửa lớn, để yên cho thịt r ám vàng 1 mặt, rồi trở qua mặt kế tiếp làm tương tự.

Không trở qua lại nhiều lần sẽ làm thịt bị dai. Ăn kèm với sốt chầm, kim chi và rau theo sở thích.

Hướng dẫn Bảo quản: Bảo quản ở $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

Thông tin cảnh báo an toàn: Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng.

Thời hạn sử dụng: 9 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì.

Khối lượng tịnh: 300 g; 480 g; 500 g; 750 g; 1 kg; 1,1 kg; 1,3 kg hoặc theo khối lượng yêu cầu của thị trường.

- KLT : 480g (Thịt: 260g; Sốt chầm: 120g; Sốt chầm 100g).

Số CB: 78/NHẤT LÂM/2021

- Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ XUẤT NHẬP KHẨU NHẤT 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: Công ty TNHH Thương Mại & Xuất Nhập Khẩu Nhất Lâm – Chi Nhánh Thành Phố Hồ Chí Minh

Địa chỉ: Lô EB28 - EB29 Đường số 19, Khu công nghiệp Hiệp Phước, Xã Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, TP Hồ Chí Minh.



Số: 0930-9/N3.21/DG

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 : Sườn Úc sốt King
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:



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.

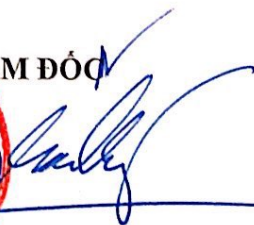
GIÁM ĐỊNH VIÊN



Trần Thị Lan Phương



GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thái Hùng

7. KẾT QUẢ GIÁM ĐỊNH

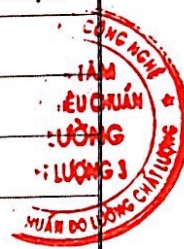
7.2) Kết quả thử nghiệm:

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	4,8 x 10 ⁵	≤ 5 x 10 ⁵
	- Escherichia coli, CFU/g	< 10 ^(*)	≤ 5 x 10 ²
	- Salmonella, /25g	Không phát hiện	Không phát hiện
	- Coliforms, CFU/g	9,1 x 10 ²	≤ 10 ²
	- Staphylococcus aureus, CFU/g	< 10 ^(*)	≤ 10 ²
	- Clostridium perfringens, CFU/g	< 10 ^(*)	≤ 10
	- Tổng số nấm men, nấm mốc, CFU/g	5,9 x 10 ²	≤ 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
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) 0,25µg/kg.



KT3-00015DTP1/8

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT**14/05/2021
Trang 01/02

1. Tên mẫu : SUỒN ỨC SÓT KING
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.



KT3-00015DTP1/8

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	-	$4,8 \times 10^5$
7.8. E. Coli,	CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$
7.9. Salmonella spp /25 g	CFU/g	Thermo fisher scientific (Oxoid)	-	Không phát hiện
7.10. Coliform,	CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	$9,1 \times 10^2$
7.11. Staphylococcus aureus,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$
7.12. Clostridium perfringens,	CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$
7.13. Tổng số nấm men & nấm mốc,	CFU/g	AOAC 2016 (2014.05)	-	$5,9 \times 10^2$
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 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.