

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 27/Lê Nam/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH SX-TM-DV Lê Nam.

Địa chỉ: Ấp mới 2, xã Mỹ Hạnh Nam, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An.

Điện thoại: 072 3751690. Fax: 072 3751690

E-mail: tojy@lenamfoods.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 1100747809

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:0115/2016/NNPTNT-LAN Ngày Cấp/Nơi cấp: 02.08.2016/NNPTNT-LAN(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: CÁ KÈO CHIÊN CHAY

2. Thành phần: Đậu hũ (đậu nành, nước, chất làm rắn chắc (511,170i)), rong biển, bột năng, đường, hạt nêm chay, dầu thực vật, màu hạt điều (annatto), chất điều vị (621), tiêu, muối.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Quy cách bao gói: 150g, 170g, 200g, 220g, 250g, 300g, 350g, 400g, 500g; 1kg, 1.5kg, 2kg..
- Thành phẩm đóng trong khay PP, túi PE.

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:

- QCVN 8-1:2011/ BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/ BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Văn bản số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015 của Bộ Y tế về việc Văn bản hợp nhất Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

- Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.
- Thông tư 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 về việc hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.

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./.

Long An, ngày 05 tháng 11 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Hoàng Dũng Tâm

Tên sản phẩm	CÁ KÈO CHIÊN CHAY
Khối lượng tịnh
Thành phần	Đậu hũ (đậu nành, nước, chất làm rắn chắc (511,170i)), rong biển, bột năng, đường, hạt nêm chay, dầu thực vật, màu hạt điều (annatto), chất điều vị (621), tiêu, muối.
Hướng dẫn sử dụng	Rã đông và hâm nóng trước khi sử dụng
Bảo quản	Giữ đông từ -10°C
NSX và HSD	xem trên bao bì
Sản xuất tại	CTY TNHH SX-TM-DV Lê Nam Áp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Đức Hoà, Long An
Thông tin cảnh báo	Sử dụng sản phẩm khi còn hạn sử dụng và bảo quản sản phẩm theo hướng dẫn.
Các thông tin khác	Không chất bảo quản: Natri benzoat, Kali sorbat
Thông tin dinh dưỡng trong 100g	Hàm lượng protein 15.7 (%)
	Hàm lượng béo 15.2 (%)
	Hàm lượng carbohydrate 8.75 (%)
	Năng lượng 235 (kcal/100g)
	Sodium 4530 (mg/kg)
Số CB	27/Lê Nam/2018



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00071874
Mã số kết quả: AR-18-VD-077859-01 / EUVNHC-00052291-1540459451



CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ LÊ NAM

Ấp mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa
Long An
Việt Nam

Tên mẫu: CÁ KÈO CHIÊN CHAY
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu: 15/10/2018
Thời gian thử nghiệm: 16/10/2018 - 20/10/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 22/10/2018
Mã số PO của khách hàng: VW23181015144



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	8,2x10 ³
2	VD334 VD (a)(g) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a)(g) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	8,75
9	VD165 VD (a)(f)(g) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	15,2
10	VD263 VD (a)(f)(g) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	15,7
11	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	235
12	VD297 VD (a)(f)(g) Tro tổng	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2,21
13	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/kg	AOAC 969.23	4530

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD030 VD (a)(f) Kali sorbat	mg/kg	ISO 22855:2008 mod	Không phát hiện (LOD=10)
15	VD030 VD (a)(f) Natri benzoat	mg/kg	ISO 22855:2008 mod	Không phát hiện (LOD=10)
16	VD855 VD (a) Cadmium (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	0,091
17	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0,05)
18	VD063 VD Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.09	Không phát hiện (LOD=1)
19	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
20	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 25/10/2018

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate