

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 61/Lê Nam/2019

**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: 0272 3751690. Fax: 0272 3751690

E-mail: po@lenamfoods.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 1100747809

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:.....Ngày Cấp/Nơi cấp: ..... (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: THỊT CHAY

2. Thành phần: Đậu nành, nước, muối, dầu thực vật.

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

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

- Quy cách bao gói: 100 g, 150 g, 200 g, 500 g, 1 kg.

- Thành phẩm đóng trong 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 02/02/2018 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 *25* tháng *05* năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**Hoàng Dũng Tâm**

## THIT CHAY

**Thành phần:** Đậu nành, nước, muối, dầu thực vật.

**HSD:** Rã đông hoàn toàn, dùng nấu lẩu hoặc chế biến các món khác.

**Bảo quản:** cấp đông (từ -10°C)

**Khối lượng tịnh:** .....

**NSX:** ...../...../..... **HSD:** 3 tháng



Lê Nam

*Sản phẩm của:*  
**Công ty TNHH SX TM DV Lê Nam**  
Áp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Đức Hòa, Long An

Sử dụng sản phẩm khi còn HSD và bảo quản theo hướng dẫn

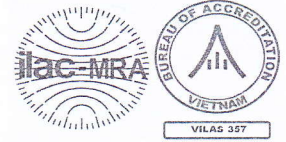


Mã số mẫu / Sample ID: 1903409-01

BN: 190314010

Trang / Page: 1 / 3

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
ANALYTICAL RESULTS



Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ LÊ NAM

Địa chỉ / Address : ấp Mới 2, xã Mỹ Hạnh Nam, H. Đức Hòa, Long An, Việt Nam

Tên mẫu / Sample name : Thịt chay  
Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu đựng trong bao nhựa.  
Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm  
Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 14/ 03/ 2019  
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 21/ 03/ 2019

Chỉ tiêu phân tích Test Parameter(s)	Kết quả Result	LOD	Đơn vị Unit	Phương pháp Method
Protein (Nx6.25)	19.5	0.05	g/100g	HD.TN.038 (Ref. AOAC 928.08) (*)
Béo tổng (Lipid)	27.1	0.05	g/100g	Ref. AOAC 996.06 (*)
Tro tổng (Total ash)	1.18	0.05	g/100g	Ref. AOAC 941.12
Total Carbohydrate	0.8		g/100g	Calculated Value (FAO, Food&Nutrition P. 77,2003)
Năng lượng (Calories)	325		Kcal/100g	Calculated Value (FAO, Food&Nutrition P. 77,2003)
Độ ẩm (Moisture)	51.4	0.05	g/100g	HD.TN.047( Ref. AOAC 950.46) (*)

Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(\*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS).

(i) Phương pháp được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) chỉ định. / The method is accredited by Vietnam Food Administration (Ministry of Health).

(ii) Phương pháp được Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản (NAFIQAD) chỉ định. / The method is accredited by National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD).

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<10 CFU/g), nhỏ hơn 3 MPN/g (<3 MPN/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g (<10 CFU/g), less than 3 MPN/g (<3 MPN/g) when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thí nghiệm  
Officer in charge of laboratory

MS. Trinh Thi Minh Nguyet

Stamp: CÔNG GIÁM ĐỐC  
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH  
MỘT THÀNH VIÊN  
KHOA HỌC CÔNG NGHỆ  
HOÀN VŨ  
Đ. PH. HU. NHUẬN, TP. HỒ CHÍ MINH

MBA. Nguyễn Thị Kiều Hạnh

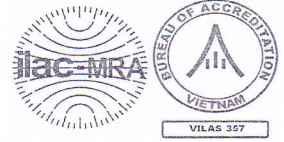
- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.  
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty / The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.

Mã số mẫu / Sample ID: 1903409-01

BN: 190314010

Trang / Page: 2 / 3

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
ANALYTICAL RESULTS



Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ LÊ NAM

Địa chỉ / Address : ấp Mới 2, xã Mỹ Hạnh Nam, H. Đức Hòa, Long An, Việt Nam

Tên mẫu / Sample name : Thịt chay  
Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu đựng trong bao nhựa.  
Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm  
Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 14/ 03/ 2019  
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 21/ 03/ 2019

Chỉ tiêu phân tích Test Parameter(s)	Kết quả Result	LOD	Đơn vị Unit	Phương pháp Method
Aflatoxin B1	KPH N.D	0.15	mcg/kg	Ref. AOAC 2005.08 (LC/MS/MS) (*)
Total Aflatoxins (B1,B2,G1,G2)	KPH N.D	0.15	mcg/kg	Ref. AOAC 2005.08 (LC/MS/MS) (*)

Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(\*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS).

(i) Phương pháp được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) chỉ định. / The method is accredited by Vietnam Food Administration (Ministry of Health).

(ii) Phương pháp được Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản (NAFIQAD) chỉ định. / The method is accredited by National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD).

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<10 CFU/g), nhỏ hơn 3 MPN/g (<3 MPN/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g (<10 CFU/g), less than 3MPN/g (<3 MPN/g) when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thí nghiệm  
Officer in charge of laboratory

MS. Trinh Thị Minh Nguyệt



MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.

- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty / The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.

Mã số mẫu / Sample ID: 1903409-01

BN: 190314010

Trang / Page: 3 / 3

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
ANALYTICAL RESULTS



Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ LÊ NAM

Địa chỉ / Address : ấp Mới 2, xã Mỹ Hạnh Nam, H. Đức Hòa, Long An, Việt Nam

Tên mẫu / Sample name : Thịt chay  
Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu đựng trong bao nhựa.  
Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm  
Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 14/ 03/ 2019  
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 21/ 03/ 2019

Chỉ tiêu phân tích Test Parameter(s)	Kết quả Result	LOD	Đơn vị Unit	Phương pháp Method
<i>Bacillus cereus</i>	<10		CFU/g	TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004) (*)
<i>Clostridium perfringens</i>	<10		CFU/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
<i>Coliforms</i>	9.0x10 <sup>2</sup>		CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) (*)
<i>Escherichia coli</i>	9.0x10 <sup>1</sup>		CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) (*)
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10		CFU/g	Ref. AOAC 975.55
Tổng số VSV hiếu khí	2.2x10 <sup>3</sup>		CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) (*)
Tổng số nấm men, nấm mốc	2.0x10 <sup>1</sup>		CFU/g	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008) (*)

Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(\*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS).

(i) Phương pháp được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) chỉ định. / The method is accredited by Vietnam Food Administration (Ministry of Health).

(ii) Phương pháp được Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản (NAFIQAD) chỉ định. / The method is accredited by National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD).

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<10 CFU/g), nhỏ hơn 3 MPN/g (<3 MPN/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g (<10 CFU/g), less than 3MPN/g (<3 MPN/g) when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thí nghiệm  
Officer in charge of laboratory

MS. Trịnh Thị Minh Nguyệt

Giám đốc  
Director  
CÔNG TY TNHH KHOA HỌC CÔNG NGHỆ HOÀN VŨ  
MỘT THÀNH VIÊN  
Q. PHU NHUẬN TP. HO CHI MINH  
MBA. Nguyễn Thị Kiều Hạnh

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.

- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty / The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.