

Số: 20/2024/TB/MML

TP. Hồ Chí Minh, ngày 23 tháng 12 năm 2024

V/v: Thay đổi thông tin TCB sản phẩm
Huyết hấp

THÔNG BÁO

Kính gửi: Chi cục An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm – Sở Y Tế tỉnh Hà Nam

Công ty Cổ phần Masan MEATLife, địa chỉ Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam (“**Công Ty**”) trân trọng gửi lời cảm ơn sự hỗ trợ của Quý Cơ quan trong thời gian qua.

Công Ty là doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh và tự công bố sản phẩm **HUYẾT HẤP** theo bản Tự công bố số 07/MML/2024 ngày 11/12/2024, điều chỉnh bổ sung lần 2 theo Thông báo số 18/2024/TB/MML ngày 18/12/2024 theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm (“**Nghị định 15**”).

Căn cứ Khoản 4 Điều 5, Nghị định 15, bằng văn bản này, Công Ty thông báo đến Quý cơ quan về việc điều chỉnh một số thông tin trong Hồ sơ công bố sản phẩm **HUYẾT HẤP** như sau:

NỘI DUNG THAY ĐỔI

Điều chỉnh mục **II. 4 (ii). Quy cách đóng gói và khối lượng tịnh**, nội dung sau khi điều chỉnh như sau:

“(ii) Quy cách đóng gói và khối lượng tịnh:

- Đóng gói vào khay nhựa, hàn kín miệng.
- Khối lượng tịnh: ghi trên nhãn sản phẩm và/hoặc theo yêu cầu của khách hàng”

Các nội dung khác tại Tự công bố không thay đổi.

Chúng tôi chân thành cảm ơn Quý cơ quan hỗ trợ tiếp nhận và lưu trữ thông tin sản phẩm, tạo điều kiện cho Công Ty sản xuất, kinh doanh phục vụ người tiêu dùng.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như Kính gửi;
- Lưu: RD



ĐỖ THỊ THU NGÀ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 07/MML/2024

(Điều chỉnh lần 2 theo Thông báo số 20/2024/TB/MML ngày 23/12/2024)

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE

Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Quận 1, TP.HCM, Việt Nam

Điện thoại: 1800 6828

Fax: 028 38274115

E-mail: meatdeli@mml.masangroup.com

Mã số doanh nghiệp: 0311224517

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: HUYẾT HẤP

2. Thành phần: Huyết heo (515 g/kg), nước, muối, chất ổn định (1414), chất điều vị (621), chất điều chỉnh độ axit (325, 262(i))

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

05 ngày kể từ ngày sản xuất (trong điều kiện bảo quản từ 0 °C - 4 °C và còn nguyên bao bì gốc).

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

(i). Chất liệu bao bì:

- Bao bì trực tiếp: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì đa lớp đảm bảo yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm
- Sản phẩm đã có bao bì trực tiếp có thể được đóng trong thùng carton và/hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng để thực hiện vận chuyển

(ii). Quy cách đóng gói và khối lượng tịnh:

- Đóng gói vào khay nhựa, hàn kín miệng
- Khối lượng tịnh: ghi trên nhãn sản phẩm và/hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (việc truy xuất cơ sở sản xuất dựa vào chữ số đầu tiên của MTX):

- Công ty TNHH MEATDeli HN (ký hiệu số 1)

Địa chỉ: Lô CN-02, khu Công nghiệp Đồng Văn IV, Xã Đại Cường, Huyện Kim Bảng, Tỉnh Hà Nam, Việt Nam.

- Công ty TNHH MEATDeli Sài Gòn (ký hiệu số 2)

Bản tự công bố này được công bố tại trụ sở Công Ty và tại website <https://meatdeli.com.vn>.
Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Masan MEATLife, không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công Ty.

Địa chỉ: Lô 2 đường Tân Đức, KCN Tân Đức, Xã Hựu Thạnh, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam.

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến.

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM (đính kèm Phụ lục – Danh mục chi tiết chỉ tiêu và mức công bố)

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-3:2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 03 năm 2012 của Bộ Y Tế cho nhóm thịt và sản phẩm chế biến từ thịt phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng;
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

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.

Tp Hồ Chí Minh, ngày 23 tháng 12 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC
CÔNG TY
CỔ PHẦN
MASAN
MEATLIFE
QUẬN 1 - T.P HỒ CHÍ MINH
ĐỒ THỊ THU NGA

Phụ lục
DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

(Đính kèm Bản tự công bố số 07/MML/2024 điều chỉnh lần 2 theo Thông báo số
20/2024/TB/MML ngày 23/12/2024)

CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM	SỐ TCCS 07:2024/MM109
	HUYẾT HẤP	Có hiệu lực từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố sản phẩm

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái:	Miếng huyết hấp hình khối hộp chữ nhật, bề mặt mịn, có một phần nước nhỏ trong khay.
2. Màu sắc:	Màu đặc trưng của huyết heo hấp, từ nâu đến nâu đỏ, không có màu lạ.
3. Mùi:	Mùi đặc trưng của huyết heo hấp, không có mùi lạ.

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật

n: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm.

c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa *m* và *M*.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)	
			n	c	Giới hạn dưới <i>m</i> (*)	Giới hạn trên <i>M</i> (**)
1	Tổng vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	5	2	5×10^5	5×10^6
2	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	5	2	5×10^2	5×10^3
3	<i>Salmonella</i>	Âm tính hoặc dương tính/25g	5	0	Âm tính	

(*): nếu trong *n* mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị *m* là đạt.

(**): nếu trong *n* mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị *M* là không đạt

3. Hàm lượng kim loại nặng

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,1
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,05

4. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng béo	g/100 g	0 – 0,4
2	Hàm lượng đạm	g/100 g	7,2 – 13,3
3	Hàm lượng carbohydrat	g/100 g	0,5 – 2,0
4	Giá trị năng lượng	kcal/100 g	32,7 – 60,8
5	Hàm lượng Natri	mg/100 g	408,1 – 757,9

5. **Danh mục phụ gia thực phẩm:** tuân thủ theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm cho nhóm sản phẩm 08.2 Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ đã qua chế biến

STT	Tên phụ gia thực phẩm
1	Acetylated distarch phosphat (1414)
2	Mononatri L-glutamat (621)
3	Natri lactat (325)
4	Natri acetat (262(i))



HUYẾT HẤP



• Chất thịt: 06,6% (theo trọng lượng)



090661125



✓ Không dịch béo
✓ Không chất tăng trọng
✓ Không dư lượng kháng sinh

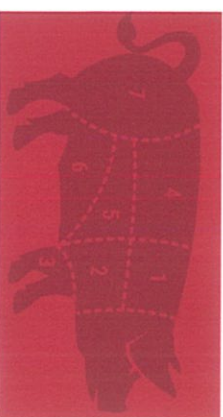


KHỐI LƯỢNG TÍNH, NGÀY SẢN XUẤT (NSX) VÀ HẠN SỬ DỤNG (HSD): Xem trên nhãn phụ. **THÀNH PHẦN:** Huyết heo (5115g/kg), nước muối, chất béo dĩnh (1414), chất điều vị (621), chất điều chỉnh độ axit (325, 2620). **GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100g SẢN PHẨM:** Chất đạm/ Protein: 10,2g; Carbohydrat/ Carbohydrate: 1,0g; Chất béo/ Total fat: 0,2g; Năng lượng/ Energy: 46,7 kcal; Natri/ Sodium: 583 mg; **HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:** Bảo quản từ 0°C - 4°C. **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:** Nấu chín trước khi sử dụng. Chế biến thành các món ăn tùy thích. Danh tiếng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu. **Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.** Lưu ý: không sử dụng sản phẩm khi bao bì bị hỏng hoặc hết hạn sử dụng. **TCCS: 07-2024/MM109, DHHK00125.**
TU VẤN KHÁCH HÀNG: 1800 6828. XUẤT XỨ: Việt Nam.
Sản phẩm chất lượng cao: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAHI MEAT LIFE
Lầu 10, tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Q.1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

HUYẾT HẤP



BNNK00124



MEAT
Deji

*: Quét mã QR để xem thông tin chi tiết

KHOẢ LƯỢNG TINH, NGÀY SẢN XUẤT (NSX) VÀ HẠN SỬ DỤNG (HSD): Xem trên nhãn phụ. **THÀNH PHẦN:** Huyết heo (515 g/kg), nước, muối, chất ổn định (1414), chất điều vị (621), chất điều chỉnh độ axit (325, 262(i)). **GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH TRONG 100 g SẢN PHẨM:** Chất đạm/ Protein: 10,2 g; Carbohydrat/ Carbohydrate: 1,0 g; Chất béo/ Total fat: 0,2 g; Năng lượng/ Energy: 46,7 kcal; Natri/ Sodium: 583 mg. **HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:** Bảo quản từ 0 °C - 4 °C. **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:** Nấu chín trước khi sử dụng. Chế biến thành các món ăn tùy thích. Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu. Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized. Lưu ý: không sử dụng sản phẩm khi bao bì bị hỏng hoặc hết hạn sử dụng. **TCCS: 07:2024/MM109, BNNK00125. TỰ VẤN KHÁCH HÀNG: 1800 6828. XUẤT XỨ:** Việt Nam.

Sản phẩm chất lượng của: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE

Lầu 10, tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Q.1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

NGUỒN HEO KHỎE

3 KHÔNG

- ✓ Không dịch bệnh
- ✓ Không chất tăng trọng
- ✓ Không dư lượng kháng sinh*

GIA VỊ HOÀN CHỈNH

SẢN SÀNG CHẾ BIẾN

MẪU TEM CÂN HUYẾT HẤP

	1	
		
	2	
Khối lượng tịnh:	3	9
Đơn giá (đ/kg):	4	10
Thành tiền (đ):	5	
Ngày sản xuất:	6	
Hạn sử dụng:	7	
MTX: 8		

Thông tin các vị trí được đánh số từ 1 đến 10 sẽ thay đổi tùy vào từng sản phẩm và sẽ được in phun khi sản xuất

HUYẾT HẤP		
		
266246004623150722		
Khối lượng tịnh:	450 g	N-SENDO
Đơn giá (đ/kg):	50,900	CHI CỤC CHĂN NUÔI VÀ THÚ Y HÀ NAM
Thành tiền (đ):	22,905	K.S.G.M - MS: 26-01-01
Ngày sản xuất:	04/12/2024	KTVSTY - MS: 26-01-01
Hạn sử dụng:	08/12/2024	
MTX: 107784872855678895P9		

Mẫu đầy đủ lưu thông trên thị trường



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Địa chỉ: Tầng 2, Khu Công nghệ Thông tin ĐHQG TP. Hồ Chí Minh, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Số điện thoại: 028 3593 2111; Fax: 028 3593 2112; Email: nifc@nifc.gov.vn

Số: 62297/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: Huyết hấp
- Mã số mẫu: 112413462/DV.2
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, 300 g/khay. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 4 °C. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có.
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
- Ngày nhận mẫu: 08/11/2024
- Thời gian thử nghiệm: 08/11/2024 - 15/11/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE
Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, Số 17, Lê Duẩn,
Phường Bến Nghé, Quận 1, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm: Chỉ tiêu Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1	Phát hiện <i>Streptococcus</i> spp.	/25g	NIFC.06.M.476	KPH

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử)

Hà Nội, ngày 15 tháng 11 năm 2024

KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG


TS. Trần Cao Sơn



BOY TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Địa chỉ: 15 Đường Trần Hưng Đạo, Phường Văn Miếu, Quận Đống Đa, Hà Nội, Việt Nam
Số điện thoại: 024 3825 9393 | Email: vkn@nifc.gov.vn | Website: www.nifc.gov.vn

Số: 62296/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: Huyết hấp
- Mã số mẫu: 112413462/DV.1
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, 300 g/khay. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 4 °C. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có.
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
- Ngày nhận mẫu: 08/11/2024
- Thời gian thử nghiệm: 08/11/2024 - 15/11/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE
Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, Số 17, Lê Duẩn,
Phường Bến Nghé, Quận 1, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1)
9.2*	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH (eLOD ₅₀ : 1)
9.3*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	4,0 x 10 ²

Chú thích: eLOD₅₀ là giới hạn phát hiện LOD₅₀ ước tính với xác suất phát hiện là 50%
KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 15 tháng 11 năm 2024

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

TS. Trần Cao Sơn



ROY TE
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Địa chỉ: 110 Nguyễn Chí Linh, Phường Hoàng Đình, Quận Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
Số điện thoại: 024 3756 1111 | Fax: 024 3756 1112 | Email: nifc@nifc.gov.vn | Website: nifc.gov.vn

Số: 62298/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: Huyết hấp
- Mã số mẫu: 112413462/DV.3
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, 300 g/khay. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 4 °C. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có.
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
- Ngày nhận mẫu: 08/11/2024
- Thời gian thử nghiệm: 08/11/2024 - 15/11/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE
Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, Số 17, Lê Duẩn,
Phường Bến Nghé, Quận 1, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)
9.2*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,028
9.3	Định tính Sulfit (H ₂ S)	-	TCVN 3699:1990	Âm tính
9.4*	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	NIFC.02.M.160 (Ref: TCVN 3706-90)	19.6

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 15 tháng 11 năm 2024

KT.VIÊN TRƯỞNG
PHÓ VIÊN TRƯỞNG

TS. Trần Cao Sơn



BOYTE
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Địa chỉ: 199 Nguyễn Văn Quỳ, Phường Hòa Hưng, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Số điện thoại: 028 3521 2595 Email: admin@nifc.gov.vn Website: www.nifc.gov.vn

Số: 62299/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: Huyết hấp
- Mã số mẫu: 112413462/DV.4
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, 300 g/khay. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 4 °C. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có.
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
- Ngày nhận mẫu: 08/11/2024
- Thời gian thử nghiệm: 08/11/2024 - 15/11/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE
Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, Số 17, Lê Duẩn,
Phường Bến Nghé, Quận 1, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Hàm lượng Natri	mg/100g	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	567
9.2	Hàm lượng Carbohydrat	g/100g	NIFC.02.M.06	1,38
9.3*	Hàm lượng Lipid	g/100g	NIFC.02.M.04	0,17
9.4*	Hàm lượng Protein	g/100g	NIFC.02.M.03	10,8
9.5	Năng lượng	kcal/100g	NIFC.02.M.06	50,3

Ghi chú: Năng lượng = Lipid x 9 + Protein x 4 + Carbohydrat x 4

Hà Nội, ngày 15 tháng 11 năm 2024

KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

TS. Trần Cao Sơn