

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: ~~10~~/MeatHN/2019

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

Tên tổ chức: CÔNG TY TNHH MNS MEAT HÀ NAM

Địa chỉ: Lô CN-02, Khu công nghiệp Đồng Văn IV, Xã Đại Cường, Huyện Kim Bảng, Tỉnh Hà Nam

Điện thoại: 1800 6828

Fax: 028 38274115

E-mail: [meatdeli@mml.masangroup.com](mailto:meatdeli@mml.masangroup.com)

Mã số doanh nghiệp: 0700793788

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 71/2018/QLCL-HNa

Ngày cấp: 26/11/2018

Nơi cấp: Chi cục quản lý chất lượng nông, lâm sản và thủy sản tỉnh Hà Nam

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: GIÒ LỤA

2. Thành phần: Thịt heo, nước, nước mắm, chất điều vị (621), đường, chất nhũ hóa (450iii, 1420, 407a, 451i), hỗn hợp enzyme transglutaminase, bột tiêu, muối.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 ngày kể từ ngày sản xuất và còn nguyên bao bì gốc. NSX, HSD xem trên bao bì.

4. Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ 0 °C – 4 °C.

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

- Quy cách bao gói: Khối lượng tịnh: 1 kg, 500 g, 250 g hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
- Chất liệu bao bì: lớp tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm là lá chuối, sản phẩm được cột bằng dây chỉ cotton và đóng trong túi chân không được làm bằng chất liệu màng ghép phức hợp.

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Sản xuất tại: Công ty TNHH MNS Meat Hà Nam

Địa chỉ: Lô CN- 02, Khu công nghiệp Đồng Văn IV, xã Đại Cường, huyện Kim Bảng, tỉnh Hà Nam, Việt Nam

**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** (đính kèm Phụ lục – Danh mục chỉ tiêu và mức công bố):

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

Bản tự công bố này được công bố tại trụ sở Công Ty và tại <https://meatdeli.com.vn>.

Bản tự công bố này là tài sản là tài sản của Công ty TNHH MNS Meat Hà Nam (“Công ty), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.

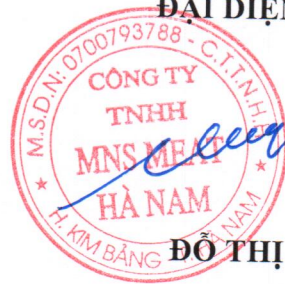


- QCVN 8-3:2012/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 03 năm 2012 của Bộ Y tế cho nhóm thịt và sản phẩm chế biến từ thịt sử dụng trực tiếp không cần xử lý nhiệt (đầu mục 3.3.1)
- Tiêu chuẩn của nhà sản 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./.

Hà Nam, ngày 5 tháng 12 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC**



**ĐỖ THỊ THU NGÀ**

Bản tự công bố này được công bố tại trụ sở Công Ty và tại <https://meatdeli.com.vn>.  
Bản tự công bố này là tài sản của Công ty TNHH MNS Meat Hà Nam ("Công ty), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.

**Phụ lục**

**DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ**

(Đính kèm bảng tự công bố số: 10/MeatHN/2019)

<b>CÔNG TY TNHH MNS MEAT HÀ NAM</b>	<b>NHÓM SẢN PHẨM THỊT CHẾ BIẾN</b>	Số TCCS 03:2019/MEATHN
	<b>GIÒ LỤA</b>	Có hiệu lực từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố sản phẩm

**1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

- Trạng thái: cây Giò Lụa hình trụ tròn được gói kín bằng lá chuối. Mặt cắt mịn, có các lỗ khí nhỏ, khi ăn có độ dai dòn, đàn hồi đặc trưng.
- Màu sắc: có màu trắng xám đặc trưng của sản phẩm giò lụa.
- Mùi vị: mùi thơm thịt tự nhiên hòa quyện với mùi thơm nước mắm tạo mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ khác.

**2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Hàm lượng protein	g/100 g	$\geq 16$
2	Năng lượng	kcal/ 100 g	$\geq 160$
3	Hàm lượng Amoniac	mg/100 g	$\leq 35$

- 3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số QCVN 8-3:2012/BYT 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 sử dụng trực tiếp không cần xử lý nhiệt:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$5 \times 10^5$
2	<i>E. coli</i>	CFU/g	$5 \times 10^1$
3	<i>Salmonella</i>	CFU/25g	Không phát hiện

Bản tự công bố này được công bố tại trụ sở Công Ty và tại <https://meatdeli.com.vn>.

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty TNHH MNS Meat Hà Nam ("Công ty), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.

4. **Hàm lượng kim loại nặng:** (Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế không có quy định cho nhóm sản phẩm thịt chế biến có xử lý nhiệt).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Arsen (As) tổng số	mg/kg	1,0
2	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

5. **Danh mục phụ gia thực phẩm:** tuân thủ theo Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Sản phẩm không chứa các chất phụ gia sau:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Acid Benzoic	mg/kg	KPH
2	Hàm lượng Acid Sorbic	mg/kg	KPH
3	Hàm lượng Nitrit	mg/kg	KPH
4	Hàm lượng Borax	mg/kg	KPH



Bản tự công bố này được công bố tại trụ sở Công Ty và tại <https://meatdeli.com.vn>.

Bản tự công bố này là tài sản là tài sản của Công ty TNHH MNS Meat Hà Nam ("Công ty), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.



90mm

105mm



## GIÒ LỤA

Không chất bảo quản\*  
Không hàn the\*



Giò Lụa MEATDeli Bếp Việt - một kỳ công của ẩm thực Việt. Được làm từ thịt sạch MEATDeli tươi ngon với những miếng sấn mỏng sẵn dẻo được chọn lọc kỹ lưỡng làm nên món giò lụa ngọt thịt, thơm dai tự nhiên mà hoàn toàn không sử dụng hàn the.

**Thành phần:** Thịt heo, nước, nước mắm, chất điều vị (621), đường, chất nhũ hóa (450iii, 1420, 407a, 451i), hỗn hợp enzyme transglutaminase, bột tiêu, muối. **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ 0 - 4 °C. **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng ngay hoặc chế biến thành các món ăn khác. **Giá trị dinh dưỡng trong 100 g sản phẩm:** Năng lượng  $\geq$  160 kcal; Protein  $\geq$  16 g. Amoniac  $\leq$  35 mg. **Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ thủy sản. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì. **TCCS 03:2019/MEATHN. Xuất xứ:** Việt Nam. **Tư vấn khách hàng:** 1800 6828

Sản phẩm chất lượng của: **MASAN**  
MEAT Life

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH MNS MEAT HÀ NAM  
Lô CN-02, KCN Đông Văn IV, xã Đại Cường, huyện Kim Bảng, tỉnh Hà Nam.

\* Kết quả kiểm nghiệm các chất bảo quản benzoates, sorbates, nitrites tại Viện Y Tế Công Cộng TPHCM và hàn the (borax) tại Quatest 3 là "Không phát hiện" (MLOD tương ứng là 5 mg/kg và 100 mg/kg).

Khối lượng tịnh: 250 g



90mm

105mm



## GIÒ LỤA

Không chất bảo quản\*  
Không hàn the\*



Giò Lụa MEATDeli BẾP VIỆT - một kỳ công của ẩm thực Việt. Được làm từ thịt sạch MEATDeli tươi ngon với những miếng sườn mỏng sẵn dẻo được chọn lọc kỹ lưỡng làm nên món giò lụa ngọt thịt, thơm dai tự nhiên mà hoàn toàn không sử dụng hàn the.

**Thành phần:** Thịt heo, nước, nước mắm, chất điều vị (621), đường, chất nhũ hóa (450iii, 1420, 407a, 451i), hỗn hợp enzyme transglutaminase, bột tiêu, muối. **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ 0 - 4 °C. **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng ngay hoặc chế biến thành các món ăn khác. **Giá trị dinh dưỡng trong 100 g sản phẩm:** Năng lượng  $\geq$  160 kcal; Protein  $\geq$  16 g. Amoniac  $\leq$  35 mg. **Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ thủy sản. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì. **TCCS 03:2019/MEATHN. Xuất xứ:** Việt Nam. **Tư vấn khách hàng:** 1800 6828

Sản phẩm chất lượng của: **MASAN**  
MEAT Life

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH MNS MEAT HÀ NAM  
Lô CN-02, KCN Đông Văn IV, xã Đại Cường, huyện Kim Bảng, tỉnh Hà Nam.

\* Kết quả kiểm nghiệm các chất bảo quản benzoates, sorbates, nitrites tại Viện Y Tế Công Cộng TPHCM và hàn the (borax) tại Quatest 3 là "Không phát hiện" (MLOD tương ứng là 5 mg/kg và 100 mg/kg).

Khối lượng tịnh: 500 g



90mm

105mm



# GIÒ LỤA

Không chất bảo quản\*  
Không hàn the\*



Giò Lụa MEATDeli Bếp Việt - một kỳ công của ẩm thực Việt. Được làm từ thịt sạch MEATDeli tươi ngon với những miếng sẵn mỏng sẵn dẻo được chọn lọc kỹ lưỡng làm nên món giò lụa ngọt thịt, thơm dai tự nhiên mà hoàn toàn không sử dụng hàn the.

**Thành phần:** Thịt heo, nước, nước mắm, chất điều vị (621), đường, chất nhũ hóa (450iii, 1420, 407a, 451i), hỗn hợp enzyme transglutaminase, bột tiêu, muối. **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ 0 - 4 °C. **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng ngay hoặc chế biến thành các món ăn khác. **Giá trị dinh dưỡng trong 100 g sản phẩm:** Năng lượng ≥ 160 kcal; Protein ≥ 16 g. Amoniac ≤ 35 mg. **Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ thủy sản. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì. **TCCS 03:2019/MEATHN.** Xuất xứ: Việt Nam. **Tư vấn khách hàng: 1800 6828**

Sản phẩm chất lượng của: **M A S A N**  
MEAT Life

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH MNS MEAT HÀ NAM  
Lô CN-02, KCN Đồng Văn IV, xã Đại Cương, huyện Kim Bảng, tỉnh Hà Nam.

\* Kết quả kiểm nghiệm các chất bảo quản benzoates, sorbates, nitrites tại Viện Y Tế Công Cộng TPHCM và hàn the (borax) tại Quatest 3 là "Không phát hiện" (MLOD tương ứng là 5 mg/kg và 100 mg/kg).

Khối lượng tịnh: 1 kg



Số: 018382 /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 16239.19



Tên khách hàng : CÔNG TY TNHH MNS MEAT HÀ NAM  
Địa chỉ : LÔ CN-02, KHU CÔNG NGHIỆP ĐÔNG VĂN IV, XÃ ĐẠI CƯƠNG, HUYỆN KIM BẢNG, TỈNH HÀ NAM, VIỆT NAM  
Tên mẫu : GIÒ LỤA  
Ngày lấy mẫu : 14/08/2019  
Lượng mẫu : 01 cây x 1 kg  
Ngày nhận mẫu : 14/08/2019  
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm  
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Amoniac	TCVN 3706 - 1990	16,37 mg/100g	15/08/2019
2	Carbohydrate	AOAC 986.25 - 2016	1,17 g/100g	16/08/2019
3	Lipid	AOAC 991.36 - 2016 (b)	11,60 g/100g	14/08/2019
4	Protein	AOAC 991.20 - 2016 (b)	17,52 g/100g (Nx6,25)	16/08/2019
5	Năng lượng	Regulation (EU) No 1169/2011	179,16 kcal/100g	16/08/2019

#### Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu gói kín bằng lá, có bao nhựa trong hút chân không ở ngoài, không nhãn, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp. NSX: 11/08/2019.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 28-08-2019

TS. VIÊN TRƯỞNG  
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



Ts. Nguyễn Đức Thịnh



Số: **018383** /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 16243.19



Tên khách hàng : CÔNG TY TNHH MNS MEAT HÀ NAM  
Địa chỉ : LÔ CN-02, KHU CÔNG NGHIỆP ĐÔNG VĂN IV, XÃ ĐẠI CƯƠNG, HUYỆN KIM BẢNG,  
TỈNH HÀ NAM, VIỆT NAM  
Tên mẫu : GIÒ LỤA  
Ngày lấy mẫu : 14/08/2019  
Lượng mẫu : 01 cây x 1 kg  
Ngày nhận mẫu : 14/08/2019  
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm  
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 - 2016 (b)	$3,3 \times 10^2$ CFU /g	14/08/2019
2	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14 - 2016, TCVN 9975:2013 (b)	< 10 CFU /g	14/08/2019
3	<i>Salmonella spp.</i>	AOAC 967.27 - 2016 (b)	Không phát hiện /25g	14/08/2019

#### Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu gói kín trong lá, bên ngoài có bao nhựa trong hút chân không, không nhãn, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp, NSX: 11/8/2019.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.
- < 10 CFU /g : được xem như không phát hiện.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày **28-08-2019**  
TU. QU. VIỆN TRƯỞNG  
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



Ts. Nguyễn Đức Thịnh



Số: **018384**/VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 16244.19



Tên khách hàng : CÔNG TY TNHH MNS MEAT HÀ NAM  
Địa chỉ : LÔ CN-02, KHU CÔNG NGHIỆP ĐÔNG VĂN IV, XÃ ĐẠI CƯƠNG, HUYỆN KIM BẢNG, TỈNH HÀ NAM, VIỆT NAM  
Tên mẫu : GIÒ LỤA  
Ngày lấy mẫu : 14/08/2019  
Lượng mẫu : 01 cây x 1 kg  
Ngày nhận mẫu : 14/08/2019  
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm  
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Arsen (As) tổng	HD.PP.16/TT.AAS (b)	0,069 mg/kg	16/08/2019
2	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.16/TT.AAS (a)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	16/08/2019
3	Acid Benzoic	HD.PP.01/TT.SK	Không phát hiện MLOD = 5 mg/kg	15/08/2019
4	Acid Sorbic	HD.PP.01/TT.SK	Không phát hiện MLOD = 5 mg/kg	15/08/2019
5	Nitrit	HD.PP.07/TT.SK	Không phát hiện MLOD = 5 mg/kg	21/08/2019

#### Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu gói kín trong lá, bên ngoài có bao nhựa trong hút chân không, không nhãn, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp, NSX: 11/8/2019.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày **28-08-2019**

Y TẾ  
TU. VIỆN TRƯỞNG  
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



Ts. Nguyễn Đức Thịnh

KT3-07958ATP9

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

27/08/2019  
 Page 01/01

1. Tên mẫu : GIÒ LỰA  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*  
 Mẫu gói lá chuối, không nhãn hiệu.  
*As received sample is contained in banana leaves, without label.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 14/08/2019  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 15/08/2019 – 20/08/2019  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH MNS MEAT HÀ NAM  
 Lô CN-02, Khu Công Nghiệp Đồng Văn IV, Xã Đại Lương, Huyện Kim Bảng, Tỉnh Hà Nam  
*Customer*
7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng Borax, <i>Borax content</i> mg/kg	TCVN 8895 : 2012	Không phát hiện(*) <i>Not detected</i>

**Ghi chú/ Notes:** (\*): Giới hạn phát hiện/ *Detection limit: 100 mg/kg*

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM**  
**HEAD OF FOOD TESTING LAB**



**Nguyễn Thành Công**

**TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR**  
**TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/**  
**HEAD OF TESTING LAB.**



**Ngô Quốc Việt**