

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/MML/2020

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, Phường 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: THỊT XAY TƯƠI ƯỚP SẴN

2. Thành phần:

Thịt heo (> 88 %), nước mắm, dầu thực vật, hành lá, tỏi, nước, đường, chất điều vị (621), sả, dầm gạo, tiêu, maltodextrin, chất chống oxy hóa (316), hạt ngò, chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ gạo đỏ lên men).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 5 ngày kể từ ngày sản xuất 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 và tùy theo yêu cầu của khách hàng.
- Bao bì ngoài: Sản phẩm đã có bao bì trực tiếp có thể được đóng trong thùng carton tùy theo yêu cầu của khách hàng.

(ii) Quy cách đóng gói:

- Đóng gói sẵn, hoặc theo yêu cầu của khách hàng, sản phẩm được đóng gói vào bao bì kín bằng phương pháp đóng gói theo công nghệ đóng gói Oxy-Fresh (phương pháp khí quyển điều chỉnh (MAP – Modified Atmosphere Packaging)) và tùy theo yêu cầu của khách hàng.
- Khối lượng tịnh: 360 g hoặc ghi trên nhãn hoặc ghi 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 MNS Meat Hà Nam (1)

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

– Công ty TNHH MNS MEATDeli Sài Gòn (2)

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;
- 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 09 tháng 10 năm 2020

ĐẠI DIỆN CÔNG TY

ĐỖ THỊ THU NGÀ

Phụ lục
DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ
(Đính kèm Bản tự công bố số 09/MML/2020)

CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE	NHÓM SẢN PHẨM THỰC PHẨM HỖN HỢP	Số TCCS 06:2020/MML
	THỊT XAY TƯƠI ƯỚP SẴN	Có hiệu lực từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố sản phẩm

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- **Trạng thái:** dạng thịt xay nhỏ được định hình thành từng viên dạng tròn dẹt trong đó các hạt thịt và mỡ xen lẫn và kết dính vào nhau.
- **Màu sắc:** có màu hồng đỏ của thịt nạc xen lẫn màu trắng của hạt mỡ với các đốm màu xanh của hành lá.
- **Mùi:** mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ khác.

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)	
			n	c	m	M
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	

- 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.
- m: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt.
- M: giới hạn trên, 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	Arsen (As)	mg/kg	1,0
2	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

4. **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.





CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU

DÀNH RIÊNG CHO
VinMart

THỊT XAY TƯƠI ƯỚP SẴN

“Từ công thức phối trộn thịt độc đáo với tỉ lệ nạc mỡ hài hoà kết hợp cùng bí quyết gia vị tinh tế có hạt ngò thơm lừng, **Thịt xay tươi ướp sẵn MEATDeli** thấm vị đậm đà, thơm ngon khó cưỡng mà vẫn giữ trọn vị ngọt thịt tự nhiên”



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm

Thành phần: Thịt heo (> 88 %), nước mắm, dầu thực vật, hành lá, tỏi, nước, đường, chất điều vị (621), sả, dấm gạo, tiêu, maltodextrin, chất chống oxy hóa (316), hạt ngò, chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ gạo đỏ lên men).

Hướng dẫn sử dụng: Nấu chín trước khi sử dụng. Sản phẩm phù hợp để nướng, chiên, nấu sốt cà. Không sử dụng sản phẩm bị hỏng bao bì.

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

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ thủy sản.

Khối lượng tịnh, ngày sản xuất, hạn sử dụng: in trên bao bì.

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

Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, Số 17 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Q. 1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

TCCS 06:2020/MML, BGNK00028. Tư vấn khách hàng: 1800 6828. Xuất xứ: Việt Nam.

104mm

70mm



THỊT XAY TƯƠI ƯỚP SẴN B2C

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

8

1

2

3

4

5

6

7

9

10



Khối lượng tịnh: 2

Đơn vị (đ/kg): 3

Thành phần (đ): 4

Ngày sản xuất: 5

Hạn sử dụng: 6

M.T.X. 7

MML-Thịt xay tươi ướp sẵn (S)

B-VIN



421023 610112

Khối lượng tịnh: 365 g

Đơn vị (đ/kg): 181.900

Thành phần (đ): 66.390

Ngày sản xuất: 05/10/2020

Hạn sử dụng: 09/10/2020

NTE: THAM KHẢO 11/04/2021

Mẫu đầy đủ khi 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: Số 65 Phạm Thái Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn

Số: 25149/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: THỊT XAY TƯƠI ƯỚP SẴN
2. Mã số mẫu: 09207619/DV
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa đóng trong túi nilon hàn kín 400 g, nhiệt độ tại thời điểm nhận mẫu là 6 °C - Số lượng: 2
NSX - HSD: không có; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày nhận mẫu: 10/09/2020
7. Thời gian thử nghiệm: 10/09/2020 - 17/09/2020
8. 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
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Salmonella	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH
9.2*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	9,0 x 10 ¹
9.3*	E. coli	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)

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

Hà Nội, ngày 17 tháng 9 năm 2020

TUQ.VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG KHOA
ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG
TS. Lê Thị Phương Thảo



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

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thái Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn

Số: 25816/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: THỊT XAY TƯƠI ƯỚP SẴN
2. Mã số mẫu: 09207619/DV
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa đóng trong túi nilon hàn kín 400 g, nhiệt độ tại thời điểm nhận mẫu là 6 °C - Số lượng: 2
NSX - HSD: không có; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày nhận mẫu: 10/09/2020
7. Thời gian thử nghiệm: 10/09/2020 - 22/09/2020
8. 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
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,006 mg/kg)
9.2*	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)

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

Hà Nội, ngày 22 tháng 9 năm 2020

TUQ.VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG KHOA
ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG
TS. Lê Thị Phương Thảo