

CÔNG TY CỔ PHẦN
MASAN MEATLIFE

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

Số: 03./2020/TB-MML

V/v: tự công bố lại sản phẩm Giò sống

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 20. tháng 11. năm 2020

THÔNG BÁO

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

Công ty Cổ phần Masan MEATLife, có địa chỉ tại Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Tp.HCM, Việt Nam (“**Công Ty**”) trân trọng gửi lời cảm ơn sự hỗ trợ của Chi cục An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm – Sở Y Tế tỉnh Hà Nam trong thời gian qua.

Công Ty là doanh nghiệp tự công bố sản phẩm **GIÒ SỐNG** theo Bản tự công bố sản phẩm số 11/MML/2020 được công bố lần đầu ngày 21/10/2020 theo trình tự 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 tự công bố lại sản phẩm **GIÒ SỐNG** với lý do thay đổi thành phần cấu tạo của sản phẩm.

Chi tiết thay đổi như sau:

THÀNH PHẦN CẤU TẠO ĐÃ CÔNG BỐ	THÀNH PHẦN CẤU TẠO MỚI
Thịt heo, nước, chất nhũ hóa (1414, 450iii, 451i, 407a), nước mắm, đường, chất điều vị (621), hỗn hợp enzyme transglutaminase, muối , bột tiêu.	Thịt heo, nước, chất nhũ hóa (1414, 450iii, 451i, 407a), nước mắm, đường, chất điều vị (621), muối , hỗn hợp enzyme transglutaminase, bột tiêu.

Đính kèm là bản Tự công bố số **13/MML/2020** ngày 20/11/2020 thay thế hoàn toàn nội dung bản Tự công bố số 11/MML/2020 ngày 21/10/2020.

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.

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



ĐỖ THỊ THU NGÀ

Nơi nhận:

- Như Kính gửi;
- Lưu: PC

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13/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, 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: GIÒ SỐNG

2. Thành phần: Thịt heo, nước, chất nhũ hóa (1414, 450iii, 451i, 407a), nước mắm, đường, chất điều vị (621), muối, hỗn hợp enzyme transglutaminase, bột tiêu.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 5 ngày kể từ ngày sản xuất và còn nguyên bao bì gốc.

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

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

5.1. Quy cách đóng gói: Nhồi trực tiếp vào vỏ bọc màng ghép phức hợp với khối lượng 200 g hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

5.2. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong bao bì chất liệu màng ghép phức hợp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế.

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

6.1. Công ty TNHH MNS Meat Hà Nam (ký hiệu Z)

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

6.2. Công ty TNHH MNS MEATDeli Sài Gòn (ký hiệu H)

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:

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số QCVN 8-2:2011/BYT Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số QCVN 8-3:2012/BYT đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong 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 20. tháng 11. năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



ĐỖ THỊ THU NGÀ

PHỤ LỤC
DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

(Đính kèm Bản tự công bố số 13/MML/2020)

CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE	NHÓM SẢN PHẨM	SỐ TCCS 09:2020/MML
	GIÒ SỐNG	Có hiệu lực từ ngày <i>20/11/2020</i>

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: sản phẩm dạng khối nhũ tương của thịt đồng nhất.
- Màu sắc: có màu trắng đến trắng hồng đặc trưng của sản phẩm giò sống.
- 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.

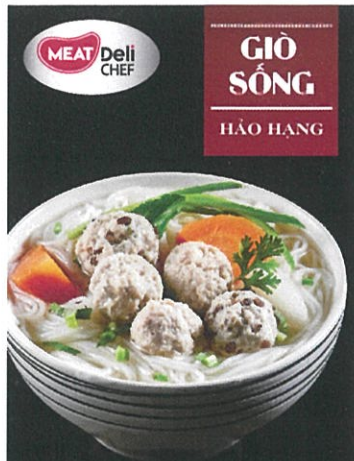
- M: giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt.

3. Các chỉ tiêu 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.

40 mm



Kết hợp giữa thịt MEATDeli và công thức phối trộn nạc mỡ cân đối cùng gia vị tinh tế thấm đều, Giò sống MEATDeli CHEF dai ngon, ngọt thịt có thể chế biến để làm nên nhiều món ngon cho cả nhà.

Thành phần: Thịt heo, nước, chất nhũ hóa (1414, 450iii, 451i, 407a), nước mắm, đường, chất điều vị (621), muối, hỗn hợp enzyme transglutaminase, bột tiêu.

Hướng dẫn sử dụng: Tháo bỏ bao bì ngoài và nấu chín trước khi sử dụng. Sản phẩm phù hợp để nấu canh, nấu bún mọc, quét chả, 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.

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 09:2020/MML, BNNL0005.

Tư vấn khách hàng: **1800 6828**.

Xuất xứ: Việt Nam.

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

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

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 200 g



225 mm

Kết hợp giữa thịt MEATDeli và công thức phối trộn nạc mỡ cân đối cùng gia vị tinh tế thấm đều, Giò sống MEATDeli CHEF dai ngon, ngọt thịt có thể chế biến để làm nên nhiều món ngon cho cả nhà.

Thành phần: Thịt heo, nước, chất nhũ hóa (1414, 450iii, 451i, 407a), nước mắm, đường, chất điều vị (621), muối, hỗn hợp enzyme transglutaminase, bột tiêu.

Hướng dẫn sử dụng: Tháo bỏ bao bì ngoài và nấu chín trước khi sử dụng. Sản phẩm phù hợp để nấu canh, nấu bún mọc, quét chả, 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.

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 09:2020/MML, BNNL0005.

Tư vấn khách hàng: **1800 6828**.

Xuất xứ: Việt Nam.

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

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

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 200 g





Số: 26487/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: GIÒ SỐNG
2. Mã số mẫu: 09208082/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đóng trong túi nilon hàn kín, 500 g/túi
Tên mẫu viết tay dán trên túi. Nhiệt độ mẫu khi nhận là 0 °C
Số lượng: 2; NSX: Không có - HSD: 24/09/2020; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày nhận mẫu: 22/09/2020
7. Thời gian thử nghiệm: 22/09/2020 - 25/09/2020
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 và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,019 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)

LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử

Hà Nội, ngày 25 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 Đuật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn

Số: 26488/PKN-VN

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: **GIÒ SỐNG**
2. Mã số mẫu: **09208082/DV.1**
3. Mô tả mẫu: **Mẫu đóng trong túi nilon hàn kín, 500 g/túi**
Tên mẫu viết tay dán trên túi. Nhiệt độ mẫu khi nhận là 0 °C
Số lượng: 2; NSX: Không có - HSD: 24/09/2020; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: **01 mẫu**
5. Thời gian lưu mẫu: **Không có**
6. Ngày nhận mẫu: **22/09/2020**
7. Thời gian thử nghiệm: **22/09/2020 - 25/09/2020**
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*	<i>Salmonella</i>	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH
9.2*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	5,0 x 10 ³
9.3*	<i>E. coli</i>	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 25 tháng 9 năm 2020

TUQ.VIỆN TRƯỞNG



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



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu
4. Chỉ tiêu đánh dấu * là chỉ tiêu được công nhận VILAS
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định