

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 18/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: CHẢ BÌ ỚT XIÊM XANH

2. Thành phần:

Thịt heo 664 g/kg, bì heo 124 g/kg, nước, nước mắm, tỏi ngâm chua (tỏi, đường, giấm, nước), đường, ớt xiêm 15,9 g/kg, chất nhũ hóa (1420, 450iii, 407a, 451i), chất điều vị (621), chất điều chỉnh độ acid (325, 262i, 262ii, 500ii), D-xylose, muối, chất chống oxy hóa (316), hỗn hợp enzyme transglutaminase, bột tiêu.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 45 ngày kể từ ngày sản xuất và còn nguyên bao bì gốc.

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

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 500 g, 250 g hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì chất liệu màng ghép phức hợp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

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

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

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 Cổ phần Masan MEATLife ("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.

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

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số QCVN 8-3:2012/BYT đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn kim loại nặng 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 29 tháng 12 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 18/MML/2020)

CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE	NHÓM SẢN PHẨM THỰC PHẨM HỖN HỢP	Số TCCS 13:2020/MML
	CHẢ BÌ ỚT XIÊM XANH	Có hiệu lực từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố sản phẩm

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: sản phẩm chắc, không nhớt.
- Màu sắc: bên ngoài có màu vàng nhạt đến vàng hơi nâu đặc trưng của sản phẩm chiên. Bên trong có màu trắng đến trắng hồng đặc trưng, điểm các đốm trắng trong của bì heo và màu xanh của ớt.
- Cấu trúc: khi ăn có độ giòn dai vừa phải.
- Mùi: mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, có mùi thơm nhẹ của ớt, không có mùi lạ.
- Vị: vị cay nhẹ của ớt và ngọt mặn vừa phải của gia vị, không có vị lạ.

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	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	5×10^1	5×10^2
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	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,05
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,1

4. Theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Borax	Không phát hiện	Không phát hiện

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.



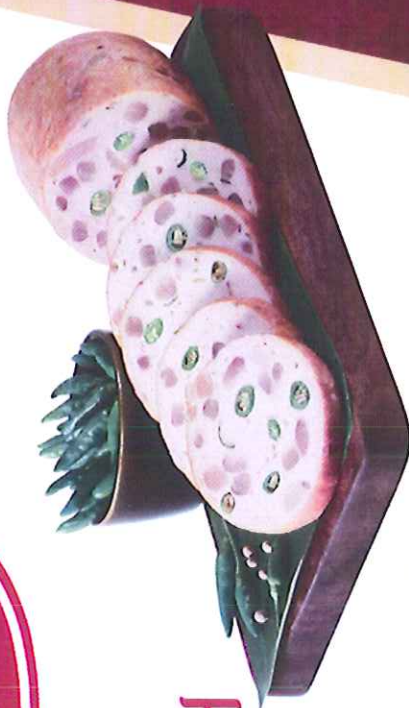


MEAT Deli

CHẢ BÌ ỚT XIÊM XANH

Thượng hạng

Dai ngon, ngọt thịt
Đuộm vị truyền thống



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

Không hàn the(*)

Chả bì ớt xiêm xanh MEATDeli thượng hạng - Món ngon độc đáo làm từ thịt MEATDeli tươi ngon, giàu dinh dưỡng, mang đến vị ngọt thịt đậm đà quyến rũ cùng vị cay nhẹ kích thích vị giác của ớt xiêm xanh. Hoàn toàn không hàn the, giúp bạn yên tâm thưởng thức trọn vẹn vị ngon khó cưỡng của từng miếng chả!

THÀNH PHẦN: Thịt heo 664 g/kg, bì heo 124 g/kg, nước mắm, tỏi ngâm chua (tỏi, đường, giấm, nước), đường, ớt xiêm 15,9 g/kg, chất nhũ hóa (1420, 450iii, 407a, 451i), chất điều vị (621), chất điều chỉnh độ acid (325, 262i, 262ii, 500ii), D-xylose, muối, chất chống oxy hóa (316), hỗn hợp enzyme transglutaminase, bột tiêu. **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:** Tháo bỏ bao bì và dùng ngay hoặc chế biến thành các món ăn khác.

TIN CẢNH BÁO: Sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ thủy sản. **NGÀY SẢN XUẤT, HẠN SỬ DỤNG:** xem trên bao bì. **TCCS** 13:2020/MML. **XUẤT XỨ:** Việt Nam. **TU VẤN KH:** 1800 6828.

Sản phẩm chất lượng của:

M A S A N

MEAT Life

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 250 g



CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE

Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, phường Bến Nghé, quận 1, TP. Hồ Chí Minh.

(*) Định tính hàn the (Borax) âm tính theo kết quả kiểm nghiệm tại Viện Kiểm Nghiệm An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm Quốc Gia.



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

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thái Duyệt, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, Q2, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đồng Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 19001065 Email: kttn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

SỐ: 36916/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu:** Chả bì ớt xiêm xanh
- Mã số mẫu:** 122010449/DV.1
- Mô tả mẫu:** Mẫu đóng trong túi hút chân không, 250 g/túi
Tên mẫu viết tay dán trên túi. Nhiệt độ mẫu khi nhận là 4 °C
Số lượng: 2; NSX - HSD: Không có; Không có mẫu lưu
- Số lượng mẫu:** 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu:** Không có
- Ngày nhận mẫu:** 01/12/2020
- Thời gian thử nghiệm:** 01/12/2020 - 07/12/2020
- 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 mg/kg)
9.2*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC.2015.01 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,020 mg/kg)

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

Hà Nội, ngày 07 tháng 12 năm 2020

KT.VIỆN TRƯỞNG



PHÓ VIỆN TRƯỞNG
TS. Trần Cao Sơn

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample
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/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.



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

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thận Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, Q2, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đồng Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 19001065 Email: kttn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

SỐ: 36914/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: Chả bì ớt xiêm xanh
- Mã số mẫu: 122010449/DV.1
- Mô tả mẫu: Mẫu đóng trong túi hút chân không, 250 g/túi
Tên mẫu viết tay dán trên túi. Nhiệt độ mẫu khi nhận là 4 °C
Số lượng: 2; NSX - HSD: Không có; Không có mẫu lưu
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 01/12/2020
- Thời gian thử nghiệm: 01/12/2020 - 07/12/2020
- 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 Hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Hàm lượng Borax (tính theo Bo)	mg/kg	NIFC.03.M.74 (ICP-OES)	KPH (LOD: 10 mg/kg)

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

Hà Nội, ngày 07 tháng 12 năm 2020

KT.VIỆN TRƯỞNG



PHÓ VIỆN TRƯỞNG
TS. Trần Cao Sơn

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample
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/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.



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

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thái Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, Q2, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đông Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 19001065 Email: kttn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 36915/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: Chả bì ớt xiêm xanh
- Mã số mẫu: 122010449/DV.1
- Mô tả mẫu: Mẫu đóng trong túi hút chân không, 250 g/túi
Tên mẫu viết tay dán trên túi. Nhiệt độ mẫu khi nhận là 4 °C
Số lượng: 2; NSX - HSD: Không có; Không có mẫu lưu
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 01/12/2020
- Thời gian thử nghiệm: 01/12/2020 - 07/12/2020
- 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*	Salmonella	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH
9.2*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	4,0 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 07 tháng 12 năm 2020

KT.VIỆN TRƯỞNG



PHÓ VIỆN TRƯỞNG
TS. Trần Cao Sơn

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ This report is only valid for the above sample
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/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.