

Số: 13/2021/TB-MML

V/v: bổ sung nhãn sản phẩm Thịt xay đặc biệt

TP. Hồ Chí Minh, ngày 30 tháng 09 năm 2021

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. HCM, 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 **THỊT HEO (NHÃN HIỆU MEATDELI PREMIUM)** theo bản Tự công bố số 19/MML/2020 được công bố lần đầu ngày 31/12/2020, đã thay đổi thông tin lần thứ 1 ngày 04/03/2021 theo Thông báo số 04/2021/TB-MML và lần thứ 2 ngày 27/05/2021 theo Thông báo số 08/2021/TB-MML 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 **THỊT HEO (NHÃN HIỆU MEATDELI PREMIUM)** như sau:

1. NỘI DUNG THAY ĐỔI

STT	Nội dung thay đổi	Mã sản phẩm	Hạn sử dụng	Quy cách đóng gói
1	Bổ sung thêm mã sản phẩm và nhãn của sản phẩm “ Thịt xay đặc biệt ” vào Hồ sơ công bố.	Thịt xay đặc biệt	05 ngày <i>(trong điều kiện bảo quản nhiệt độ từ 0 – 4 °C và còn nguyên bao bì gốc)</i>	Đóng khay MAP

2. NHÃN SẢN PHẨM:

Nhãn sản phẩm dự kiến cho sản phẩm Thịt heo xay đặc biệt được thể hiện như sau:



CÔNG NGHỆ THỊT MẬT CHÂU ÂU

Thịt heo PREMIUM

Thịt xay đặc biệt

“Thịt heo xay đặc biệt giữ trọn vị tươi ngọt của thịt với tỉ lệ 90% nạc - 10% mỡ, là sản phẩm phù hợp với người thích ăn ít mỡ và tiện lợi nấu ngay các món canh thanh mát, món cháo, món xào”



90% NẠC
10% MỠ

Khối lượng tịnh, NSX, HSD: Xem trên nhãn phụ. Thành phần: 100% thịt lợn (heo) mát. Hướng dẫn bảo quản và sử dụng: Bảo quản từ 0 - 4 °C và nấu chín trước khi sử dụng. Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm bị hỏng bao bì. Bỏ miếng thấm nước trong khay trước khi chế biến (nếu có).

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. TCVN 12429:2018, TCB 19:MML/2020.BNMC00632

Tư vấn khách hàng: **1800 6828**

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa

Xuất xứ: Việt Nam

031122
CÔNG
CỐ PH
MASA
MEATI
- T.P.H

Đính kèm là hồ sơ Tự công bố số 19/MML/2020 được sửa đổi, bổ sung lần thứ 3 ngày 30/09/2021.
Các thông tin khác trong Bản 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.

ĐẠI DIỆN CÔNG TY
GIÁM ĐỐC PHÒNG LUẬT VÀ TUÂN THỦ



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: 19/MML/2020

(Điều chỉnh lần thứ 03 ngày 30/09/2021 theo Thông báo 13/2021/TB-MML)

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, 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:** THỊT HEO (nhãn hiệu MEATDeli PREMIUM)

2. **Thành phần:** 100% thịt lợn (heo) mát.

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** Từ 5 ngày đến 9 ngày kể từ ngày sản xuất (trong điều kiện bảo quản nhiệt độ từ 0-4 °C và còn nguyên bao bì gốc), tùy thuộc vào từng mã sản phẩm như được liệt kê dưới đây và được in cụ thể trên nhãn sản phẩm:

STT	Mã sản phẩm	Hạn sử dụng (ngày)	Quy cách đóng gói
1	Đuôi heo	6	Đóng khay MAP
2	Móng giò heo	6	Đóng khay MAP
3	Bắp giò heo cuộn	7	Đóng khay MAP
4	Sụn heo	6	Đóng khay MAP
5	Sườn non heo	6	Đóng khay MAP
6	Sườn thăn heo	6	Đóng khay MAP
7	Sườn thăn St. Louis	6	Đóng khay MAP
8	Nạc nong heo	7	Đóng khay MAP
9	Ba rọi heo đặc biệt	9	Đóng khay MAP
10	Thịt xay đặc biệt	5	Đóng khay MAP

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

4.1. **Quy cách đóng gói:**

- Sản phẩm được đóng gói vào bao bì kín theo Công nghệ đóng gói Oxy – Fresh (phương pháp khí quyển điều chỉnh (MAP – Modified Atmosphere Packaging)) hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
- Khối lượng tịnh: ghi trên nhãn hoặc ghi theo yêu cầu của khách hàng.

4.2. 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, trong sản phẩm đóng gói có hoặc không có miếng thấm hút tùy vào mã sản phẩm.
- Bao bì ngoài: Thùng carton hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

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

5.1. Công ty TNHH MNS Meat Hà Nam (KTVSTY 26-01-01) (ký hiệu H)

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

5.2. Công ty TNHH MNS MEATDeli Sài Gòn (KTVSTY 50.06.10) (ký hiệu G)

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

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.
- Thông tư số 24/2013/TT-BYT ban hành “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm”.
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT “Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm”.
- Tiêu chuẩn Quốc gia số TCVN 12429-1:2018 về Thịt mát (Phần 1: Thịt lợn).
- 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 30 tháng 09 năm 2021

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 19 /MML/2020)

CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE	SẢN PHẨM	Số
	THỊT HEO (nhãn hiệu MEATDeli PREMIUM)	TCCS 15:2020/MML Có hiệu lực từ ngày 30/09/2021

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Chỉ tiêu	Mã sản phẩm	Mô tả
1	Ngoại quan	Đuôi heo	Đuôi heo được cắt không rời, còn da, không có lông. Xương đuôi heo được cắt thành từng miếng nhỏ. Không có tạp chất quan sát được bằng mắt.
		Móng giò heo	Móng giò heo được cắt từ móng giò heo trước và sau, còn da và xương. Không còn sót lông và móng, không có vết bầm tím, tụ máu và mô máu. Không có tạp chất phát hiện bằng mắt thường.
		Bắp giò heo cuộn	Bắp giò heo còn da, không lông, không hạch tật. Không có tạp chất quan sát được bằng mắt thường.
		Ba rọi heo đặc biệt	Thịt ba rọi heo được cắt từ tảng ba rọi heo, không xương, không gân, không vú, không có lông, không hạch tật. Không có tạp chất quan sát được bằng mắt thường.
		Sườn non heo	Một thanh sườn non heo đặc biệt được cắt thành từng miếng dài, có sụn. Tất cả các phần tụ máu và mô máu được loại bỏ. Không có tạp chất quan sát được bằng mắt thường.
		Sườn thăn heo	Các miếng sườn được cưa từ 1 hoặc 2 thanh sườn liền nhau. Mô máu và nốt tụ máu được loại bỏ. Không có tạp chất quan sát được bằng mắt thường.
		Sườn thăn St. Louis	Một thanh sườn Sườn heo St. Louis được cắt thành từng miếng có chứa sụn. Tất cả các phần tụ máu và mô máu được loại bỏ. Không có tạp chất quan sát được bằng mắt thường.

STT	Chỉ tiêu	Mã sản phẩm	Mô tả
		Sụn heo	Tất cả các phần tụ máu và mô máu trên miếng sụn được loại bỏ. Không có tạp chất quan sát được bằng mắt thường.
		Nạc nòng heo	Các miếng nạc nòng heo không có hạch tật Độ dày lớp mỡ bề mặt < 0,2cm. Không có tạp chất quan sát được bằng mắt thường.
		Thịt xay đặc biệt	Thịt heo xay không có da, sụn, xương, hạch tật, bầm tím và tạp chất quan sát được bằng mắt. Tỷ lệ mỡ là 5 - 10%
2	Mùi	Đuôi heo	Mùi thịt tự nhiên, không có mùi lạ.
		Móng giò heo	
		Bắp giò heo cuộn	
		Ba rọi heo đặc biệt	
		Sườn non heo	
		Sườn thăn heo	
		Sườn thăn St. Louis	
		Sụn heo	
		Nạc nòng heo	
		Thịt xay đặc biệt	
3	Màu	Đuôi heo	Thịt nạc có màu đặc trưng của thịt lợn từ hồng đến đỏ nhạt hoặc đỏ, mỡ có màu trắng sữa hoặc trắng hồng.
		Móng giò heo	Thịt nạc có màu đặc trưng từ hồng đến đỏ nhạt hoặc đỏ, mặt cắt xương màu đỏ tươi, không có màu lạ.
		Bắp giò heo cuộn	
		Ba rọi heo đặc biệt	
		Sườn non heo	
		Sườn thăn heo	Thịt nạc có màu đặc trưng từ hồng đến đỏ nhạt hoặc đỏ, không có màu lạ.
		Sườn thăn St. Louis	
		Sụn heo	
		Nạc nòng heo	Thịt nạc có màu đặc trưng từ hồng đến đỏ nhạt hoặc đỏ, không có màu lạ.
		Thịt xay đặc biệt	Màu đặc trưng của thịt heo xay từ hồng nhạt đến đỏ của thịt nạc và các hạt mỡ trắng xen lẫn.
4	Thịt luộc	Đuôi heo	Mùi thơm tự nhiên của thịt, không có mùi lạ. Vị thịt đặc trưng.
		Móng giò heo	
		Bắp giò heo cuộn	
		Ba rọi heo đặc biệt	
		Sườn non heo	



STT	Chỉ tiêu	Mã sản phẩm	Mô tả
		Sườn thăn heo	
		Sườn thăn St. Louis	
		Sụn heo	
		Nạc nong heo	
		Thịt xay đặc biệt	
5	Nước luộc thịt	Bắp giò heo cuộn	Nước luộc trong, váng mỡ to
		Sườn thăn St. Louis	
		Nạc nong heo	
		Ba rọi heo đặc biệt	
		Thịt xay đặc biệt	

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	5×10^2	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. Chỉ tiêu hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	pH		5,5 – 6,2
2	Phản ứng định tính hydro sulfua (H ₂ S)		Âm tính

4. 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

5. Chỉ tiêu ký sinh trùng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Gạo lợn (<i>Cysticercus cellulosae</i>)		Không được phép có
2	Giun xoắn (<i>Trichinella spiralis</i>)		

6. **Dư lượng thuốc thú y:** phù hợp với quy định trong Thông tư số 24/2013/TT-BYT ban hành “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm”.
7. **Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:** phù hợp với quy định trong Thông tư số 50/2016/TT-BYT “Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm”.

