

Số: 16/2024/TB/MML

TP. Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 11 năm 2024

V/v: Thay đổi thông tin TCB sản phẩm Thịt viên
ướp sẵn

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. Hồ Chí Minh, 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 VIÊN ƯỚP SẴN** theo bản Tự công bố số 03/MML/2024 ngày 25/07/2024, đã thay đổi thông tin lần thứ hai theo Thông báo số 11/2024/TB/MML ngày 24/09/2024 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 VIÊN ƯỚP SẴN** như sau:

NỘI DUNG THAY ĐỔI

Bổ sung **mẫu tem cân (tem phụ)** vào hồ sơ tự công bố sản phẩm **THỊT VIÊN ƯỚP SẴN** (mẫu tem cân được đính kèm Thông báo này).

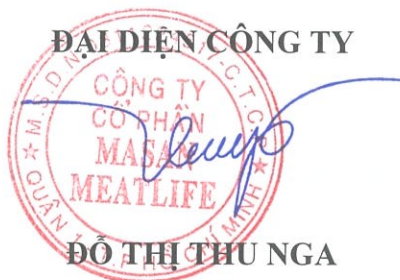
Các nội dung khác tại Tự công bố sản phẩm không đổi.

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.

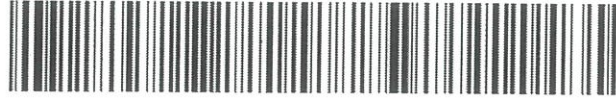

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như Kính gửi;
- Lưu: RD



MẪU TEM CÂN THỊT VIÊN ƯỚP SẴN

| | | |
|--|---|--|
| 1 | | |
|  | | |
| 2 | | |
| Khối lượng tịnh: | 3 | 9 |
| Đơn giá (đ/kg): | 4 | 10 |
| Thành tiền (đ): | 5 | |
| Ngày sản xuất: | 6 |  |
| Hạn sử dụng: | 7 | |
| MTX: 8 | | |

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

| | | |
|---|----------------|---|
| THỊT VIÊN ƯỚP SẴN | | |
|  | | |
| 266246004623150722 | | |
| Khối lượng tịnh: | 525 g | N-SENDO |
| Đơn giá (đ/kg): | 233,900 | CHI CỤC CHĂN NUÔI VÀ THÚ Y HÀ NAM K.S.G.M - MS: 26-01-01 KTVSTY - MS: 26-01-01 |
| Thành tiền (đ): | 122,798 | |
| Ngày sản xuất: | 28/07/2022 |  |
| Hạn sử dụng: | 30/07/2022 | |
| MTX: 107784872855678895P9 | | |

Mẫu đầy đủ lưu thông trên thị trường

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/MML/2024

(Điều chỉnh lần 3 theo Thông báo số 16/2024/TB-MML ngày 01/11/2024)

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: THỊT VIÊN ƯỚP SẴN

2. Thành phần: Thịt heo (91 %), nước mắm, hành lá, tỏi, nước, đường, chất điều vị (621), dầu thực vật, sà, tiêu, chất ổn định (451(i)), maltodextrin, dấm gạo, chất chống oxy hóa (316), hạt ngô, chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ gạo đỏ lên men).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 05 ngày kể từ ngày sản xuất (tùy thuộc vào từng quy cách đóng gói của sản phẩm, trong điều kiện bảo quản từ 0 °C - 4 °C 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 và khối lượng tịnh:

- 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);
- Khối lượng tịnh: ghi trên nhãn hoặc ghi theo yêu cầu của khách hàng.

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

- Công ty TNHH MEATDeli HN (ký hiệu số 1)

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 MEATDeli Sài Gòn (ký hiệu số 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;
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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 01 tháng 11 năm 2024



Phụ lục
DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

(Đính kèm Bản tự công bố số 03/MML/2024, điều chỉnh lần 3 theo Thông báo số 16/2024/TB-MML ngày 01/11/2024)

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------|---|
| CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE | TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM | SỐ TCCS 03:2024/MM109 |
| | THỊT VIÊN ƯỚP SẴN | Có hiệu lực từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố và/hoặc thủ tục thông báo bằng văn bản đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền |

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

| Tên chỉ tiêu | Yêu cầu |
|--------------|--|
| 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

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*.

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Kế hoạch lấy mẫu | | Giới hạn cho phép (CFU/g) | |
|----|-------------------------|-----------------------------|------------------|---|---------------------------|--------------------|
| | | | n | c | Giới hạn dưới (*) | Giới hạn trên (**) |
| 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 | |

(*): nếu trong *n* mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị *m* là đạt.

(**): 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

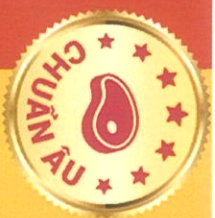
| STT | TÊN CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC TỐI ĐA |
|-----|----------------|-------------|------------|
| 1 | Arsen (As) | mg/kg | 1,0 |
| 2 | Thủy ngân (Hg) | mg/kg | 0,05 |

4. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|-----------------------|-------------|-------------|
| 1 | Hàm lượng béo | g/100 g | 27,4 – 33,6 |
| 2 | Hàm lượng đạm | g/100 g | 12,6 – 15,3 |
| 3 | Hàm lượng carbohydrat | g/100 g | 2,9 – 3,5 |
| 4 | Đường tổng số | g/100 g | 0,7 – 1,3 |
| 5 | Giá trị năng lượng | kcal/100 g | 285 – 348 |
| 6 | Hàm lượng Natri | mg/100 g | 242 – 450 |

- 5. Danh mục phụ gia thực phẩm:** tuân thủ theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm cho nhóm sản phẩm 08.3.1 Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua chế biến không qua xử lý nhiệt.

| STT | Tên phụ gia thực phẩm |
|-----|--|
| 1 | Mononatri L-glutamat (621) |
| 2 | Pentanatri triphosphat (451(i)) |
| 3 | Natri erythorbat (316) |
| 4 | Chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ gạo đỏ lên men) |



THỊT VIÊN ƯỚP SẴN

*Ủi mát chuẩn Âu
Tươi ngon mềm mịn*



VO VIÊN
ƯỚP SẴN



TIỆN LỢI
NẤU NGAY



Quét mã QR để xem thông tin chi tiết.

Sản phẩm chất lượng của CÔNG TY CỔ PHẦN MASA MEATLIFE
Lầu 10, tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Q.1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Khối lượng tịnh: NSX, HSD: xem trên nhãn phụ.

Thành phần: Thịt heo (91%), nước mắm, hành lá, tỏi, nước, đường, chất điều vị (E621), dầu thực vật, sả, tiêu, chất ổn định 451(i), maltodextrin, đạm gạo, chất chống oxy hóa (316), hạt ngô, chất tạo màu tự nhiên (chết xuất từ gạo đỏ lên men).

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g sản phẩm: Chất đạm/ Protein: 14 g; Carbohydrat/ Carbohydrate: 3,2 g.

Chất béo/ Total fat: 30,5 g; Năng lượng/ Energy: 317 kcal; Đường tổng số/ Total sugars: 1 g; Natri/ Sodium: 346 mg.

Bao quản từ 0°C - 4°C. Nấu chín trước khi sử dụng. Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ thủy sản.

Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm khi bao bì bị hỏng hoặc hết hạn sử dụng.

TCCS: 03:2024/MMT09, BNM000829. Tư vấn khách hàng: 1800 6828. Xuất xứ: Việt Nam.



Deji



THỊT VIÊN
ƯỚP SẴN

*Ủi mát chuẩn Âu
Tươi ngon mềm mịn*



VO VIÊN
ƯỚP SẴN



TIỆN LỢI
NẤU NGAY



Quét mã QR để xem thông tin chi tiết.

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

Lầu 10, tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Q.1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Khối lượng tịnh, NSX, HSD: xem trên nhãn phụ.

Thành phần: Thịt heo (91%), nước mắm, hành lá, tỏi, nước, đường, chất điều vị (621), dầu thực vật, sà, tiêu, chất ổn định 451(i), maltodextrin, dấm gạo, chất chống oxy hóa (316), hạt ngô, chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ gạo đỏ lên men).

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g sản phẩm: Chất đạm/ Protein: 14 g; Carbohydrat/ Carbohydrate: 3,2 g;

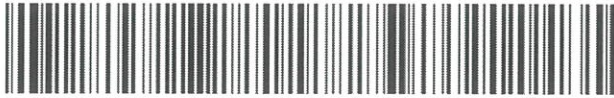

Chất béo/ Total fat: 30,5 g; Năng lượng/ Energy: 317 kcal; Đường tổng số/ Total sugars: 1 g; Natri/ Sodium: 346 mg.

Bảo quản từ 0°C - 4°C. Nấu chín trước khi sử dụng. Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ thủy sản.

Lưu ý: không sử dụng sản phẩm khi bao bì bị hỏng hoặc hết hạn sử dụng.

TCCS: 03:2024/MM109, BNMC00829. Tư vấn khách hàng: 1800 6828. Xuất xứ: Việt Nam.

MẪU TEM CÂN THỊT VIÊN ƯỚP SẴN

| | | |
|--|---|--|
| 1 | | |
|  | | |
| 2 | | |
| Khối lượng tịnh: | 3 | 9 |
| Đơn giá (đ/kg): | 4 | 10 |
| Thành tiền (đ): | 5 | |
| Ngày sản xuất: | 6 |  |
| Hạn sử dụng: | 7 | |
| MTX: 8 | | |

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

| | | |
|--|----------------|---|
| THỊT VIÊN ƯỚP SẴN | | |
|  | | |
| 266246004623150722 | | |
| Khối lượng tịnh: | 525 g | N-SENDO |
| Đơn giá (đ/kg): | 233,900 | CHI CỤC CHĂN NUÔI VÀ THÚ Y HÀ NAM K.S.G.M - MS: 26-01-01 KTVSTY - MS: 26-01-01 |
| Thành tiền (đ): | 122,798 | |
| Ngày sản xuất: | 28/07/2022 |  |
| Hạn sử dụng: | 30/07/2022 | |
| MTX: 107784872855678895P9 | | |

Mẫu đầy đủ lưu thông trên thị trường



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

Trụ sở chính: Head Office - 65 Phạm Thái Bường, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1: Rep. Office 1 - Phòng 3102, Công B Công Cai Lait, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cầu Lait, TP. Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
VP2: Rep. Office 2 - Số 1 Ngõ Quách, P. Đồng Hòa, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifo.gov.vn Website: http://www.nifo.gov.vn

Số: 28848/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Phiếu này thay thế phiếu kết quả kiểm nghiệm số: 26259/PKN-VKNQG ngày 02 tháng 07 năm 2024

- Tên mẫu: Thịt viên ướp sẵn
- Mã số mẫu: 06247056/DV.1
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, trong túi nilon hàn mép, 400 g/khay. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 4 °C.
Số lượng: 4. NSX: Không có - HSD: Không có.
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
- Ngày nhận mẫu: 24/06/2024
- Thời gian thử nghiệm: 24/06/2024 - 02/07/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEAT LIFE
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 Arsenic | mg/kg | AOAC 2015.01 (ICP-MS) | 0,031 |
| 9.2* | Hàm lượng Natri | mg/100g | NIFC.03.M.19 (ICP-OES) | 350 |
| 9.3* | Hàm lượng Thủy ngân | mg/kg | AOAC 2015.01 (ICP-MS) | KPH (LOD: 0,004) |
| 9.4 | Hàm lượng Carbohydrat | g/100g | NIFC.02.M.06 | 3,01 |
| 9.5* | Hàm lượng Đường tổng số (galactose, glucose, fructose, sucrose, maltose, lactose) | g/100g | NIFC.02.M.13 (HPLC-RID) | 0,85 |
| 9.6* | Hàm lượng Lipid | g/100g | TCVN 6688-1:2007 | 30,5 |
| 9.7* | Hàm lượng Protein | g/100g | NIFC.02.M.03 | 14,2 |
| 9.8 | Năng lượng | kcal/100g | NIFC.02.M.06 | 343 |

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)
Thay đổi thông tin nơi gửi mẫu theo yêu cầu của khách hàng

Hà Nội, ngày 16 tháng 07 năm 2024

KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

TS. Lê Thị Phương Thảo

* Các kết quả thử nghiệm chỉ đúng cho việc xác định giá trị của mẫu thử nghiệm. This report is only valid for the above sample.
* Thông được trình bày chỉ là một phần của kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATSTP/QG. This report should not be reproduced partly without the written approval of NIFO.
* Thông tin về mẫu và khách hàng được gửi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. Information of sample and customer was written as customer's request.
* * Phương pháp được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025:2017. Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025.
* Không nhận trách nhiệm pháp lý về mẫu đã hỏng, hư hoặc hư hỏng lưu mẫu theo quy định của phòng thử nghiệm. NIFO cannot be responsible for the damage to the sample after storage time.



Số: 28849/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Phiếu này thay thế phiếu kết quả kiểm nghiệm số: 27147/PKN-VKNQG ngày 06 tháng 07 năm 2024

1. Tên mẫu: Thịt viên ướp sẵn
2. Mã số mẫu: 07247503/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, trong túi nilon hàn mép, 400 g/khay.
Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 4 độ C. Số lượng: 1.
NSX: Không có - HSD: Không có
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 03/07/2024
7. Thời gian thử nghiệm: 03/07/2024 - 06/07/2024
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEAT LIFE
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 Natri | mg/100g | NIFC.03.M.19 (ICP-OES) | 351 |
| 9.2 | Hàm lượng Carbohydrat | g/100g | NIFC.02.M.06 | 2,91 |
| 9.3* | Hàm lượng Đường tổng số (galactose, glucose, fructose, sucrose, maltose, lactose) | g/100g | NIFC.02.M.13 (HPLC-RID) | 1,07 |
| 9.4* | Hàm lượng Lipid | g/100g | TCVN 8136:2009 | 30,9 |
| 9.5* | Hàm lượng Protein | g/100g | TCVN 8134:2009 | 14,0 |
| 9.6 | Năng lượng | Kcal/100g | NIFC.02.M.06 | 346 |

Ghi chú: Thay đổi thông tin nơi gửi mẫu theo yêu cầu của khách hàng

Hà Nội, ngày 16 tháng 07 năm 2024

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

TS. Lê Thị Phương Thảo

1. Cơ sở thực hiện thử nghiệm chỉ được phép sử dụng cho mục đích thử nghiệm. This report is only valid for the above sample.
2. Không được trích dẫn bất kỳ phần nào của báo cáo này để quảng cáo, tiếp thị hoặc để khẳng định uy tín của bất kỳ cá nhân hoặc tổ chức nào.
3. Mọi chi phí phát sinh ngoài báo cáo này thuộc trách nhiệm của khách hàng.
4. Thông tin về mẫu và thời hạn được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Information of sample and customer is written as commitment in this report.
5. Phương pháp được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025. Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025.
6. Mọi chi phí khác của mẫu thử nghiệm hợp lệ sẽ được tính thêm ngoài báo cáo này. Any other charges of the sample will be added to the report sample if available or out of scope time.



Số: 28851/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Phiếu này thay thế phiếu kết quả kiểm nghiệm số: 26167/PKN-VKNQG ngày 27 tháng 10 năm 2024

1. Tên mẫu: Thịt viên ướp sẵn
2. Mã số mẫu: 06247068/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, trong túi nilon hàn mép, 400 g/khay. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 4 °C. Số lượng: 1.
NSX: Không có - HSD: Không có
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 24/06/2024
7. Thời gian thử nghiệm: 24/06/2024 - 01/07/2024
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEAT LIFE
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>Escherichia coli</i> | CFU/g | TCVN 7924-2:2008 | KPH (LOD: 1) |
| 9.2* | <i>Salmonella</i> spp. | /25g | TCVN 10780-1:2017 | KPH (eLOD ₅₀ : 1) |
| 9.3* | Tổng số vi khuẩn hiếu khí | CFU/g | TCVN 4884-1:2015 | 4,0 x 10 ² |

Ghi chú: eLOD₅₀ là giới hạn phát hiện LOD₅₀ ước tính với xác suất phát hiện là 50%
 KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)
 Thay đổi thông tin nơi gửi mẫu theo yêu cầu của khách hàng

Hà Nội, ngày 16 tháng 07 năm 2024

KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

TS. Lê Thị Phương Thảo

1. Các kết quả thử nghiệm chỉ trong phạm vi này. Chỉ có phần đầu của mẫu được thử nghiệm. This report is only valid for the above sample.
 2. Không được tái sử dụng một phần hoặc tất cả của thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ANTP/QG. This report shall not be
 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 requested by customer.
 4. Các Phương pháp được áp dụng phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025. Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025.
 5. Không phải khách hàng trong tương lai. Không có mẫu lưu trữ. Kết quả chỉ áp dụng cho mẫu thử nghiệm. Không có mẫu lưu trữ. Không có mẫu lưu trữ.
 6. This report shall not be used for any other purpose without the written approval of NIFC.