

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/MML/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, sả, 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: Từ 03 – 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 (việc truy xuất cơ sở sản xuất dựa vào chữ số đầu tiên của MTX):

- Công ty TNHH MEATDeli HN (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 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:

- 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 25 tháng 07 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC
CÔNG TY
CỔ PHẦN
MASAN
MEATLIFE
QUẬN 1 - T.P HỒ CHÍ MINH
ĐO THỊ THU NGÀ

Phụ lục

DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

(Đính kèm Bản tự công bố số 03/MML/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)

22
NG PH
SA
FLI
HỒ



THỊT VIÊN ƯỚP SẴN

*Ủ muối 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 tên nhãn phụ.
Thành phần: Thịt heo (91%), nước mắm, hành lá, tỏi, nước, đường, chất điều vị (621), dầu thực vật, sả, tiêu, chất ổn định 451 (i), malodextrin, dấm 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 tương 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 sugar: 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 thực sản.
Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm khi bao bì bị hỏng hoặc hết hạn sử dụng.
TCCS: 03/2024/MM109, BNM/C000829. Tư vấn khách hàng: 1800 6828. Xuất xứ: Việt Nam.



Deji



THỊT VIÊN
ƯỚP SẴN

*Ủi mát chuẩn Âu
Tươi ngon mềm mọng*



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, sả, 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
Đơn giá (đ/kg):	4
Thành tiền (đ):	5
Ngày sản xuất:	6
Hạn sử dụng:	7
MTX: 8	9
	10

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
Đơn giá (đ/kg):	233,900
Thành tiền (đ):	122,798
Ngày sản xuất:	28/07/2022
Hạn sử dụng:	30/07/2022
MTX: 107784872855678895P9	N
	
	KTVSTY 26-01-01

Mẫu đầy đủ lưu thông trên thị trường



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

1. Tên mẫu: Thịt viên ướp sẵn
2. Mã số mẫu: 06247056/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: 4. 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 - 02/07/2024
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 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



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

- Tên mẫu: Thịt viên ướp sẵn
- Mã số mẫu: 07247503/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 độ C. Số lượng: 1.
NSX: Không có - HSD: Không có
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
- Ngày nhận mẫu: 03/07/2024
- Thời gian thử nghiệm: 03/07/2024 - 06/07/2024
- 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 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



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, Cổng B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, TP. Thủ Đức, 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: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

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