

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/MML/2024

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức: Công ty Cổ phần Masan Meatlife (“MML”)

Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, 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 760 g/kg, nước, chất nhũ hóa (1414, 450(iii), 451(i)) 407a), nước mắm, đường, chất điều vị (621), muối, tiêu

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 5 ngày kể từ ngày sản xuất (bảo quản ở nhiệt độ 0 °C - 4 °C và còn nguyên bao bì gốc).

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

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong vỏ bọc nhựa và được bấm chì kín hai đầu. Sau đó, có thể được đóng vào thùng carton hoặc túi nylon để thuận tiện cho việc vận chuyển.
- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 200 g/cây và/hoặc 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.

(địa chỉ sản xuất được mã hóa thành ký tự in hoa, in trên bao bì để dễ truy xuất hàng hóa)

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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.

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:

1. QCVN 8-3:2012/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, cho nhóm thịt và sản phẩm chế biến từ thịt phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng (đầu mục 3.2)
2. QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
và các quy định về an toàn thực phẩm hiện hành.

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.

Bình Dương, ngày 14 tháng 11 năm 2024



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.

Phụ lục
DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ
(Đính kèm bản Tự công bố số 04/MML/2024)

CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE	NHÓM SẢN PHẨM THỊT CHẾ BIẾN	SỐ TCCS 04:2024/MM109
	GIÒ SỐNG	Có hiệu lực kể 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:

- Trạng thái: Sản phẩm dạng khối nhũ tương của thịt đồng nhất
- Màu sắc: Màu trắng đến trắng hồng đặc trưng của sản phẩm giò sống
- Mùi: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ khác

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, cho nhóm thịt và sản phẩm chế biến từ thịt phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép	
			n	c	m	M
1	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	5	2	5×10^5	5×10^6
2	<i>E. Coli</i>	CFU/g	5	2	5×10^2	5×10^3
3	<i>Salmonella</i>	PH hoặc KPH/25g (*)	5	0	KPH	

(*) PH: Phát hiện, KPH: Không phát hiện.

- 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. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho 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: theo QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,1
2	Cadimi (Cd)	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 đạm	g/100 g	9,9 – 12,1
2	Hàm lượng carbohydrat	g/100 g	4,9 – 6,0
3	Hàm lượng béo	g/100 g	24,3 – 29,7
4	Giá trị năng lượng	kcal/100 g	277,8 – 339,5
5	Hàm lượng Natri	mg/100 g	425,8 – 790,8
6	Đường tổng số	g/100g	1,3 – 2,4

- 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
1	Acetylated distarch phosphat (1414)
2	Pentanatri triphosphat (451(i))
3	Mononatri L-glutamat (621)
4	Tetranatri diphosphat (450(iii))
5	Rong biển eucheuma đã qua chế biến (407a)

MEAT Deli

GIÒ SÔNG HẢO HẠNG



Rất ngon khi nấu
cánh/hộp bún/hộp



Quét mã QR để xem
thông tin chi tiết

THÀNH PHẦN: Thịt heo 760 g/kg, nước, chất nhũ hóa (1414, 450(ii), 451(i), 407a), nước mắm, đường, chất điều vị (621), muối, tiêu. **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:** Nấu chín trước khi sử dụng. Sản phẩm phù hợp để nấu canh, nấu bún mọc, quết cháo, nấu xôi cá, ...

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản ở nhiệt độ 0 °C - 4 °C. 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. **NGAY SÀN XUẤT (INSX) VÀ HẠN SỬ DỤNG (HSD):**

Xem trên bao bì. **SÀN XUẤT THEO SỐ TCCS:** 04-2024/MM109. Sản xuất tại Việt Nam. Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu. Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: 1800 6828



GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRONG 100 g SẢN PHẨM

Chất đạm/ Protein (g)	11	Năng lượng/ Energy (kcal)	389
Carbohydrat/ Carbohydrate (g)	5,4	Đường tổng số/ total sugars (g)	1,9
Chất béo/ Lipid (g)	27	Natri/ Sodium (mg)	668

Sản phẩm chất lượng của:
CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE
Địa chỉ: Lân 10, Tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn,
P. Bến Nghé, Q. 1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Khối lượng tịnh: 200 g



8 935350 700008

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

4 cm

22,5 cm

4 cm

MEAT
Deli

GIÒ SÔNG
HÀO HẠNG

TỪ THỊT
MEATDeli



Rất ngon khi nấu
canh/hầu bún/hấp



Quét mã QR để xem
thông tin chi tiết

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRONG 100 g SẢN PHẨM

Chất đạm/ Protein (g)	11	Năng lượng/ Energy (kcal)	309
Carbohydrat/ Carbohydrate (g)	5,4	Đường tổng số/ Total sugars (g)	1,9
Chất béo/ Lipid (g)	27	Natri/ Sodium (mg)	608

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.

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



Khối lượng tịnh: 200 g



BGNK00144

THÀNH PHẦN: Thịt heo 760 g/kg, nước, chất nhũ hóa (1414, 450(iii), 451(i), 407a), nước mắm, đường, chất điều vị (621), muối, tiêu. **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:** Nấu chín trước khi sử dụng. Sản phẩm phù hợp để nấu canh, nấu bún mọc, quét chả, nấu xốt cà, ...

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản ở nhiệt độ 0 °C - 4 °C. 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. **NGÀY SẢN XUẤT (NSX) VÀ HẠN SỬ DỤNG (HSD):**

Xem trên bao bì. **SẢN XUẤT THEO SỔ TCCS:** 04.2024/MM109. Sản xuất tại Việt

Nam. Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu. Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.

TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: 1800 6828



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 Thân 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. Đông 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: 28372/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

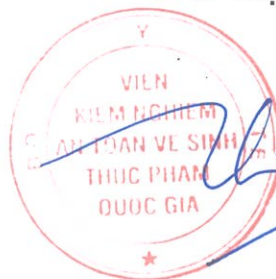
- Tên mẫu: Giò sống
- Mã số mẫu: 07247669/DV.1
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon ghép mí, 02 cây/túi. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 2 °C. Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
- Ngày nhận mẫu: 08/07/2024
- Thời gian thử nghiệm: 08/07/2024 - 15/07/2024
- 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
- 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	1,3 x 10 ⁵

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)

Hà Nội, ngày 15 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 Thân 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. Đông 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: 28373/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: Giò sống
- Mã số mẫu: 07247669/DV.2
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon ghép mí, 01 cây/túi. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 2 °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: 08/07/2024
- Thời gian thử nghiệm: 08/07/2024 - 15/07/2024
- 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
- Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

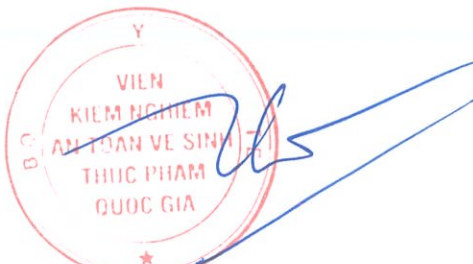
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,065
9.2*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)
9.3*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,030)
9.4*	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)

Ghi chú: LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử

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

Hà Nội, ngày 15 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 Thân 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, TP. Thủ Đức, 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: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 28374/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: Giò sống
- Mã số mẫu: 07247669/DV.3
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon ghép mí, 01 cây/túi. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 2 °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: 08/07/2024
- Thời gian thử nghiệm: 08/07/2024 - 15/07/2024
- 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
- 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)	589
9.2	Hàm lượng Carbohydrat	g/100g	NIFC.02.M.06	5,44
9.3*	Hàm lượng Đường tổng số (galactose, glucose, fructose, sucrose, maltose, lactose)	g/100g	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	1,96
9.4*	Hàm lượng Lipid	g/100g	TCVN 8136:2009	27,1
9.5*	Hàm lượng Protein	g/100g	TCVN 8134:2009	10,9
9.6	Năng lượng	kcal/100g	NIFC.02.M.06	309

Hà Nội, ngày 15 tháng 07 năm 2024

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



TS. Lê Thị Phương Thảo