

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/JVL-TD/2024

(Điều chỉnh theo thông báo số 2402-01/TB-JVL.QAC/2025 ban hành ngày 24/02/2025)

ĐƠN NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT
TỈNH VINH PHÚC
ĐẾN Số:
Ngày:
Chuyển:
Ký hiệu HS:

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT.**

Địa chỉ: Số 519, Đường Minh Khai, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 024 38626769

E-mail: JVLcompany.info@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0109752537

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn Thực phẩm số: 02/2024/NNPTNT-VP

Ngày cấp: 25/10/2024 tại Chi cục Chăn nuôi và Thú y tỉnh Vĩnh Phúc (cấp cho Địa chỉ cơ sở sản xuất: Thôn Yên Bình, Xã Minh Quang, Huyện Tam Đảo, Tỉnh Vĩnh Phúc).

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **THỊT BÒ FIRST-Y VINABEEF**

2. Thành phần: 100% Thịt bò

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 60 ngày kể từ ngày sản xuất đối với các sản phẩm ở điều kiện bảo quản (-2°C) – 2°C.
- 18 tháng kể từ ngày sản xuất đối với các sản phẩm ở điều kiện bảo quản $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

Ngày sản xuất xem trên nhãn, nhãn phụ.

STT	Mã sản phẩm	Hạn sử dụng	
		Bảo quản mát (-2°C) - 2°C	Bảo quản đông ≤ -18°C
1	Thăn nội bò không diềm - Tenderloin Side Strap Off	60 ngày	18 tháng
2	Đầu thăn ngoại bò - Rib Eye	60 ngày	18 tháng
3	Nắp đầu thăn bò - Rib Cap	60 ngày	18 tháng
4	Thăn ngoại bò - Striploin	60 ngày	18 tháng
5	Thăn vai bò - Chuck Roll	60 ngày	18 tháng
6	Cổ vai bò - Chuck Eye Roll	60 ngày	18 tháng
7	Lõi vai bò - Top Blade	60 ngày	18 tháng
8	Lõi cổ bò - Chuck Tender	60 ngày	18 tháng
9	Nạc vai bò - Bolar Blade	60 ngày	18 tháng
10	Nạc cổ bò - Neck	60 ngày	18 tháng
11	Sườn non bò có xương - Short Rib BI (6-8; 6-10)	60 ngày	18 tháng
12	Nắp thịt sườn non bò – Short Rib Cap	60 ngày	18 tháng
13	Sườn cọng bò - Tomahawk	60 ngày	18 tháng
14	Đầu thăn ngoại bò có xương - Ribeye Bone-in (OP RIB)	60 ngày	18 tháng
15	Thăn lưng bò có xương - Shortloin	60 ngày	18 tháng
16	Diềm bụng bò – Flap meat	60 ngày	18 tháng
17	Đầu gầu bò không nắp - Point End Deckle Off	60 ngày	18 tháng
18	Đuôi gầu bò - Navel End Brisket	60 ngày	18 tháng
19	Thịt sườn bò không xương - Short Ribs Boneless	60 ngày	18 tháng
20	Thịt sườn vai bò không xương – Chuck Short Ribs Boneless	60 ngày	18 tháng
21	Nạm bụng bò - Flank	60 ngày	18 tháng
22	Thăn bụng bò - Flank Steak	60 ngày	18 tháng
23	Dẻ sườn bò - Rib Finger	60 ngày	18 tháng
24	Diềm thăn trong bò - Inside Skirt	60 ngày	18 tháng
25	Diềm thăn ngoài bò - Outside Skirt	60 ngày	18 tháng
26	Dải thăn bò – Hanging tender	60 ngày	18 tháng
27	Nạc mông bò - Rump	60 ngày	18 tháng
28	Nạc mông bò không nắp - Rump Cap Off	60 ngày	18 tháng
29	Nắp nạc mông bò - Rump Cap	60 ngày	18 tháng
30	Nạc đùi bò - Topside	60 ngày	18 tháng
31	Nạc đùi bò không nắp - Topside Cap Off	60 ngày	18 tháng
32	Nắp nạc đùi bò - Topside Cap	60 ngày	18 tháng
33	Lõi mông bò - Eye Round	60 ngày	18 tháng
34	Đùi lá cờ bò - Outside Flat	60 ngày	18 tháng
35	Đùi gọ bò - Knuckle	60 ngày	18 tháng
36	Thăn lõi mông bò - Tri Tip	60 ngày	18 tháng
37	Bắp bò - Shin Shank	60 ngày	18 tháng
38	Bắp Hoa bò - Shin Shank Special Trim	60 ngày	18 tháng
39	Lõi rùa bò - Golden Coin Shin Shank	60 ngày	18 tháng



40	Thịt vụn bò 75CL - Trimming 75CL	60 ngày	18 tháng
41	Thịt vụn bò - Trimming	60 ngày	18 tháng
42	Thịt bò Kiriotoshi	60 ngày	18 tháng
43	Gân chữ Y bò – Hock Tendon	60 ngày	18 tháng
44	Đuôi bò - Tail	60 ngày	18 tháng
45	Mỡ bò (CD) - Fat (CD)	Không áp dụng	18 tháng
46	Xương ống bò - Marrow bone (Whole)	Không áp dụng	18 tháng
47	Xương ống tủy bò cắt đôi - Marrow bone (Cut)	Không áp dụng	18 tháng
48	Đầu xương ống bò - Leg bone (Pieces)	Không áp dụng	18 tháng
49	Xương bò hầm nước - Stock bone	Không áp dụng	18 tháng
50	Xương bò hỗn hợp các loại - Mixed bone	Không áp dụng	18 tháng
51	Mỡ bò (Thận) - Suet (Kidney fat)	Không áp dụng	18 tháng

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

4.1. Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói với khối lượng tịnh: 500 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg, hoặc quy cách khác theo nhu cầu thị trường được thể hiện rõ trên bao bì sản phẩm.

4.2. Chất liệu bao bì:

+ Bao bì trực tiếp: Sản phẩm được đóng gói hút chân không trong bao bì đa lớp PE/ PVDC đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, tuân theo QCVN 12-1: 2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp.

+ 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.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): Không có.

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực 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.

- 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 số 24/2013/TT-BYT Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm của Bộ Y tế.

- Thông tư số 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm của Bộ Y tế.

- Tiêu chuẩn quốc gia số TCVN 12429-2:2020 về Thịt mát – Phần 2: Thịt trâu, bò.

- Tiêu chuẩn quốc gia số TCVN 7047:2020 về Thịt đông lạnh.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP và nghị định 111/2021/NĐ-CP Quy định về nhãn hàng hóa.

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./.

Vĩnh Phúc, ngày 24 tháng 02 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



YOICHI HARUMOTO

253
NG T
NH H
N NU
NH
HỒ V

PHỤ LỤC
DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

(Đính kèm Bản tự công bố số 01/JVL-TD/2024)

1. Các chỉ tiêu cảm quan

1.1. Thịt mát

Chỉ tiêu	Yêu cầu
- Bề mặt	Bề mặt thịt khô, trơn, không dính nhớt, không dính tay.
- Màu thịt nạc	Màu đỏ hồng tươi sáng đến hơi sẫm. Màu sắc đồng đều.
- Màu mỡ	Có màu trắng cho đến vàng nhạt sáng.
- Mùi	Mùi đặc trưng của thịt bò, không có mùi lạ.
- Cấu trúc	Mềm, đàn hồi, cơ thịt liên kết chặt chẽ.

1.2. Thịt đông lạnh

Chỉ tiêu	Yêu cầu
- Trạng thái	Khối thịt đông cứng, dính tay, bề mặt khô, gõ có tiếng vang, không có băng đá trên bề mặt nhưng có thể có một ít tuyết trên bề mặt ngoài của khối thịt, không bị rã đông
- Màu sắc	Màu đặc trưng của sản phẩm
- Mùi	Không có mùi lạ

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

Chỉ tiêu	Mức công bố
1. Tổng vi sinh vật hiếu khí, cfu/g	$\leq 5 \times 10^5$
2. <i>E. coli</i> , cfu/g	$\leq 5 \times 10^2$
3. <i>Salmonella</i> /25 g	Không phát hiện

3. Chỉ tiêu hóa lý: Theo TCVN 12429-2:2020 về Thịt mát – Phần 2: Thịt trâu, bò và TCVN 7047:2020 về Thịt đông lạnh.

Chỉ tiêu	Mức công bố
1. Phản ứng định tính hydro sulfua (H_2S)	Âm tính
2. Hàm lượng amoniac (mg/100g, không lớn hơn)	≤ 35
3. Tổng hàm lượng nitơ bazơ bay hơi TVB-N (mg/100g, không lớn hơn)	≤ 20

4. **Hàm lượng kim loại nặng:** Theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Tên chỉ tiêu	Mức công bố
1. Cadimi (Cd), mg/kg	$\leq 0,05$
2. Chì (Pb), mg/kg	$\leq 0,1$

5. **Dư lượng thuốc thú y:** phù hợp với quy định trong Thông tư số 24/2013/TT-BYT “*Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm của Bộ Y tế*”
6. **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 của Bộ Y tế*”.



Đính kèm bản tự công bố: 01/JVL-TD/2024
Ngày: 24/02/2025



THỊT BÒ

牛肉

FIRST-Y

Quy trình nuôi dưỡng theo tiêu chuẩn NHẬT BẢN

THÀNH PHẦN: 100% thịt bò.
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Rã đông trước khi nấu, chế biến các món ăn tùy thích.
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
THÔNG TIN CẢNH BÁO: Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng, không tái cấp đông sau khi đã rã đông.
KHỐI LƯỢNG TỊNH, NGÀY SẢN XUẤT, MÃ SẢN PHẨM: Xem trên bao bì, nhãn hoặc nhãn phụ.
HẠN SỬ DỤNG: 18 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT
Địa chỉ: Số 519, Đường Minh Khai, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.
Điện thoại: 024.3862.6769
Email: jvkcompany.info@gmail.com - Website: www.vinabeef.com

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT
Địa chỉ cơ sở sản xuất: Thôn Yên Bình, xã Minh Quang, huyện Tam Đảo, tỉnh Vĩnh Phúc.
Xuất xứ: Việt Nam



Mã sản phẩm:

Mã code:

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Điều kiện bảo quản:

Lô sản xuất:

Khối lượng tịnh: kg



YOICHI HARUMOTO



Đính kèm bản tự công bố: 01/JVL-TD/2024
Ngày: 24/02/2025



牛肉

THỊT BÒ
FIRST-Y

Quy trình nuôi dưỡng theo tiêu chuẩn NHẬT BẢN

THÀNH PHẦN: 100% thịt bò.
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Nấu chín, chế biến các món ăn tùy thích.
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản ở nhiệt độ (-2)°C - 2°C.
THÔNG TIN CẢNH BÁO: Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng, bỏ miếng thấm nước trước khi chế biến.
KHỐI LƯỢNG TỊNH, NGÀY SẢN XUẤT, HẠN SỬ DỤNG, MÃ SẢN PHẨM: Xem trên bao bì, nhãn hoặc nhãn phụ.

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT
Địa chỉ: Số 519, Đường Minh Khai, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.
Điện thoại: 024.3862.6769
Email: jvlcompanyinfo@gmail.com - Website: www.vinabeef.com

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT
Địa chỉ cơ sở sản xuất: Thôn Yên Bình, xã Minh Quang, huyện Tam Đảo, tỉnh Vĩnh Phúc.
Xuất xứ: Việt Nam

Mã sản phẩm:

Mã code:

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Điều kiện bảo quản:

Lô sản xuất:

Khối lượng tịnh: kg

M.S.D.N: 0109752537-C.T.T.N.H

CÔNG TY
TNHH
CHĂN NUÔI
VIỆT NHẬT

THÀNH PHỐ HÀ NỘI

YOICHI HARUMOTO





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. 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: 61733/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: THỊT BÒ FIRST-Y VINABEEF
- Mã số mẫu: 112413318/DV.4
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn mép, 3 kg/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: 06/11/2024
- Thời gian thử nghiệm: 06/11/2024 - 14/11/2024
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT
Địa chỉ: Số 519, Đường Minh Khai, Phường Vĩnh Tuy
Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	<i>E. 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 sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1)
9.4*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)
9.5*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,010)
9.6*	Hàm lượng Clenbuterol	µg/kg	NIFC.04.M.015 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,03)
9.7*	Hàm lượng Dexamethasone	µg/kg	NIFC.04.M.115 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,05)
9.8	Hàm lượng Diquat	mg/kg	NIFC.04.M.026 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,01)
9.9	Hàm lượng Paraquat	mg/kg	NIFC.04.M.026 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,01)
9.10*	Hàm lượng Ractopamine	µg/kg	NIFC.04.M.015 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,03)
9.11*	Hàm lượng Salbutamol	µg/kg	NIFC.04.M.015 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,03)
9.12*	Hàm lượng Spectinomycin	µg/kg	NIFC.04.M.003 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 15)
9.13*	Hàm lượng Sulfadimidine	µg/kg	NIFC.04.M.010 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 1,0)
9.14	Định tính Sulfite (H ₂ S)	-	TCVN 3699:1990	Âm tính
9.15*	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	NIFC.02.M.160	11,3
9.16	Hàm lượng Nitơ bazơ bay hơi	mg/100g	TCVN 9215:2015	13,3

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, 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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.17*	pH	-	NIFC.05.M.196	5,71

Ghi chú: $eLOD_{50}$ là giới hạn phát hiện LOD_{50} ước tính với xác suất phát hiện là 50%

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 14 tháng 11 năm 2024

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.