

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/JVL-TD/2024

(Điều chỉnh theo thông báo số 2402-03/TB-JVL.QAC/2025 ban hành ngày 24/02/2025)

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT
TỈNH VĨNH PHÚC

DEN Số:
Ngày:
Chuyển:
Số và 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: BỘ PHẬN BÒ TUYÊN CHỌN.

2. Thành phần: 100% Bộ phận bò.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 6 ngày kể từ ngày sản xuất đối với các sản phẩm ở điều kiện bảo quản (-2°C) – 2°C.
- 12 tháng kể từ ngày sản xuất đối với các sản phẩm ở điều kiện bảo quản ≤ -18°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 | Chân Bò - Leg | Không áp dụng | 12 tháng |
| 2 | Tủy sống bò - Spinal cord | Không áp dụng | 12 tháng |
| 3 | Lưỡi bò có da - Tongue skin-on | 6 ngày | 12 tháng |
| 4 | Lưỡi bò không da - Tongue skin-off | 6 ngày | 12 tháng |
| 5 | Má Bò (Không mép) - Cheek (Papillae off) | 6 ngày | 12 tháng |
| 6 | Má Đào bò - Cheek trimming | 6 ngày | 12 tháng |
| 7 | Má hàm bò - Jaw meat | 6 ngày | 12 tháng |
| 8 | Môi Bò - Lip | 6 ngày | 12 tháng |
| 9 | Mép Bò - Papillae | 6 ngày | 12 tháng |

| | | | |
|----|--|---------------|----------|
| 10 | Xương đầu bò (Có óc/mắt) - Head bone (With brain/eyes) | Không áp dụng | 12 tháng |
| 11 | Thịt vụn đầu bò – Head meat | Không áp dụng | 12 tháng |
| 12 | Nầm bò - Udder | Không áp dụng | 12 tháng |
| 13 | Ngầu Pín bò - Penis | Không áp dụng | 12 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 trong bao bì nhựa bao gói kín 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.

- 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)



YOSHIO HARUMOTO



PHỤ LỤC

DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

(Đính kèm Bản tự công bố số 06/JVL-TD/2024)

1. Các chỉ tiêu cảm quan

Ngoại quan: Không có tạp chất quan sát được bằng mắt thường.

Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm.

Mùi: Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.

Cấu trúc: Mềm, đàn hồi, liên kết chặt chẽ.

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. E. coli, cfu/g | $\leq 5 \times 10^2$ |
| 3. Salmonella/25 g | Không phát hiện |

3. 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 | $\leq 0,1$ |

4. 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”

5. 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 số: 06/JVL-TD/2024 - Ngày: 24/02/2025
Mẫu nhãn bảo quản điều kiện mát

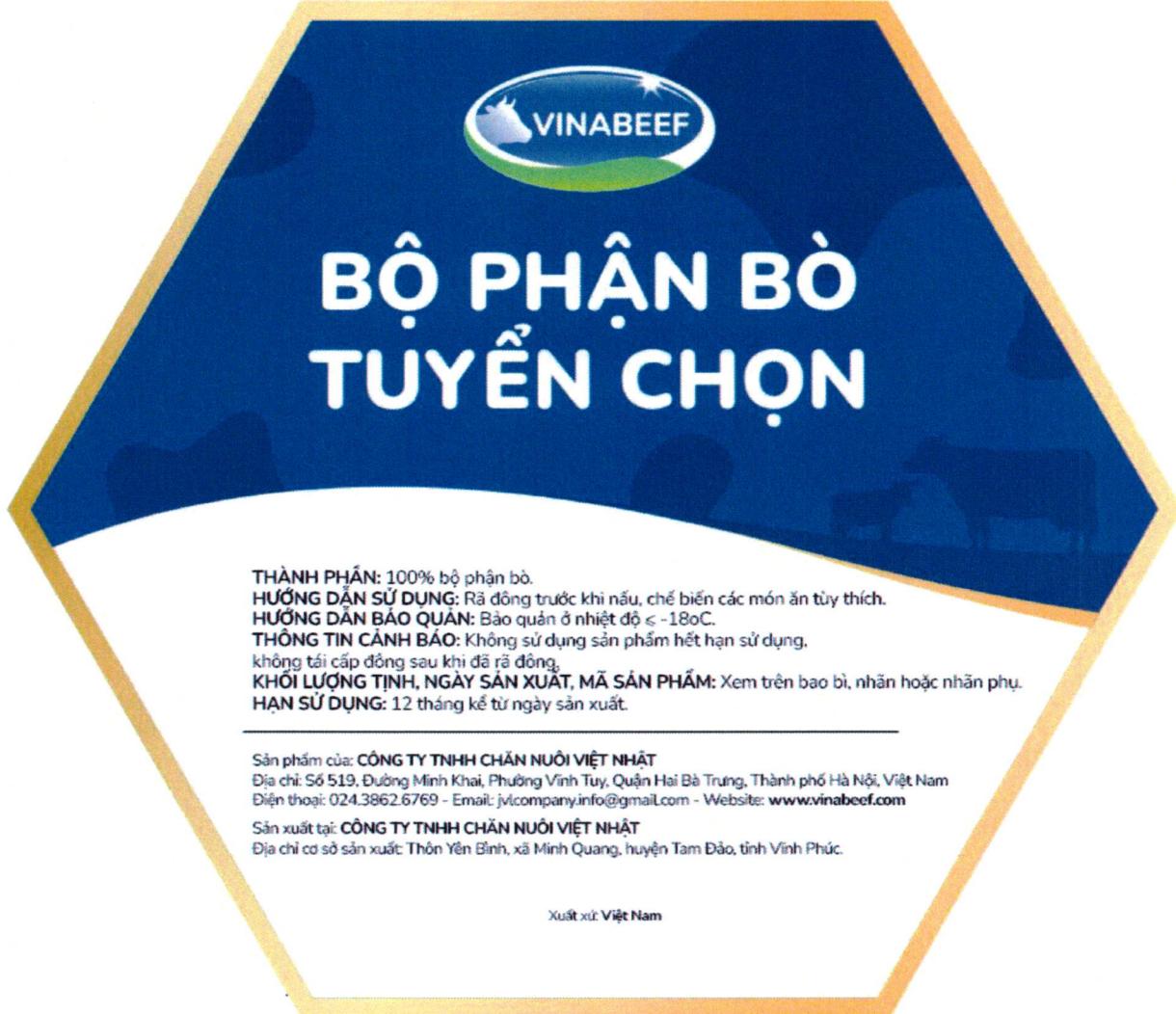


Mã sản phẩm:
Mã code:
Ngày sản xuất:
Hạn sử dụng:
Điều kiện bảo quản:
Lô sản xuất:
Khối lượng tịnh: kg



YOICHI HARUMOTO

Đính kèm Bản tự công bố số: 06/JVL-TD/2024 - Ngày: 24/02/2025
Mẫu nhãn bảo quản điều kiện đông lạnh



Mã sản phẩm:
Mã code:
Ngày sản xuất:
Hạn sử dụng:
Điều kiện bảo quản:
Lô sản xuất:
Khối lượng tịnh: kg





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

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thận 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 Ngõ 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: 66818/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: BỘ PHẬN BÒ TUYỂN CHỌN
2. Mã số mẫu: 112414433/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn mép, 3 kg/túi. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 5 °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: 28/11/2024
7. Thời gian thử nghiệm: 28/11/2024 - 05/12/2024
8. 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
9. 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 | 3,0 x 10 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 | 8,0 x 10 ³ |
| 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) | 0,012 |
| 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.010 (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) |

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 Thận 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 Ngõ 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 |
|-------|-------------------------|--------|-----------------------------|--------------------|
| 9.11* | 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) |

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 05 tháng 12 năm 2024

KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



PGS. TS. Trần Cao Sơn

VIETNAM
VILAS 203

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.