

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/JVL/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT TẠI TP.HỒ CHÍ MINH.**

Địa chỉ: Số 10 Tân Trào, Phường Tân Phú, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028 6272 5681

E-mail: jvlcompany.info@vinabeef

Mã số doanh nghiệp: 0109752537-001

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÒ VIÊN GÂN (TENDON BEEF BALLS)**

2. Thành phần: Thịt bò 37 % (gân bò 10 %), thịt heo 36 %, mỡ heo, chất ổn định [INS 1412, INS 1422], tỏi, đường, bột gluten lúa mì, bột lòng trắng trứng, muối, chất điều vị [INS 621], tiêu, dầu thực vật, chất bảo quản [INS 262(i), INS 262(ii), INS 250], chất nhũ hóa [INS 450(iii), INS 451(i), INS 452(i)], màu tổng hợp (INS 150a), chất làm dày [INS 407a, INS 425], hương liệu bò tổng hợp, bột gia vị thịt heo, chất chống oxy hóa [INS 316, INS 325, INS 326].

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 09 tháng kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc trong ngăn đá tủ lạnh.
- 45 ngày kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ 0°C-5°C.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng xem trên bao bì.

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

- Quy cách bao gói: khối lượng tịnh: 200 g, 500 g hoặc tùy theo nhu cầu thị trường, nhu cầu kinh doanh của đơn vị được thể hiện rõ trên bao bì sản phẩm.

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được đóng gói hút chân không trong bao PA/LLDPE, lớp LLDPE tiếp xúc trực tiếp với sản 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.

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



Sản xuất tại: **CÔNG TY CỔ PHẦN FRITZ-FOOD**

Địa chỉ: K2-5 Khu Công Nghiệp Tân Kim mở rộng, Thị trấn Cần Giuộc, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An, Việt Nam.

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 85/2021/NNPTNT-LAN cấp ngày: 06/10/2021 do Chi cục Trồng trọt, Bảo vệ thực vật và Quản lý chất lượng nông sản tỉnh Long An cấp.

Giấy chứng nhận ISO 22000: 2018 số 2023-FSMS-23096 cấp ngày: 22/11/2023 do tổ chức chứng nhận quốc tế BVQA cấp.

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 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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.

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 23 tháng 01 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

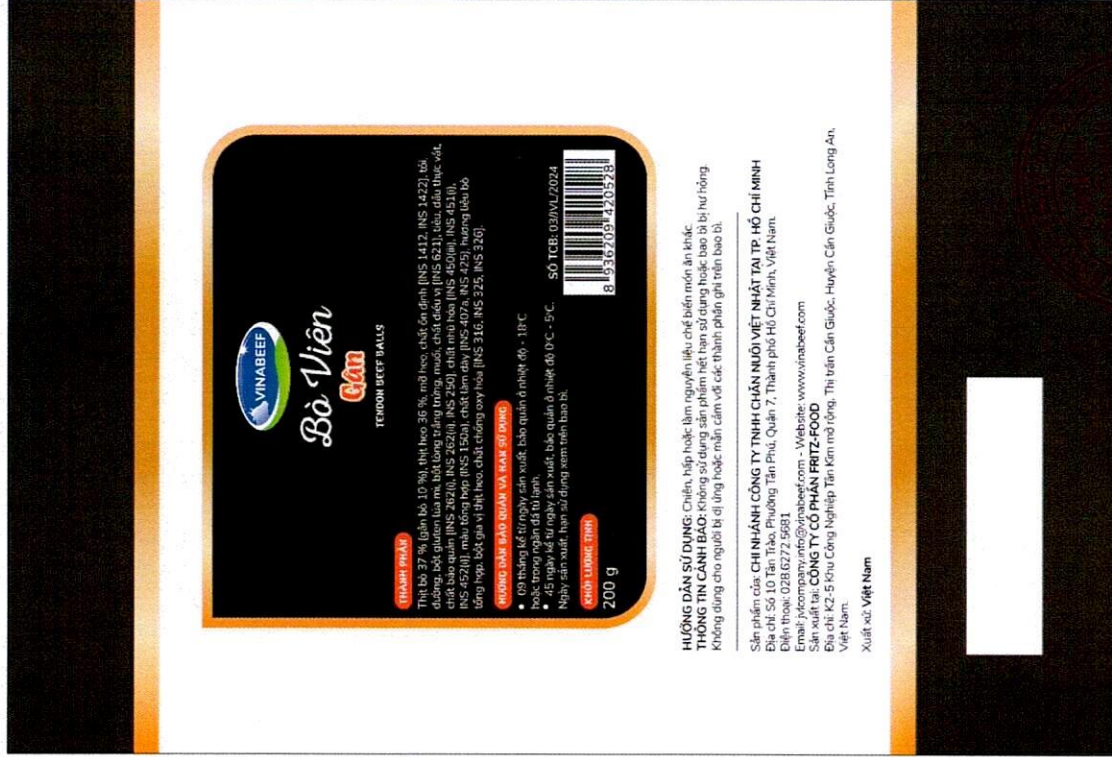
(Ký tên, đóng dấu)



YAMAMOTO SATOSHI



Đính kèm hồ sơ tự công bố số 03/JVL/2024, ngày 23/01/2024
MẶT TRƯỚC – MẶT SAU (MẪU NHẪN 200 g)

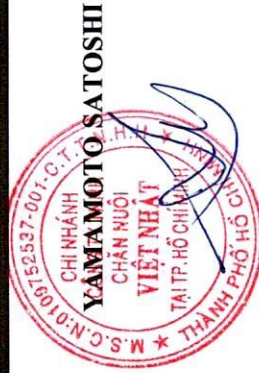
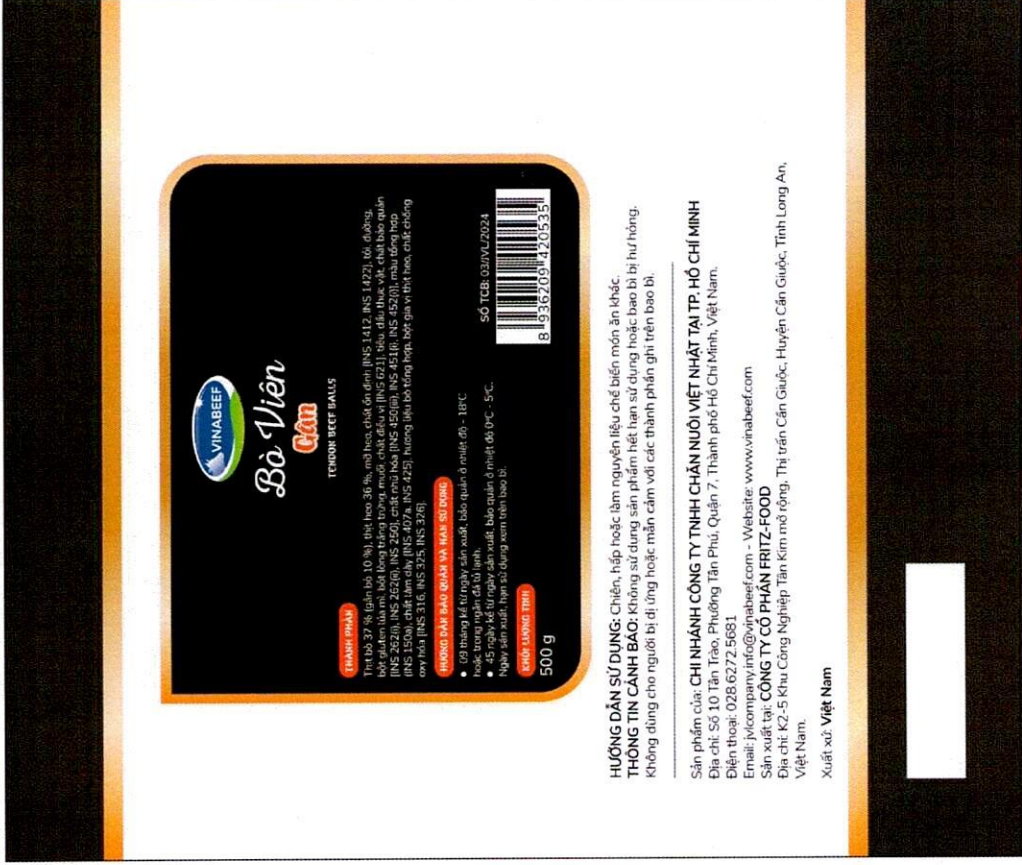


Handwritten signature

CYAMOTO SATOSHI



Đính kèm hồ sơ tự công bố số 03/JVL/2024, ngày 23/01/2024
MẶT TRƯỚC – MẶT SAU (MẪU NHÃN 500 g)



Đính kèm hồ sơ tự công bố số 03/JVL/2024, ngày 23/01/2024
(PHÒNG TQ NỘI DUNG THÀNH PHẦN, HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN & HẠN SỬ DỤNG)



Bà Viên

Giòn

TENDON BEEF BALLS

THÀNH PHẦN

Thịt bò 37 % (gần bò 10 %), thịt heo 36 %, mỡ heo, chất ổn định [INS 1412, INS 1422], tỏi, đường, bột gluten lúa mì, bột lòng trắng trứng, muối, chất điều vị [INS 621], tiêu, dầu thực vật, chất bảo quản [INS 262(ii), INS 250], chất nhũ hóa [INS 450(iii), INS 451(i)], màu tổng hợp [INS 452(i)], màu tổng hợp (INS 150a), chất làm dày [INS 407a, INS 425], hương liệu bò tổng hợp, bột gia vị thịt heo, chất chống oxy hóa [INS 316, INS 325, INS 326].

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN VÀ HẠN SỬ DỤNG

- 09 tháng kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ - 18°C hoặc trong ngăn đá tủ lạnh.
- 45 ngày kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ 0°C - 5°C.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng xem trên bao bì.

KHỐI LƯỢNG TÍNH

200 g

SỐ TCB: 03/JVL/2024



8 936209 420528



Bà Viên

Giòn

TENDON BEEF BALLS

THÀNH PHẦN

Thịt bò 37 % (gần bò 10 %), thịt heo 36 %, mỡ heo, chất ổn định [INS 1412, INS 1422], tỏi, đường, bột gluten lúa mì, bột lòng trắng trứng, muối, chất điều vị [INS 621], tiêu, dầu thực vật, chất bảo quản [INS 262(ii), INS 250], chất nhũ hóa [INS 450(iii), INS 451(i)], màu tổng hợp [INS 452(i)], chất làm dày [INS 407a, INS 425], hương liệu bò tổng hợp, bột gia vị thịt heo, chất chống oxy hóa [INS 316, INS 325, INS 326].

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN VÀ HẠN SỬ DỤNG

- 09 tháng kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ - 18°C hoặc trong ngăn đá tủ lạnh.
- 45 ngày kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ 0°C - 5°C.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng xem trên bao bì.

KHỐI LƯỢNG TÍNH

500 g

SỐ TCB: 03/JVL/2024



8 936209 420535



YAMAMOTO SATOSHI

Handwritten signature

Mã số mẫu/ Sample code BN12501.03160046 MM12501.031600461	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT	BMKD 03/1 - LBH 01 Ngày/ Date: 14/01/2025
---	---	--

Tên khách hàng/ Customer : CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT TẠI TP. HỒ CHÍ MINH

Địa chỉ/ Address : SỐ 10 TÂN TRÀO, PHƯỜNG TÂN PHÚ, QUẬN 7, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM

Tên mẫu/ Name of sample : BÒ VIÊN GÂN

Số lượng/ Quantity : 1

Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 03/01/2025

Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 11/01/2025

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Escherichia coli	CFU/g	< 10	ISO 16649-2:2001 (*)
2	Salmonella spp.	/25g	Không phát hiện	TCVN 8342:2010 (*)
3	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	1,1x10 ³	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or less than 1 CFU/mL when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

TUQ. GIÁM ĐỐC / PER PRO. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Lý Tuấn Kiệt



Nguyễn Hoàng Ngọc Hân

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.

2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.

3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRỤ SỞ CHÍNH
[v] 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q.1, TP.HCM
[t] 18001105
[f] (84.28) 3911 7216
[e] casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ
[v] F2-67, F2-68, Đường số 6, P. Phú Thứ, Q. Cái Răng, TP. Cần Thơ
[t] (84.292) 3918217 - 3918 218
[e] kinhdoanhcantho@case.vn ; nhanmaucantho@case.vn ;
ketoancantho@case.vn
[e] case.com.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
[v] STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
[t] (84.258) 246 5255
[f] (84.258) 246 5355
[e] vanphongmientrung@case.vn

Mã số mẫu/ Sample code BN12501.03160046 MM12501.031600461	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT	BMKD 03/1 - LBH 01 Ngày/ Date: 14/01/2025
---	---	--

Tên khách hàng/ Customer : **CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH CHĂN NUÔI VIỆT NHẬT TẠI TP. HỒ CHÍ MINH**

Địa chỉ/ Address : **SỐ 10 TÂN TRÀO, PHƯỜNG TÂN PHÚ, QUẬN 7, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM**

Tên mẫu/ Name of sample : **BÒ VIÊN GÂN**

Số lượng/ Quantity : **1**

Mô tả mẫu/ Sample description : **Mẫu đựng trong bao bì kín**

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : **03/01/2025**

Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : **11/01/2025**

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Cd	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,02	CASE.TN.0018 (2021) (Ref. AOAC 999.11) (*)
2	Pb	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.TN.0018 (2021) (Ref. AOAC 999.11) (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.
MDL Ngưỡng phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory



Trần Thị Hiền

TUQ. GIÁM ĐỐC / PER PRO. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Nguyễn Hoàng Ngọc Hân

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.
2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.
3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRỤ SỞ CHÍNH
[📍] 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q.1, TP.HCM
[☎] **18001105**
[📞] (84.28) 3911 7216
[✉] casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ
[📍] F2-67, F2-68, Đường số 6, P. Phú Thứ, Q. Cái Răng, TP. Cần Thơ
[☎] (84.292) 3918217 - 3918 218
[✉] kinhdoanhcantho@case.vn ; nhanmaucanthon@case.vn ;
ketoancanthon@case.vn
[🌐] case.com.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
[📍] STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
[☎] (84.258) 246 5255
[📞] (84.258) 246 5355
[✉] vanphongmientrung@case.vn