

V/v Thông báo điều chỉnh thông tin sản phẩm sau khi tự
công bố.

Re: Product information adjustment announcement after
Self-declaration

Kính gửi: Sở Nông Nghiệp & Phát Triển Nông Thôn Vĩnh Phúc

To: Ministry of Agriculture and Rural Development Vinh Phuc

Công ty TNHH Chăn nuôi Việt Nhật trân trọng gửi lời cảm ơn đến sự hỗ trợ của Sở Nông
Nghiệp & Phát Triển Nông Thôn Vĩnh Phúc trong thời gian qua.

*Japan Vietnam Livestock Co., Ltd. would like to sincerely thanks for support of the Ministry
of Agriculture and Rural Development Vinh Phuc towards our unit during the past period.*

Ngày 20/11/2024 Công ty TNHH Chăn nuôi Việt Nhật là đơn vị thực hiện tự công bố các
sản phẩm theo trình tự tại Điều 5, Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định về nội dung Hướng dẫn
Luật An toàn Thực phẩm, bao gồm:

*On 20th November 2024 Japan Vietnam Livestock Co., Ltd. completed the self-declaration
of products in accordance with the procedures specified in Article 5 of Decree 15/2018/ND-CP,
which provides guidance on the Food Safety Law, including:*

STT. No.	Số hồ sơ Document no.	Ngày công bố Date	Tên sản phẩm Name product
1	01/JVL-TD/2024	20/11/2024	THỊT BÒ FIRST-Y VINABEEF (VINABEEF FIRST-Y BEEF)
2	02/JVL-TD/2024	20/11/2024	THỊT BÒ VINABEEF (VINABEEF BEEF)

Bằng thông báo này, căn cứ theo Khoản 4, Điều 5, Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định chi
tiết về một số nội dung của Luật An toàn Thực phẩm, Công ty xin thông báo đến Quý cơ quan về
việc điều chỉnh một số thông tin trong Hồ sơ công bố sản phẩm như sau:

*By this notice, based on Clause 4, Article 5, Decree 15/2018/ND-CP detailing some
contents of the Law on Food Safety, the Company informs the relevant authorities about the
adjustment of some information in the Product Announcement Dossier as follows:*

NỘI DUNG THAY ĐỔI/ CONTENT OF CHANGES

Bổ sung danh sách mã sản phẩm từ số 45-55 và số 58 tại mục II.3 Thời hạn sử dụng sản phẩm,
nội dung sau khi điều chỉnh như sau:

*Add product codes from No. 45–55 and No. 58 to Section II.3 Product Shelf Life. The revised
content is as follows:*

- 60 ngày kể từ ngày sản xuất đối với các sản phẩm ở điều kiện bảo quản (-2°C) – 2°C.
- 60 days from the date of production for products stored under conditions of (-2°C) – 2°C.
- 18 tháng kể từ ngày sản xuất đối với các sản phẩm ở điều kiện bảo quản $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
- 18 months from the date of manufacture for products stored at conditions below -18°C.

Ngày sản xuất xem trên nhãn, nhãn phụ.

MFG date can be found on the label or the sub-label.



STT. No.	Mã sản phẩm – <i>Product code</i>	Hạn sử dụng/ <i>Shelf-life</i>	
		Bảo quản mát/ <i>Chilled</i> (-2°C) - 2°C	Bảo quản đông/ <i>Frozen</i> ≤ -18°C
1	Thăn nội bò không diềm - Tenderloin Side Strap Off	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
2	Đầu thăn ngoại bò - Rib Eye	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
3	Nắp đầu thăn bò - Rib Cap	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
4	Thăn ngoại bò - Striploin	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
5	Thăn vai bò - Chuck Roll	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
6	Cổ vai bò - Chuck Eye Roll	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
7	Lõi vai bò - Top Blade	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
8	Lõi cổ bò - Chuck Tender	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
9	Nạc vai bò - Bolar Blade	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
10	Nạc cổ bò - Neck	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
11	Sườn non bò có xương - Short Rib BI (6-8; 6-10)	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
12	Nắp thịt sườn non bò – Short Rib Cap	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
13	Sườn cọng bò - Tomahawk	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
14	Đầu thăn ngoại bò có xương - Ribeye Bone-in (OP RIB)	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
15	Thăn lưng bò có xương - Shortloin	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
16	Diềm bụng bò – Flap meat	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
17	Đầu gầu bò không nắp - Point End Deckle Off	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
18	Đuôi gầu bò - Navel End Brisket	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
19	Thịt sườn bò không xương - Short Ribs Boneless	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
20	Thịt sườn vai bò không xương – Chuck Short Ribs Boneless	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
21	Nạm bụng bò - Flank	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
22	Thăn bụng bò - Flank Steak	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
23	Dẻ sườn bò - Rib Finger	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
24	Diềm thăn trong bò - Inside Skirt	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
25	Diềm thăn ngoài bò - Outside Skirt	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
26	Dài thăn bò - Hanging Tender	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
27	Nạc mông bò - Rump	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
28	Nạc mông bò không nắp - Rump Cap Off	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
29	Nắp nạc mông bò - Rump Cap	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
30	Nạc đùi bò - Topside	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
31	Nạc đùi bò không nắp - Topside Cap Off	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
32	Nắp nạc đùi bò - Topside Cap	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
33	Lõi mông bò - Eye Round	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
34	Đùi lá cò bò - Outside Flat	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
35	Đùi gò bò - Knuckle	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
36	Thăn lõi mông bò - Tri Tip	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
37	Bắp bò - Shin Shank	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
38	Bắp Hoa bò - Shin Shank Special Trim	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
39	Lõi rùa bò - Golden Coin Shin Shank	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
40	Thịt vụn bò 75CL - Trimming 75CL	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
41	Thịt vụn bò - Trimming	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>

10/1
Y
JÔI
IẬT
HÀ

42	Thịt bò Kiriotoshi	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
43	Gân chữ Y bò – Hock Tendon	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
44	Đuôi bò - Tail	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
45	Bắp bò nhỏ - Shin Shank Half	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
46	Sườn canh bò - Back Ribs	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
47	Dài thăn rồng bò - Neck Chain Meat	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
48	Dài thịt thăn nội bò - Tenderloin Side Strap	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
49	Gân cổ bò - Paddywack	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
50	Đầu thăn ngoại bò không diềm Cuberoll (Rib Eye Lip off)	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
51	Ba chỉ bò – Navel End Brisket Special Trim	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
52	Gầu bò – Point End Brisket	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
53	Nắp gầu bò - Deckle	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
54	Sườn bò có xương (9-11) - Short Rib Bone-in (9-11)	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
55	Mỡ gầu bò – Dingo Bait	60 ngày/ <i>days</i>	18 tháng/ <i>months</i>
56	Mỡ bò (CD) - Fat (CD)	Không áp dụng – <i>N/A</i>	18 tháng/ <i>months</i>
57	Mỡ bò (Thận) – Suet (Kidney fat)	Không áp dụng – <i>N/A</i>	18 tháng/ <i>months</i>
58	Xương ống tủy bò – Marrow & Leg Bone	Không áp dụng – <i>N/A</i>	18 tháng/ <i>months</i>
59	Xương ống bò - Marrow bone (Whole)	Không áp dụng – <i>N/A</i>	18 tháng/ <i>months</i>
60	Xương ống tủy bò cắt đôi - Marrow bone (Cut)	Không áp dụng – <i>N/A</i>	18 tháng/ <i>months</i>
61	Đầu xương ống bò - Leg bone (Pieces)	Không áp dụng – <i>N/A</i>	18 tháng/ <i>months</i>
62	Xương bò hầm nước - Stock bone	Không áp dụng – <i>N/A</i>	18 tháng/ <i>months</i>
63	Xương bò hỗn hợp các loại - Mixed bone	Không áp dụng – <i>N/A</i>	18 tháng/ <i>months</i>

Công ty TNHH Chăn nuôi Việt Nhật cam kết chất lượng sản phẩm và các thông tin tên sản phẩm, xuất xứ, thành phần cấu tạo giữ nguyên không thay đổi với các thông tin đã công bố. Đính kèm là Hồ sơ Tự Công bố số 01/JVL-TD/2024 và số 02/JVL-TD/2024 đã được điều chỉnh, bổ sung ngày 03/06/2025.

Japan Vietnam Livestock Co., Ltd. assures that the product quality and information about the product's name, origin, and composition remain unchanged as declared. Attached is the updated and supplemented Self-Declaration no. 01/JVL-TD/2024 and no. 02/JVL-TD/2024, dated 03/06/2025.

Kính đề nghị Sở Nông Nghiệp & Phát Triển Nông Thôn Vĩnh Phúc tiếp nhận và lưu trữ thông tin hồ sơ sản phẩm, tạo điều kiện cho Đơn vị sản xuất kinh doanh phục vụ người tiêu dùng.

We respectfully request that the Ministry of Agriculture and Rural Development Vinh Phuc receive and maintain the product dossier information, as well as assist our unit's production and commercial activities to better serve customers.

Xin trân trọng cảm ơn./.

Respectfully,

Nơi nhận/ Recipients:

- Như trên/ *As above;*
- Lưu tại HCNS/ *Saved at HRGA*

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
REPRESENTATIVE OF THE ORGANIZATION



YOICHI HARUMOTO

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 0306-01/TB-JVL.QAC/2025 ban hành ngày 03/06/2025)

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 diêm - 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	Diêm 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	Diêm thăn trong bò - Inside Skirt	60 ngày	18 tháng
25	Diêm 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 cò bò - Outside Flat	60 ngày	18 tháng
35	Đùi gò 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

11/6/2024 10:41 AM

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	Bắp bò nhỏ - Shin Shank Half	60 ngày	18 tháng
46	Sườn canh bò - Back Ribs	60 ngày	18 tháng
47	Dài thăn rồng bò - Neck Chain Meat	60 ngày	18 tháng
48	Dài thịt thăn nội bò - Tenderloin Side Strap	60 ngày	18 tháng
49	Gân cổ bò - Paddywack	60 ngày	18 tháng
50	Đầu thăn ngoại bò không diêm Cuberoll (Rib Eye Lip off)	60 ngày	18 tháng
51	Ba chi bò – Navel End Brisket Special Trim	60 ngày	18 tháng
52	Gầu bò – Point End Brisket	60 ngày	18 tháng
53	Nắp gầu bò - Deckle	60 ngày	18 tháng
54	Sườn bò có xương (9-11) - Short Rib Bone-in (9-11)	60 ngày	18 tháng
55	Mỡ gầu bò – Dingo Bait	60 ngày	18 tháng
56	Mỡ bò (CD) - Fat (CD)	Không áp dụng	18 tháng
57	Mỡ bò (Thận) - Suet (Kidney fat)	Không áp dụng	18 tháng
58	Xương ống tủy bò – Marrow & Leg Bone	Không áp dụng	18 tháng
59	Xương ống bò - Marrow bone (Whole)	Không áp dụng	18 tháng
60	Xương ống tủy bò cắt đôi - Marrow bone (Cut)	Không áp dụng	18 tháng
61	Đầu xương ống bò - Leg bone (Pieces)	Không áp dụng	18 tháng
62	Xương bò hầm nước - Stock bone	Không áp dụng	18 tháng
63	Xương bò hỗn hợp các loại - Mixed bone	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 03 tháng 06 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



YOICHI HARUMOTO

32
TỶ
H
NU
H.
OY

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: 03/06/2025



牛肉

THỊT BÒ
FIRST-Y

Quy trình nuôi dưỡng theo tiêu chuẩn NHẬT BẢN

THÀNH PHẦN: 100% thịt bò
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Rã đông trước khi nấu, chế biến các món ăn tùy thích.
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản ở nhiệt độ < -18°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 TÍNH, 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: jycompanyinfo@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: 03/06/2025



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 TÍNH, 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



YOICHI HARUMOTO