

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

-----  
**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 03/THG/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM XANH TH

Địa chỉ: Tổ dân phố Đồng 5, P. Cổ Nhuế 2, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội

Điện thoại: 024. 85852432

Fax:

E-mail: thgreenfood@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0105604640

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 224/2018/NNPTNT-HAN. Ngày Cấp 24/10/2018.

Nơi cấp: Tại Chi cục QLCL Nông lâm thủy sản Hà Nội

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: CÁ TRÚNG

2. Thành phần: Cá trúng

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 1 năm

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Túi PA/PE

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Công ty TNHH TM&CB Thực phẩm xanh TH – kho và xưởng; Thôn Huỳnh Cung, xã Tam Hiệp, Huyện Thanh Trì, Hà Nội

**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:

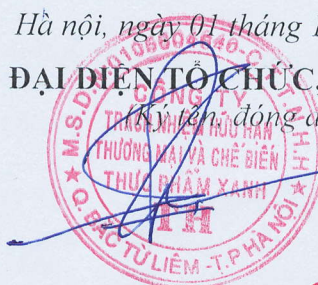
- Quyết định 46/2007/QĐ- BYT về giới hạn ô nhiễm hóa học, vi sinh trong thực phẩm
- QCVN 8-2:2011/BYT về ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

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./.

Hà nội, ngày 01 tháng 11 Năm 2018

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**

*Đỗ Duy Giang*

## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỐ KH & ĐẦU TƯ HÀ NỘI	TÊN SẢN PHẨM	Số: 03/THG/2018
CÔNG TY TNHH TM&CB THỰC PHẨM XANH TH	CÁ TRÚNG	Có hiệu lực kể từ ngày ký

### 1. Yêu cầu kỹ thuật

#### 1.1 Các chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: Sản phẩm bề mặt khô, không ướt nhớt, thịt cá săn chắc đàn hồi, bảo quản đông lạnh
- Màu sắc: màu sắc tự nhiên
- Mùi vị: Mùi tanh đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ

#### 1.2 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	H/L Protein	%	≥ 12
2	H/L Lipit	%	≥ 3
3	H/L Ẩm	%	≤ 85
4	Phản ứng H2S	Định tính	Âm tính
5	H/L Amoniac	Mg/100 g	≤ 40
6	H/L Muối ăn	%	≤ 2

#### 1.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	TSVSVHK	CFU/g	10 <sup>6</sup>
2	Staphylococcus aureus	CFU/g	10 <sup>2</sup>
3	E.Coli	CFU/g	10 <sup>2</sup>
4	Clostridium perfringens	CFU/g	10 <sup>2</sup>
5	Salmonella	Định tính/25 g	0
6	Vibrio Parahaemolyticus	MPN/g	10 <sup>2</sup>

#### 1.4 Chỉ tiêu kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	H/L Cadmi (Cd)	Mg/kg	0,05
2	H/L Thủy ngân (Hg)	Mg/kg	0,5

### 2. Thành phần cấu tạo: Cá trúng

### 3. Thời hạn sử dụng

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì

### 4. Hướng dẫn bảo quản và sử dụng

- Rã đông ở nhiệt độ thường; ướp gia vị rồi nướng, rán, chiên, kho với lá gừng, sốt cà chua hoặc chế biến món ăn tùy thích
- Bảo quản ở nhiệt độ ≤ - 18° C hoặc trong ngăn đá tủ lạnh

### 5. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói

- Chất liệu bao bì: Đóng trong khay nhựa/khay xốp; túi PA/PE, thùng carton; có/không hút chân không hoặc túi chuyên dụng đảm bảo VSATTP theo qui định của Bộ Y tế
- Quy cách đóng gói: 160g, 170g, 200g, 350g, 400g, 430g, 500g, 900g, 1kg hoặc in trên bao bì

### 6. Quy trình sản xuất (có phụ lục đính kèm)

### 7. Các biện pháp phân biệt thật giả: Không có

### 8. Nội dung ghi nhãn: Có nhãn đính kèm

### 9. Xuất xứ, thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa: CÔNG TY TNHH TM&CB THỰC PHẨM XANH TH Đ/c: Tổ dân phố Đồng 5, P. Cổ Nhuế 2, Q. Bắc Từ Liêm, Hà Nội; ĐT: 024. 85854232; Địa chỉ đóng gói: Thôn Huỳnh Cung, xã Tam Hiệp, Thanh Trì, Hà Nội

Hà Nội, ngày 01 tháng 11 năm 2018

Trách nhiệm Hồ sơ



**GIÁM ĐỐC**  
*Đỗ Duy Giang*

Tên cơ sở: CÔNG TY TNHH TM&CB THỰC PHẨM XANH TH

Đ/c: Tổ dân phố Đông 5, P. Cổ Nhuế 2, Q. Bắc Từ Liêm, Hà Nội

ĐT: 024. 85854232

Địa chỉ đóng gói: Thôn Huỳnh Cung, xã Tam Hiệp, Thanh Trì, Hà Nội

## KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Áp dụng cho sản phẩm: Cá Trúng

Tần suất giám sát	Nội dung giám sát	Số đơn vị sản phẩm được ghi máy để giám sát	Đơn vị kiểm tra chất lượng	Ghi chú
01 năm/ lần	Các chỉ tiêu chất lượng do cơ sở công bố	0.5 kg/1 mẫu x 2 mẫu cho một lần kiểm nghiệm	1, Trung tâm y tế dự phòng hà nội, 2, Viện kiểm nghiệm VSATTP Quốc Gia 3, Viện công nghệ Thực phẩm 4, Trung tâm xét nghiệm – Chi cục Nông lâm thủy sản Hà Nội Và các cơ sở tương đương được phép của Bộ Y tế	

Hà Nội, Ngày 01 tháng 11 năm 2018

Đại diện cơ sở



GIÁM ĐỐC

*Đỗ Duy Giang*

Tên cơ sở: CÔNG TY TNHH TM&CB THỰC PHẨM XANH TH  
 Địa: Tổ dân phố Đông 5, P. Cổ Nhuế 2, Q. Bắc Từ Liêm, Hà Nội  
 ĐT: 024. 85854232  
 Địa chỉ đóng gói: Thôn Huỳnh Cung, xã Tam Hiệp, Thanh Trì, Hà Nội

### KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: Cá Trúng

Các quá trình sản xuất cụ thể	Các chỉ tiêu kiểm soát	Qui định kỹ thuật	Tần suất lấy mẫu/cỡ mẫu	Thiết bị thử nghiệm/kiểm tra	Phương pháp thử/kiểm tra	Biểu ghi chép	Ghi chú
Nguyên liệu	Màu sắc, mùi vị, trạng thái	Theo TCCS	1 lần/mẻ	Cảm quan	Quan sát, ngửi	Hồ sơ mẻ sản xuất	
Rửa sạch	Độ sạch, màu sắc, mùi, kích thước	Theo TCCS	1 lần/mẻ	Cảm quan	Quan sát, ngửi		
Cấp đông	Nhiệt độ, thời gian	Theo TCCS	1 Lần/mẻ	Nhiệt độ, đồng hồ	Quan sát trực tiếp		
Bao gói, dán nhãn	Độ khít của bao bì, nội dung ghi nhãn	Theo TCCS, theo ND89/2006/ND-CP	1 Lần/mẻ	Cảm quan	Quan sát trực tiếp		
Sản phẩm	Các chỉ tiêu như công bố	Theo TCCS	1 lần/lô	Gửi mẫu ở phòng kiểm nghiệm, thiết bị của phòng kiểm nghiệm	Theo phương pháp của phòng kiểm nghiệm	Phiếu kiểm nghiệm	
Bảo quản và vận chuyển	Nhiệt độ	Theo TCCS	1 lần/ngày	Nhiệt kế	Đo trực tiếp	Sổ bảo quản	

Hà Nội, Ngày 01 tháng 11 năm 2018

Đại diện cơ sở



GIÁM ĐỐC  
 Đỗ Duy Giang

# MẪU NHÃN SẢN PHẨM



Tên cơ sở: CÔNG TY TNHH TM&CB THỰC PHẨM XANH TH

Địa chỉ: Tổ dân phố Đồng 5, P. Cổ Nhuế 2, Q. Bắc Từ Liêm, Hà Nội

Điện thoại: 024.85854232

Địa chỉ đóng gói: Thôn Huỳnh Cung, xã Tam Hiệp, Thanh Trì, Hà Nội

## CÁ TRỨNG

**Thành phần:** Cá trứng

**Xuất xứ:** Cá trứng nhập khẩu từ Na Uy/Canada

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** H/l Protein  $\geq$  12% , H/l Lipit  $\geq$  3%

**Hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất

**Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

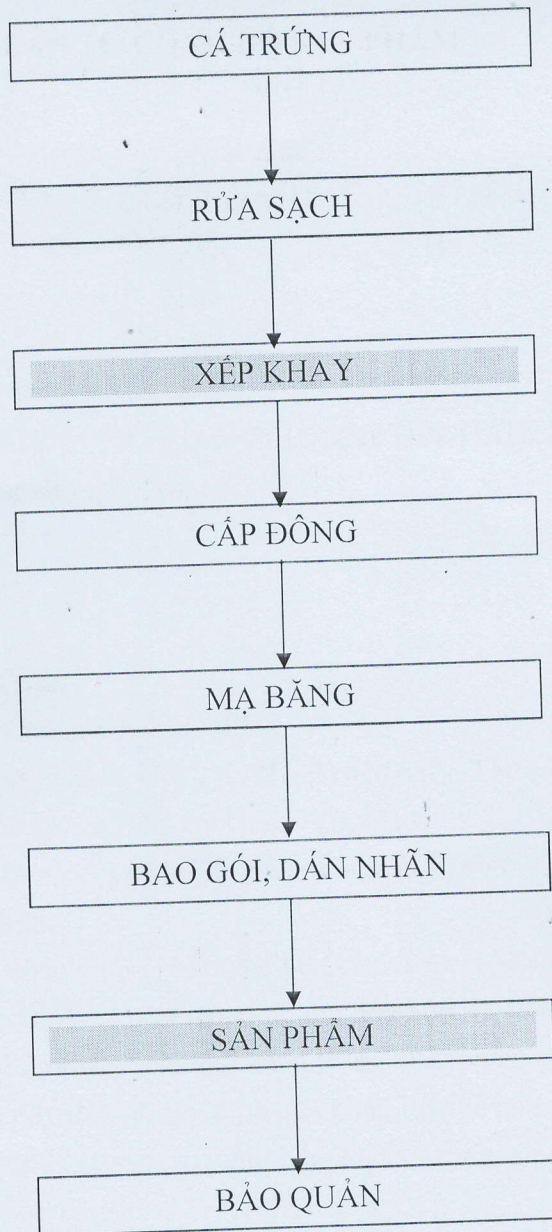
- **Cách dùng:** Rửa đông ở nhiệt độ thường; ướp gia vị rồi nướng, rán, chiên, kho với lá gừng, sốt cà chua hoặc chế biến món ăn tùy thích
- **Bảo quản:** Giữ ở nhiệt độ  $\leq$  - 18° C hoặc trong ngăn đá tủ lạnh
- **Lưu ý:** Không để lâu quá 30 phút ở nhiệt độ thường, chỉ rửa đông khi sử dụng.

Tổng khối lượng:.....

Khối lượng tịnh.....

Số CBSP...

# QUI TRÌNH SẢN XUẤT



## THUYẾT MINH QUI TRÌNH SẢN XUẤT

Nguyên liệu: Cá Trứng được thu mua từ Công ty TNHH TM XNK Nam Win; địa chỉ: 1416/31842 Lê Đức Thọ, P.13, Q. Gò Vấp, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam hoặc các nhà cung cấp khác đảm bảo chất lượng theo quy định của tiêu chuẩn cơ sở.

Sau đó rửa sạch, xếp khay, cấp đông, mạ băng rồi được đóng gói, dán nhãn và bảo quản trong túi PE và thùng carton nhiệt độ  $-18^{\circ}\text{C}$  tại Công ty TNHH TM&CB.Thực phẩm Xanh TH – Kho và Xưởng; địa chỉ Thôn Huỳnh Cung, X Tam Hiệp, H Thanh Trì, Hà Nội (hoặc tại chi nhánh hoặc các cơ sở được kí hợp đồng đủ tiêu chuẩn thực hiện)

Sản phẩm được bảo quản nhiệt độ  $\leq -18^{\circ}\text{C}$