

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 102/La Maison/2018

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

Tên tổ chức: CÔNG TY TNHH THỊT NGON QUỐC TẾ LA MAISON

Địa chỉ: 235 Nguyễn Văn Hưởng, Phường Thảo Điền, Quận 2, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 028 3816 3826 Fax: 028 3816 1166

Email: lienhe@thitngonquocte.vn

Mã số doanh nghiệp: 0314001727

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP của Chi Nhánh Tại TP. Hồ Chí Minh – Công ty TNHH Thịt Ngon Quốc Tế La Maison: 684/2018/BQLATTP-HCM Ngày cấp: 31/01/2018
Nơi cấp: Ban Quản lý An toàn Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **MACKEREL IN TOMATO SAUCE – Cá nục sốt cà**
2. Thành phần: Cá nục 60%; nước sốt cà chua 37%; muối i-ốt 2%; dầu đậu nành 1%.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 3 năm kể từ ngày sản xuất, hạn sử dụng xem dưới đáy lon. Dùng hết trong ngày sau khi mở nắp hoặc bảo quản lạnh.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: Đóng gói kín. Khối lượng tịnh: 155g/lon.
 - Chất liệu bao bì: Lon thiếc. Cam kết bao bì sử dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):
Sản xuất tại: UNICORD PUBLIC CO., LTD
Địa chỉ: 39/3 Moo8, Setthakij 1 Road, Thasai, Muang Samutsakhon, Thái Lan.

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức nhập khẩu và kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ban hành quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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
- QCVN 8-3: 2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật 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./.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 14 tháng 03 năm 2018

ĐẠI DIỆN TÒ CHỨC



LA BUI HOÀNG NGHĨA



MẪU NHÃN CỦA SẢN PHẨM DỰ KIẾN

MẪU NHÃN PHỤ

Tên sản phẩm: **MACKEREL IN TOMATO SAUCE – Cá nục sốt cà**

Thành phần: Cá nục 60%; nước sốt cà chua 37%; muối i-ốt 2%; dầu đậu nành 1%.

Ngày sản xuất: .../.../...

Thời hạn sử dụng: 3 năm kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng xem dưới đáy lon.

Khối lượng tịnh: 155g/lon.

Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp hoặc chế biến thành các món ăn khác tùy thích.

Hướng dẫn bảo quản: Dùng hết trong ngày sau khi mở nắp hoặc bảo quản lạnh.

Xuất xứ: Thái Lan

Sản xuất và xuất khẩu bởi tại: UNICORD PUBLIC CO., LTD

Địa chỉ: 39/3 Moo8, Setthakij 1 Road, Thasai, Muang Samutsakhon, Thái Lan

Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm về chất lượng:

CÔNG TY TNHH THỊT NGON QUỐC TẾ LA MAISON

Địa chỉ: 235 Nguyễn Văn Hưởng, Phường Thảo Điền, Quận 2, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 028 3816 3826

Fax: 028 3816 1166

Email: lienhe@thitngonquoc.vn

Số TCB: 102/La Maison/2018

5172
NG TY
NNH
IN QUỐC
IAISON
THO CH

MẪU NHÃN GÓC



LOHAKIJ

RUNG CHAREON SUB COMPANY LIMITED

METAL PACKAGING SOLUTION

Can Size :	202 x 308
Code :	NC-S239
Design :	Super C Chef : Mackerel in tomato Sauce
Create Date :	09-05-16
Box Lay out :	165.60 x 92.00 mm.
Approved :	K'Kamonrat
Remark :	

METAL PACKAGING

Check List :	
☒ Size	☐ Register
☒ Color	☒ Text
☒ Design	☒ Barcode
Signature :	
- Kornthip -	

Color :
1. Cyan
2. Magenta
3. Yellow
4. Black



BN:

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Analytical Results



Mã số mẫu / Sample ID : 1712196-02
Tên mẫu / Sample name : MACKEREL IN TOMATO - Cá nục sốt cà Super C Chef
Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH THỊT NGON QUỐC TẾ LA MAISON
Địa chỉ / Address : 235 Nguyễn Văn Hưởng, P. Thảo Điền, Quận 2, Tp.HCM
Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu cá đựng trong bao bì kín
Nền mẫu / Matrix : MACKEREL IN TOMATO - Cá nục sốt cà Super C Chef
Số lượng mẫu / Number of sample : 01
Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 07/12/2017
Ngày hẹn trả kết quả / Date of results delivery: 13/03/2018

Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
1712196-02	Năng lượng	69.8	-	Kcal/78g	Calculated value (FAO, FOOD & NUTRITION, P 77, 2003)
	Béo tổng	3.0	-	g/78g	Ref AOAC 996.06
	Carbohydrate	3.2	-	g/78g	Ref. EC 152 - 2009
	Protein	7.5	-	g/78g	Ref. AOAC 991.20
	Amoniac	8.2	-	mg/78g	TCVN 3706-1990
	Cadimi (Cd)	KPH	0.05	mg/Kg	Ref AOAC 986.15
	Chì (Pb)	KPH	0.05	mg/Kg	Ref AOAC 986.15
	Thủy ngân (Hg)	KPH	0.02	mg/Kg	AOAC 974.14

Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
1712196-02	<i>S.aureus</i>	KPH	10	CFU/g	TCVN 4830-1:2005
	<i>Cl. perfringens</i>	KPH	10	CFU/g	TCVN 4991:2005
	<i>E.coli</i>	KPH	10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008
	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc	KPH	10	CFU/g	TCVN 8275-2:2010



Ghi chú/Note : Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử đã được mã hóa như trên/ *The results only valid for the sample encoded as above*

-Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của công ty / *The results shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director*

- (*) Phương pháp được Vilas công nhận / *The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS)*

-(a) Kết quả do nhà thầu phụ thực hiện / *The parameters tested by subcontractor*

- LOD: Giới hạn phát hiện/ *Limit of detection.* KPH : không phát hiện/ *Not detected*

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

Nguyễn Thanh Tân

Giám Đốc
Director

TS. Phạm Kim Phương