

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
**Số: 101/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 Hương, 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: **CÁ BÀO NHẬT BẢN-JAPAN\_KATSUOBUSHI**
2. Thành phần: Cá ngừ (nguồn gốc Nhật Bản)
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 1 năm kể từ ngày sản xuất, hạn sử dụng xem trên bao bì sản phẩm. Bảo quản tránh xa nhiệt độ cao, tránh trực tiếp ánh nắng mặt trời
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
  - Quy cách: Khối lượng tịnh: 3 g/gói x 5 gói, 2 g/gói x 8 gói
  - Bao bì: bao bì PE, PP, ghép kín miệng sạch sẽ đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):  
Sản xuất tại: YAMAHIDE COMPANY  
Địa chỉ: 673-0443 29 Tomoe, Bessho-cho, Miki-City, Hyogo-Prefecture, Japan

**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:

- QCVN 8-2: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- 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.

- Thông tư số: 08/2015/TT-BYT: sửa đổi Thông tư 27/2012/TT-BYT hướng dẫn việc quản lý phụ gia 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 TỔ CHỨC**  
  
**LABÙI HOÀNG NGHĨA**



## MẪU NHÃN CỦA SẢN PHẨM DỰ KIẾN

### MẪU NHÃN PHỤ



Tên sản phẩm: **CÁ BÀO NHẬT BẢN-JAPAN\_KATSUOBUSHI**

**Thành phần:** Cá ngừ (nguồn gốc Nhật Bản).

**Ngày sản xuất:** .../.../...

**Thời hạn sử dụng:** 1 năm kể từ ngày sản xuất, hạn sử dụng xem trên bao bì sản phẩm. Bảo quản tránh xa nhiệt độ cao, tránh trực tiếp ánh nắng mặt trời.

**Khối lượng tịnh:** 3 g/gói x 5 gói hoặc 2 g/gói x 8 gói.

**Hướng dẫn sử dụng:** Sản phẩm tốt nhất khi dùng với rau salad, củ cải trắng nghiền nhỏ, trộn cùng với nước chấm, cơm nóng.

**Hướng dẫn bảo quản:** Tránh xa nhiệt độ cao, tránh trực tiếp ánh nắng mặt trời.

Xuất xứ: Nhật Bản

Sản xuất tại: YAMAHIDE COMPANY

Địa chỉ: 673-0443 29 Tomoe, Bessho-cho, Miki-City, Hyogo-Prefecture, Japan

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@thitngonquoccte.vn](mailto:lienhe@thitngonquoccte.vn)

**Số TCB: 101/La Maison/2018**



# MẪU NHÃN GÓC



よさこい節



よさ

## 栄養成分表示

| かつお削りぶし 1袋 (3g) 当り |         |
|--------------------|---------|
| エネルギー              | 11 kcal |
| たんぱく質              | 2.27 g  |
| 脂質                 | 0.1 g   |
| 炭水化物               | 0 g     |
| 食塩相当量              | 0.04 g  |

七訂より

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 名 称  | かつお削りぶし(碎片)                  |
| 原料名  | かつおのふし(国産)                   |
| 包装方法 | 不滅性ガス充填、真空包装入り               |
| 内容量  | 15g (3g×5袋)                  |
| 賞味期限 | 種外下部に記載                      |
| 保存方法 | 高温、多湿、直射日光を避けて、冷蔵庫に保存してください。 |
| 製造者  | ヤマヒデ食品株式会社<br>兵庫県三木市別所町邑29番地 |



ホームページ <http://k-yamabide.co.jp/>  
オンラインショップ <http://www.ekutor.co.jp/~yamabide/>

3g×5ps

## 使用上の注意

賞味期限は、記載されている方法にて未開封の状態で保存した場合の期限です。使用完了期限ではありません。開封後は、賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください。本品は保存料等の使用をしておりませんので、カビが発生します。保存される場合は、密封して冷蔵庫に保存してください。

本品は原料の選別・削り・充てん方法等には万全を期しておりますが、まれに原料由来の骨や皮が混入することがありますのでご注意ください。又お気付きの点がございましたら、下記にご連絡ください。

お問い合わせ先 ヤマヒデ食品株式会社  
☎0784-82-5276  
(土・日・祝日を除く9:00~18:00)



P08 1.0倍見本

4 903123 001502



ごみに出すときは市町村の区分にしたがってください。

賞味期限(開封前)

ヤマヒデ食品株式会社

かつお削りぶし(碎片)



4001727  
CÔNG TY  
TNHH  
THỊT NGON QUỐC  
TẾ LA MAISON  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



|       |                                 |
|-------|---------------------------------|
| 名 称   | かつお削りぶし(碎片)                     |
| 原材料名  | かつおのふし(国産)                      |
| 密封の方法 | 不活性ガス充てん、気密容器入り                 |
| 内 容 量 | 16g(2g×8袋)                      |
| 賞味期限  | 特外下部に記載                         |
| 保存方法  | 高温、多湿、直射日光を避けて<br>冷蔵庫に保存してください。 |
| 製 造 者 | ヤマヒデ食品株式会社<br>兵庫県三木市別所町29番地     |

#### 栄養成分表示

|                 |        |
|-----------------|--------|
| かつお削りぶし1袋(2g)当り |        |
| エネルギー           | 7 kcal |
| たんぱく質           | 1.51 g |
| 脂 質             | 0.06 g |
| 炭水化物            | 0.02 g |
| 食塩相当量           | 0.02 g |

七訂より



ごみに出すときは市町村の  
区分にしたがってください。



POS 1.0規格本  
4 903123 001809



ホームページ <http://k-yamahide.co.jp/>  
オンラインショップ <http://www.utsuten.co.jp/k-yamahide/>

賞味期限(開封前)



# 使いきりパック

## 2g×8袋

### かつお削りぶし(碎片)

#### お召し上がり方

うどん、そば、みそ汁、煮物等に



お好み焼き、焼そば、ラーメン、おにぎりに



冷やっこ、湯豆腐、焼なす、お漬物に



#### 使用上の注意

賞味期限は、記載されている方法にて未開封の状態で保存した場合の期限です。使用完了期限ではありません。開封後は、賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください。本品は保存料等の使用をしておりませんので、カビが発生します。保存される場合は、密封して冷凍庫に保存してください。

本品は原料の選別・削り・充てん方法等には万全を期しておりますが、まれに原料由来の骨や皮が混入することがありますのでご注意ください。又お気付きの点がございましたら、下記にご連絡ください。

お問い合わせ先 ヤマヒデ食品株式会社  
☎0794-82-5276  
(土・日・祝日を除く9:00~16:00)



Mã số mẫu / Sample ID: 1801694-01

BN: 180125039

Trang / Page: 1 / 2

## KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM ANALYTICAL RESULTS



Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH THỊT NGON QUỐC TẾ LA MAISON

Địa chỉ / Address : 235 Nguyễn Văn Hưởng, Phường Thảo Điền, Quận 2, TP. HCM, Việt Nam

Tên mẫu / Sample name : Cá bào Nhật Bản 2.0 g x 8 gói - Japan\_Katsuobushi 2.0 g x 8 packs

Mô tả mẫu / Sample description : Dạng miếng đựng trong bao nhựa

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm

Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 25/ 01/ 2018

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 02/ 02/ 2018

| Chỉ tiêu phân tích<br>Test Parameter(s) | Kết quả<br>Result | LOD  | Đơn vị<br>Unit | Phương pháp<br>Method                                |
|-----------------------------------------|-------------------|------|----------------|------------------------------------------------------|
| Protein (Nx6.25)                        | 82.9              |      | g/100g         | Ref. AOAC 928.08                                     |
| Béo tổng (Lipid)                        | 4.17              |      | g/100g         | Ref. AOAC 996.06                                     |
| Total Carbohydrate                      | 0                 |      | g/100g         | Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, 2003) |
| Năng lượng (Calories)                   | 369               |      | Kcal/100g      | Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, 2003) |
| Hàm lượng amoniac (NH <sub>3</sub> )    | 180               |      | mg/100g        | TCVN 3706:1990                                       |
| Cadimi (Cd)                             | KPH<br>N.D        | 0.05 | mg/kg          | Ref. AOAC 986.15 & SMEWW 3125, 2012 (*)              |
| Chì (Pb)                                | KPH<br>N.D        | 0.05 | mg/kg          | Ref. AOAC 986.15 & SMEWW 3125, 2012 (*)              |

### Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(\*) Chỉ tiêu được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The parameter is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS).

(i) Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) công nhận. / The parameter is accredited by Vietnam Food Administration (Ministry of Health).

(ii) Chỉ tiêu được Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản (NAFIQAD) công nhận. / The parameter is accredited by National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD).

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<10 CFU/g), nhỏ hơn 3 MPN/g (<3 MPN/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g (<10 CFU/g), less than 3 MPN/g (<3 MPN/g) when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thí nghiệm  
Officer in charge of laboratory

Tran Thai Vu



Giám đốc  
Director

MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên / The result only valid for the sample encoded as above.  
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty / The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.

Mã số mẫu / Sample ID: 1801694-01

BN: 180125039

Trang / Page: 2 / 2

## KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM ANALYTICAL RESULTS



Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH THỊT NGON QUỐC TẾ LA MAISON

Địa chỉ / Address : 235 Nguyễn Văn Hưởng, Phường Thảo Điền, Quận 2, TP. HCM, Việt Nam

Tên mẫu / Sample name : Cá bào Nhật Bản 2.0 g x 8 gói - Japan\_Katsuobushi 2.0 g x 8 packs

Mô tả mẫu / Sample description : Dạng miếng đựng trong bao nhựa

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm

Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 25/ 01/ 2018

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 02/ 02/ 2018

| Chỉ tiêu phân tích<br>Test Parameter(s) | Kết quả<br>Result   | LOD | Đơn vị<br>Unit | Phương pháp<br>Method                  |
|-----------------------------------------|---------------------|-----|----------------|----------------------------------------|
| Clostridium perfringens                 | <10                 |     | CFU/g          | TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)         |
| Coliforms                               | <10                 |     | CFU/g          | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) (*)     |
| Staphylococcus aureus                   | <10                 |     | CFU/g          | Ref. AOAC 975.55                       |
| Tổng số VSV hiếu khí                    | 3.0x10 <sup>3</sup> |     | CFU/g          | TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) (*) |

### Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(\*) Chỉ tiêu được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The parameter is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS).

(i) Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) công nhận. / The parameter is accredited by Vietnam Food Administration (Ministry of Health).

(ii) Chỉ tiêu được Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản (NAFIQAD) công nhận. / The parameter is accredited by National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD).

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<10 CFU/g), nhỏ hơn 3 MPN/g (<3 MPN/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g (<10 CFU/g), less than 3MPN/g (<3 MPN/g) when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thí nghiệm  
Officer in charge of laboratory

Tran Thai Vu

Giám đốc  
Director



MBA. Nguyễn Thị Kiều Hạnh

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.

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

Mã số mẫu / Sample ID: 1801695-01

BN: 180125040

Trang / Page: 1 / 2

## KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM ANALYTICAL RESULTS



Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH THỊT NGON QUỐC TẾ LA MAISON

Địa chỉ / Address : 235 Nguyễn Văn Hưởng, Phường Thảo Điền, Quận 2, TP. HCM, Việt Nam

Tên mẫu / Sample name : Cá bào Nhật Bản 3.0 g x 5 gói - Japan\_Katsuobushi 3.0 g x 5 packs

Mô tả mẫu / Sample description : Dạng miếng đựng trong bao nhựa

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm

Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 25/ 01/ 2018

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 02/ 02/ 2018

| Chỉ tiêu phân tích<br>Test Parameter(s) | Kết quả<br>Result | LOD  | Đơn vị<br>Unit | Phương pháp<br>Method                                |
|-----------------------------------------|-------------------|------|----------------|------------------------------------------------------|
| Protein (Nx6.25)                        | 76.7              | 0.05 | g/100g         | Ref. AOAC 928.08                                     |
| Béo tổng (Lipid)                        | 7.79              | 0.05 | g/100g         | Ref. AOAC 996.06                                     |
| Total Carbohydrate                      | 0                 |      | g/100g         | Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, 2003) |
| Năng lượng (Calories)                   | 377               |      | Kcal/100g      | Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, 2003) |
| Hàm lượng amoniac (NH <sub>3</sub> )    | 150               |      | mg/100g        | TCVN 3706:1990                                       |
| Cadimi (Cd)                             | KPH<br>N.D        | 0.05 | mg/kg          | Ref. AOAC 986.15 & SMEWW 3125, 2012 (*)              |
| Chì (Pb)                                | KPH<br>N.D        | 0.05 | mg/kg          | Ref. AOAC 986.15 & SMEWW 3125, 2012 (*)              |

**Ghi chú / Note:**

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(\*) Chỉ tiêu được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The parameter is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS).

(i) Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) công nhận. / The parameter is accredited by Vietnam Food Administration (Ministry of Health).

(ii) Chỉ tiêu được Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản (NAFIQAD) công nhận. / The parameter is accredited by National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD).

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<10 CFU/g), nhỏ hơn 3 MPN/g (<3 MPN/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa /

According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g (<10 CFU/g), less than 3 MPN/g (<3 MPN/g) when the dish contains no colony.

**Phụ trách phòng thí nghiệm**  
Officer in charge of laboratory

Tran Thai Vu

**Giám đốc**  
Director



MBAC Nguyen Thi Kieu Hanh

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên / The result only valid for the sample encoded as above.

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

Mã số mẫu / Sample ID: 1801695-01

BN: 180125040

Trang / Page: 2 / 2

## KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM ANALYTICAL RESULTS



Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH THỊT NGON QUỐC TẾ LA MAISON

Địa chỉ / Address : 235 Nguyễn Văn Hưởng, Phường Thảo Điền, Quận 2, TP. HCM, Việt Nam

Tên mẫu / Sample name : Cá bào Nhật Bản 3.0 g x 5 gói - Japan\_Katsuobushi 3.0 g x 5 packs

Mô tả mẫu / Sample description : Dạng miếng đựng trong bao nhựa

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm

Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 25/ 01/ 2018

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 02/ 02/ 2018

| Chỉ tiêu phân tích<br>Test Parameter(s) | Kết quả<br>Result | LOD | Đơn vị<br>Unit | Phương pháp<br>Method                   |
|-----------------------------------------|-------------------|-----|----------------|-----------------------------------------|
| Clostridium perfringens                 | <10               |     | CFU/g          | TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)          |
| Escherichia coli                        | <10               |     | CFU/g          | TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) (*) |
| Staphylococcus aureus                   | <10               |     | CFU/g          | Ref. AOAC 975.55                        |
| Tổng số VSV hiếu khí                    | $3.5 \times 10^2$ |     | CFU/g          | TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) (*)  |

### Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(\*) Chỉ tiêu được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The parameter is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS).

(i) Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) công nhận. / The parameter is accredited by Vietnam Food Administration (Ministry of Health).

(ii) Chỉ tiêu được Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản (NAFIQAD) công nhận. / The parameter is accredited by National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD).

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<10 CFU/g), nhỏ hơn 3 MPN/g (<3 MPN/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa /

According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g (<10 CFU/g), less than 3 MPN/g (<3 MPN/g) when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thí nghiệm  
Officer in charge of laboratory

Tran Thai Vu

Giám đốc  
Director

M.B.A. Nguyễn Thị Kiều Hạnh

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên / The result only valid for the sample encoded as above.

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