

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 30/SMPFVN/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH San Miguel Pure Foods (VN)

Địa chỉ: Ấp Cầu Sắt, Xã Lai Hưng, Huyện Bàu Bàng, Tỉnh Bình Dương .

Điện thoại: (027) 43579058 Fax: (027) 43564854

Email:

Mã số doanh nghiệp: 3700223494.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: nhà máy đạt chứng nhận FSSC 22000.

II. Thông tin sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Ba Rọi Xông Khói/ Smoked Bacon**

2. Thành phần : Thịt ba rọi (80%), nước, chất ổn định (407), đường trehalose, muối, chất điều vị (621), đạm đậu nành, chất nhũ hóa (450(i), chất tạo phức kim loại (451(i), 452(i)), dextrose, chất chống oxy hóa (316), chất bảo quản (249).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Bảo quản lạnh nhiệt độ 0⁰C đến 3⁰C hạn sử dụng 40 ngày.

- Bảo quản đông lạnh nhiệt độ -18⁰C đến -12⁰C hạn sử dụng 90 ngày.

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

4.1. Chất liệu bao bì :

Sản phẩm được đóng gói trong bao PA/PE, hút chân không. Các bao bì sạch và an toàn vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

4.2. Quy cách bao gói :

Khối lượng tịnh mỗi đơn vị sản phẩm 200g đến 1kg (Khối lượng tịnh được ghi rõ trên bao bì sản phẩm) hoặc tùy theo nhu cầu của thị trường, nhu cầu kinh doanh của đơn vị và được ghi rõ trên nhãn sản phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Sản xuất tại **công ty TNHH San Miguel Pure Foods (VN)**

- Ấp 2, An Tây, Thị Xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm)

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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chỉ tiêu tối đa
1	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,1
2	Hàm lượng Cacdimi (Cd)	mg/kg	0,05

- QCVN 8-3:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)		Phân loại chỉ tiêu
	n	c	m	M	
TSVSVHK	5	2	5×10^5	5×10^6	B
E. coli	5	2	5×10^1	5×10^2	B
Salmonella	5	0	KPH		A

- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT Thông tư hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm ngày 15/06/2015.

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./.

Bình Dương, ngày 20 tháng 11 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



EDSON YU