

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 002/MSJ/2018

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

Tên tổ chức: Công ty Cổ phần Masan JinJu (“MSJ”)

Địa chỉ: Lô K4, đường số 2, khu công nghiệp Sóng Thần 2, phường Dĩ An, thị xã Dĩ An, tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Điện thoại: (0274) 3737692

Fax: (0274) 3793636

Mã số doanh nghiệp: 3700645538

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: PÖNNIE XÚC XÍCH THỊT HEO

2. Thành phần: Thịt heo 72,9 % (*), nước, tinh bột khoai tây (tinh bột khoai tây, bột gạo đã hồ hóa), đạm đậu nành, đường, muối, hỗn hợp chất chống oxy hóa (325) và chất bảo quản (262i), chất ổn định (451i, 452i, 450iii), bột lòng trắng trứng, chất điều vị (621, 635), chất chống oxy hóa (316), bột tỏi, chiết xuất nấm men, chất tạo màu carmines tự nhiên, hương liệu tổng hợp, chất bảo quản (250)

(*) 88 % thịt theo công thức của nhà sản xuất, tính trên tổng khối lượng nguyên liệu không kể nước

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Sử dụng tốt nhất trước: 06 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì màng ghép phức hợp và được đóng gói vào hộp giấy và đóng vào thùng carton.

- Quy cách đóng gói: Thành phẩm đóng gói dạng cây 60 g hoặc được đóng hộp theo quy cách: 12 cây x 60 g

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

Sản xuất tại Hàn Quốc

Công ty JinJu Ham Co. LTD

39, Yusangongdan 7-gil (Yusan-dong), Yangsan-si, Gyeongsangnam-do, Korea

Bản tự công bố này được đăng tải tại website www.saigonnutrifood.com

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Masan JinJu (“Công ty”), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.



Handwritten signature

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm (đính kèm Phụ lục - Danh mục chi tiết chỉ tiêu và mức công bố)

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 03 năm 2012 của Bộ Y tế cho nhóm thịt và sản phẩm chế biến từ thịt sử dụng trực tiếp không cần xử lý nhiệt
2. Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y Tế: giới hạn vi sinh vật đối với nhóm thịt và sản phẩm thịt đã qua xử lý nhiệt - thịt và sản phẩm thịt đóng gói
3. Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

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 6 tháng 9 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



Nguyễn Tân Kỳ

Bản tự công bố này được đăng tải tại website www.saigonnutrifood.com

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Masan JinJu ("Công ty"), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.

Handwritten mark

Phụ lục
DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

Đính kèm bản tự công bố số 002/MSJ/2018



NHÓM SẢN PHẨM THỊT CHẾ BIẾN	Số TCCS 03:2018/MJ109
PÖNNIE XÚC XÍCH THỊT HEO	Có hiệu lực từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố sản phẩm

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Cây xúc xích thẳng, dài, tròn đều hai đầu, bên ngoài chắc, bên trong mềm mại, dai, giòn, có hạt thịt.
- Màu sắc: Màu hồng nhạt đến hồng đậm đặc trưng.
- Mùi, vị: Mùi, vị đặc trưng. Không có mùi vị lạ.

2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng protein	% khối lượng	≥ 11
2	Giá trị năng lượng	kcal/100 g	≥ 127,5

- 3. 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, ban hành kèm theo Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 01 tháng 03 năm 2012 của Bộ Y tế cho nhóm thịt và sản phẩm chế biến từ thịt sử dụng trực tiếp không cần xử lý nhiệt; Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y Tế: giới hạn vi sinh vật đối với nhóm thịt và sản phẩm thịt đã qua xử lý nhiệt - thịt và sản phẩm thịt đóng gói:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	50
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	Không có
		MPN/g	< 3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Clostridium botuliniums</i>	CFU/g	Không có
7	<i>Salmonella</i>	CFU/25 g	Không có
8	<i>Listeria monocytogenes</i>	CFU/25 g	Không có

Bản tự công bố này được đăng tải tại website www.saigonnutrifood.com

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Masan JinJu ("Công ty"), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.

S

4. **Các chỉ tiêu 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, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y Tế không có quy định cho nhóm sản phẩm thịt chế biến có xử lý nhiệt

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Arsen (As)	mg/kg	1,0
2	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

5. **Danh mục phụ gia thực phẩm:** tuân thủ theo Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y Tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm, Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của bộ trưởng Bộ Y Tế sửa đổi, bổ sung một số quy định của thông tư số 27/2012/TT-BYT cho nhóm sản phẩm 08.3 Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua chế biến

TT	Tên phụ gia	Chú thích
1	Sodium acetate (262i)	
2	Sodium lactate (325)	
3	Sodium polyphosphate (452i)	
4	Tetrasodium diphosphate (450iii)	
5	Pentasodium triphosphate (451i)	
6	Monosodium L-glutamate (621)	
7	Disodium 5'-ribonucleotides (635)	
8	Sodium erythorbate (316)	
9	Carmines (120)	
10	Sodium nitrite (250)	
11	Hương liệu tổng hợp	



Bản tự công bố này được đăng tải tại website www.saigonnutrifood.com

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Masan JinJu (“Công ty”), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty.

2

Số: **016843** /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 11932.18



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN JINJU
Địa chỉ : LÔ K4, ĐƯỜNG SỐ 2, KHU CÔNG NGHIỆP SÓNG THẦN 2, PHƯỜNG DĨ AN, THỊ XÃ DĨ AN, TỈNH BÌNH DƯƠNG, VIỆT NAM
Tên mẫu : PÖNNIE - XÚC XÍCH THỊT HEO
Ngày lấy mẫu : 19/06/2018
Lượng mẫu : 06 cây x 60 g
Ngày nhận mẫu : 19/06/2018
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Nguyễn Thanh Hiền

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Carbohydrate	AOAC 986.25 - 2012	5,76 g/100g	22/06/2018
2	Lipid	AOAC 991.36 - 2012 (b)	14,67 g/100g	20/06/2018
3	Protein	AOAC 991.20 - 2012 (b)	14,34 g/100g	20/06/2018
4	Năng lượng	KNCL và TTVSATTP	212,43 kcal/100g	22/06/2018

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu có nhãn phụ. NSX: 12/06/2018. Sử dụng tốt nhất trước 06 tháng kể từ NSX.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế, Bộ Công thương chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.
- Phiếu kết quả kiểm nghiệm này thay thế phiếu kết quả kiểm nghiệm số 014426/VYTCC ban hành ngày 19/07/2018 về việc điều chỉnh tên mẫu.

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP
KHU VỰC PHÍA NAM

Ths. Nguyễn Đức Thịnh

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 17 tháng 8 năm 2018
ws. VIỆN TRƯỞNG

PHÓ VIỆN TRƯỞNG



Ths.Bs Phạm Kim Anh

Số: **016845** /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 12054.18



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN JINJU
Địa chỉ : LÔ K4, ĐƯỜNG SỐ 2, KHU CÔNG NGHIỆP SÓNG THẦN 2, PHƯỜNG DĨ AN, THỊ XÃ DĨ AN, TỈNH BÌNH DƯƠNG, VIỆT NAM
Tên mẫu : PÖNNIE - XÚC XÍCH THỊT HEO
Ngày lấy mẫu : 19/06/2018
Lượng mẫu : 04 cây x 60 g
Ngày nhận mẫu : 20/06/2018
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Nguyễn Thanh Hiền
Thời gian lưu mẫu: 05 ngày kể từ ngày ban hành kết quả

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Arsen (As) tổng	HD.PP.16/TT.AAS (a)	Không phát hiện MLOD = 0,010 mg/kg	21/06/2018
2	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.04/TT.AAS - Modify AOAC 971.21:2012 (b)	Không phát hiện MLOD = 0,020 mg/kg	21/06/2018

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu có nhãn phụ. NSX: 12/06/2018. Sử dụng tốt nhất trước 06 tháng kể từ NSX.
- Quá thời hạn lưu mẫu, VYTCC không giải quyết việc khiếu nại kết quả kiểm nghiệm.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế, Bộ Công thương chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.
- Phiếu kết quả kiểm nghiệm này thay thế phiếu kết quả kiểm nghiệm số 014396/VYTCC ban hành ngày 19/07/2018 về việc điều chỉnh tên mẫu.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 17 tháng 8 năm 2018

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP
KHU VỰC PHÍA NAM

Ths. Nguyễn Đức Thịnh

VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG
Ths.Bs Phạm Kim Anh



Số:

016844 /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 12053.18



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN JINJU
Địa chỉ : LÔ K4, ĐƯỜNG SỐ 2, KHU CÔNG NGHIỆP SỐNG THẦN 2, PHƯỜNG DĨ AN, THỊ XÃ DĨ AN, TỈNH BÌNH DƯƠNG, VIỆT NAM
Tên mẫu : PÖNNIE - XÚC XÍCH THỊT HEO
Ngày lấy mẫu : 19/06/2018
Lượng mẫu : 07 cây x 60 g
Ngày nhận mẫu : 20/06/2018
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Nguyễn Thanh Hiền
Thời gian lưu mẫu: 05 ngày kể từ ngày ban hành kết quả

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	<i>Listeria monocytogenes</i>	HD.PP.09.03.01/TT.VS	< 10 CFU /25g	21/06/2018
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	21/06/2018
3	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (a)	< 10 CFU /g	21/06/2018
4	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14 - 2016, TCVN 9975:2013 (b)	< 10 CFU /g	21/06/2018
5	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	21/06/2018
6	<i>Clostridium botulinum</i>	AOAC 977.26 - 2016 (b)	Không phát hiện /g	21/06/2018
7	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	21/06/2018
8	<i>Salmonella spp.</i>	TCVN 4829 - 2005 (ISO 6579:2002) (b)	Không phát hiện /25g	21/06/2018



Sản phẩm chất lượng của

Nhập khẩu bởi:
Công ty Cổ phần Masan JinJu
Lô K4, đường số 2, khu công nghiệp Sông Thản 2, phường Dĩ An, thị xã Dĩ An, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Sản xuất tại Hàn Quốc.
Công ty sản xuất:
JinJu Ham Co. LTD
39 Yusangodan 7-gil (Yusan-dong),
Yangsan-si, Gyeongsangnam-do, Korea.

Sản xuất theo số TCCS 03:2018/MJ109



Dành riêng cho thị trường Việt Nam.
Exclusively for sale in Vietnam.

* 88 % thịt theo công thức của nhà sản xuất, tính trên tổng khối lượng nguyên liệu không kể nước.

THÀNH PHẦN:

Thịt heo 72,9 % *, nước, tinh bột khoai tây (tinh bột khoai tây, bột gạo đã hồ hóa), đạm đậu nành, đường, muối, hỗn hợp chất chống oxy hóa (325) và chất bảo quản (262i), chất ổn định (451i, 452i, 450iii), bột lòng trắng trứng, chất điều vị (621, 635), chất chống oxy hóa (316), bột tòi, chiết xuất nấm men, chất tạo màu carmines tự nhiên, hương liệu tổng hợp, chất bảo quản (250).

Sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ đậu nành, trứng.

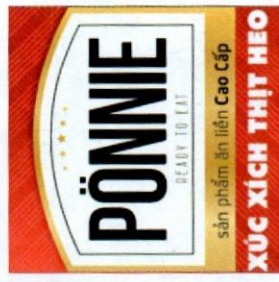
HƯƠNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản ở nhiệt độ thường, tại nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Tránh để gần nơi có chuột, bọ, côn trùng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Tháo bỏ vỏ ngoài và dùng ngay hoặc chế biến thành các món ăn khác.

Ngày sản xuất: xem trên bao bì
Sử dụng tốt nhất trước:
06 tháng kể từ ngày sản xuất



88% THỊT* SẢN XUẤT TẠI NHÀ MÁY ĐẠT TIÊU CHUẨN HACCP



Khối lượng tịnh: 60 g





▼ PBM 799191 13mm



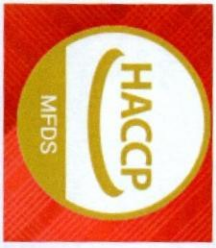
C M Y K PMS



Khối lượng tịnh: 720 g (12 cây x 60 g)



SẢN XUẤT TẠI NHÀ MÁY ĐẠT TIÊU CHUẨN HACCP



XÉ MỜ DỄ DÀNG NHẬN VÀO LỖ TRÒN – MỞ NGAY NẬP HỘP



CHỈ MẤT 3 GIÂY – LỘT NGAY MIẾNG DẪN



DỪNG PÖNNIE XÚC XÍCH THỊT HEO:

Khi cần nạp năng lượng giữa giờ học tập, làm việc, chơi thể thao.
Khi tiệc tùng với gia đình và bạn bè.
Khi hoạt động ngoài trời hay đi du lịch.
Khi cần kết hợp với bánh mì, mì tôm, cơm, ... cho bữa ăn thêm ngon và dinh dưỡng.



* 88 % thịt theo công thức của nhà sản xuất, tính trên tổng khối lượng nguyên liệu không kể nước.

THÀNH PHẦN:

Thịt heo 72,9 % *, nước, tinh bột khoai tây (tinh bột khoai tây, bột gạo đã hồ hóa), đậm đặc đậu nành, đường, muối, hỗn hợp chất chống oxy hóa (325) và chất bảo quản (262i), chất ổn định (451i, 452i, 450iij), bột lòng trắng trứng, chất điều vị (621, 635), chất chống oxy hóa (316), bột tẻ, chiết xuất nấm men, chất tạo màu carmines tự nhiên, hương liệu tổng hợp, chất bảo quản (250). Sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ đậu nành, trứng.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g sản phẩm:

Protein..... ≥ 11 g Năng lượng $\geq 127,5$ kcal

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản ở nhiệt độ thường, tại nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Tránh để gần nơi có chuột, bọ, côn trùng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Tháo bỏ vỏ ngoài và dùng ngay hoặc chế biến thành các món ăn khác. Sản phẩm chất lượng của



Nhập khẩu bởi:

Công ty Cổ phần Masan Jinju

Lô K4, đường số 2, khu công nghiệp Sóng Thần 2, phường Dĩ An, thị xã Dĩ An, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.



Ngày sản xuất: xem tên bao bì.
Sử dụng tốt nhất trước: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.
Sản xuất theo số TCCS 03:2018/MJ109



Tư vấn khách hàng: **1800 6068**

Sản xuất tại Hàn Quốc.

Công ty sản xuất:

Jinju Ham Co. LTD

39 Yusangongdan 7-gil (Yusan-dong), Yangsan-si, Gyeongsangnam-do, Korea.

Dành riêng cho thị trường Việt Nam

Exclusively for sale in Vietnam.