

Số: 1260.../2015/YTHN-XNCB

Hà Nội, ngày 07 tháng 9 năm 2015

**XÁC NHẬN CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH
AN TOÀN THỰC PHẨM**

Chi cục An toàn Vệ sinh Thực phẩm Hà Nội xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm của:

Tên tổ chức, cá nhân: CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN CHĂN NUÔI C.P VIỆT NAM -
NHÀ MÁY CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỊT HÀ NỘI

Địa chỉ: LÔ CN-B3, KHU CÔNG NGHIỆP PHÚ NGHĨA, HUYỆN CHƯƠNG MỸ, HÀ NỘI

Điện thoại: 043.3911258

Fax:

Email:

Cho sản phẩm:

THỊT GÀ CP

do tổ chức cá nhân: CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN CHĂN NUÔI C.P VIỆT NAM -
NHÀ MÁY CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỊT HÀ NỘI

Địa chỉ sản xuất: LÔ CN-B3, KHU CÔNG NGHIỆP PHÚ NGHĨA, HUYỆN CHƯƠNG MỸ,
HÀ NỘI

SẢN XUẤT PHÙ HỢP VỚI QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM

Tổ chức, cá nhân có trách nhiệm thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Định kỳ 05 năm tổ chức, cá nhân phải thực hiện lại việc đăng ký bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu trữ tại Chi cục ATVSTP Hà Nội.



Trần Ngọc Tú

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM

Số: 01-2015/CP

Tên tổ chức, cá nhân: CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN CHĂN NUÔI C.P. VIỆT NAM – NHÀ MÁY CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỊT HÀ NỘI.

Địa chỉ: Lô CN – B3, Khu công nghiệp Phú Nghĩa – Chương Mỹ - Hà Nội.

Điện thoại: 043. 3911 258

Fax: 043. 3911 256

CÔNG BỐ

Sản phẩm: THỊT GÀ CP

Xuất xứ: Chi nhánh Công ty Cổ phần Chăn nuôi C.P. Việt Nam – Nhà máy chế biến sản phẩm thịt Hà Nội.

Địa chỉ : Lô CN – B3, Khu công nghiệp Phú Nghĩa – Chương Mỹ - Hà Nội.

Điện thoại: 043. 3911 258

Fax: 043. 3911 256

Phù hợp với các quy chuẩn kỹ thuật, quy định an toàn thực phẩm :

+ **QCVN 8-3:2012/BYT**: Quy chuẩn quốc gia đối về giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

+ **QCVN 8-2:2011/BYT**: Quy chuẩn quốc gia đối về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

+ **Thông tư 24/2013/TT-BYT** về quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Hà Nội, ngày 07 tháng 08 năm 2014

Giám đốc chi nhánh



**GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
NGUYỄN HỒNG VĂN**

BẢNG THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

UBND TP HÀ NỘI	Tên nhóm sản phẩm	Số TC: 01 – 2015/CP
Chi Nhánh Công Ty Cổ Phần Chăn Nuôi C.P. Việt Nam – Nhà Máy Chế Biến Sản Phẩm Thịt Hà Nội	THỊT GÀ CP	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái bên ngoài: thịt gà đóng túi, chắc, đàn hồi tốt, bề mặt khô ráo, mặt cắt mịn, không dính tạp chất
- Màu sắc: Màu sắc tự nhiên
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của thịt, không có mùi lạ khác

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Protein	%	≥ 15
2	Hàm lượng chất béo	%	≥ 5
3	Hàm lượng ẩm	%	≤ 70
4	Hàm lượng NaCl	%	≤ 5
4	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	≤ 35
5	pH	/	5,5- 6,2
6	Phản ứng H ₂ S	Định tính	Âm tính
7	Độ trong của nước luộc thịt khi phản ứng với CuSO ₄	/	Hơi đục

1.3. Chỉ tiêu vi sinh vật: (Theo QCVN 8-3:2012/BYT)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g	5×10^5
2	<i>E.coli</i>	CFU/g	5×10^2
3	<i>Salmonella</i>	CFU/25g	Không phát hiện

1.4. **Hàm lượng kim loại nặng** : theo QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Cadmi (Cd)	mg/kg	0,05
2	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,1

1.5. **Hàm lượng hóa chất không mong muốn**: Dư lượng thuốc kháng sinh: phù hợp Thông tư 24/2013/TT-BYT về quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm.

2. THÀNH PHẦN CẤU TẠO.

Nguyên liệu: Thịt gà

3. THỜI HẠN SỬ DỤNG & BẢO QUẢN

- Hạn sử dụng & bảo quản

+ 6 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bảo quản lạnh ở nhiệt độ 0⁰C đến 4⁰C và còn nguyên bao bì gốc

+ 18 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bảo quản lạnh đông ở nhiệt độ ≤ -18⁰C và còn nguyên bao bì gốc

- NSX, HSD in ở trên bao bì

4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm được sử dụng để nấu, luộc, nấu canh, chiên...hoặc chế biến tùy ý theo nhu cầu

5. CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUY CÁCH ĐÓNG GÓI:

- Chất liệu bao bì: Túi Nylon chất liệu PA-PE, PA, PE; Khay xốp chất liệu PS bao ngoài bằng màng phim chất liệu PE,PVC chuyên dùng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

- Quy cách đóng gói: 200g, 250g, 500g, 800g, 840g, 1kg, 1,2kg; 1,3kg, 1,4kg; 1,7kg, 2kg, 3kg, 5kg, 10kg, 15kg, 17kg, 18kg, 20kg, 50kg /túi (gói)

6. **NỘI DUNG GHI NHÃN**: có mẫu nhãn đính kèm



7. QUY TRÌNH SẢN XUẤT VÀ THUYẾT MINH QUY TRÌNH:

7.1. Sơ đồ quy trình:



7.2. Thuyết minh quy trình:

Nguyên liệu: Gà được làm sạch không dính lông và tạp chất. Sau đó gà được đem pha lọc rồi cân theo khối lượng quy định. Thịt gà sau đó được đóng gói sau đó được đưa đi cấp đông (đối với hàng đông) rồi đưa qua máy dò kim loại để phát hiện tạp chất. Sản phẩm thịt gà sẽ được làm lạnh và bảo quản ở nhiệt độ quy định.

8. Xuất xứ

Sản phẩm được sản xuất tại: CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN CHĂN NUÔI C.P. VIỆT NAM – NHÀ MÁY CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỊT HÀ NỘI

Địa chỉ: Lô CN-B3 Khu công nghiệp Phú Nghĩa, Chương Mỹ, Hà Nội

Hà Nội, ngày 07 tháng 08 năm 2015

Giám đốc chi nhánh



**GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
NGUYỄN HỒNG VĂN**

CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN CHĂN NUÔI C.P. VIỆT NAM – NHÀ
MÁY CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỊT HÀ NỘI

Địa chỉ: Lô CN-B3 Khu công nghiệp Phú Nghĩa, Chương Mỹ, Hà Nội

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Áp dụng cho sản phẩm: THỊT GÀ CP

1. Kiểm tra chất lượng thành phẩm: 100% các lô hàng trước khi nhập kho thành phẩm.

Chỉ tiêu kiểm tra:

- Ngoại quan
- Bao bì

2. Kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng tại phòng thí nghiệm được cơ quan có thẩm quyền chỉ định hoặc công nhân

- Chỉ tiêu vi sinh: 1 lần/ năm
- Các chỉ tiêu chất lượng khác: 1 lần/ năm
- Số đơn vị mẫu mỗi lần kiểm nghiệm: 1 kg gà/ lần x 05 mẫu

3. Sau 5 năm, trước khi hết hạn công bố, công ty sẽ làm hồ sơ xin xác nhận lại bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Hà Nội, ngày 07 tháng 08 năm 2015

Giám đốc chi nhánh



**GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
NGUYỄN HỒNG VĂN**

CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN CHĂN NUÔI C.P. VIỆT NAM – NHÀ MÁY CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỊT HÀ NỘI

Địa chỉ: Lô CN-B3 Khu công nghiệp Phú Nghĩa, Chương Mỹ, Hà Nội

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: THỊT GÀ CP

Các quá trình xuất cụ thể	Kế hoạch kiểm soát chất lượng						
	Các tiêu chí kiểm soát	Quy 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
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Chọn nguyên liệu	-Màu sắc -Trạng thái - Mùi,	-Theo TCCS	1 lần/lô	-Cảm quan	Quan sát, ngửi	Số theo dõi nhập hàng	
Làm sạch	Tạp chất	-Theo TCCS	1lần/giờ	-Cảm quan, cân	Quan sát, cân trực tiếp	Số theo dõi sản xuất	
Pha lọc	Khối lượng	-Theo TCCS	1lần/giờ	-Cảm quan, cân	Quan sát, cân trực tiếp	Số theo dõi sản xuất	
Cân	Khối lượng	Theo TCCS	1lần/giờ	Cân	Cân trực tiếp	Số theo dõi sản xuất	
Đóng gói	Mép hàn túi Nội dung nhãn	Theo TCCS	1lần/giờ	Cảm quan	Quan sát	Số theo dõi sản xuất	
Cấp đông (Đối với hàng đông)	Nhiệt độ	Theo TCCS	1 lần/lô	Nhiệt kế	Đo trực tiếp	Số theo dõi sản xuất	
Dò kim loại	Tình trạng máy dò kim loại	-Theo TCCS	1lần/giờ	Cảm quan,	Quan sát,	Số theo dõi sản xuất	
Sản phẩm	Các chỉ tiêu theo công bố	Theo TCCS	Theo kế hoạch giám sát định kỳ	Gửi mẫu kiểm nghiệm	Theo phương pháp phòng kiểm nghiệm	Phiếu kiểm nghiệm	
Bảo quản	Nhiệt độ	Theo TCCS	1 lần/lô	Nhiệt kế	Đo trực tiếp	Số theo dõi sản xuất	

Hà Nội, ngày 07 tháng 08 năm 2015

GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH



**GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
NGUYỄN HỒNG VĂN**

MẪU NHÃN SẢN PHẨM



THỊT GÀ CP

Thành phần: Thịt gà

Hạn sử dụng và bảo quản:

+ 6 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bảo quản lạnh ở nhiệt độ 0⁰C đến 4⁰C và còn nguyên bao bì gốc

+ 18 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bảo quản lạnh đông ở nhiệt độ ≤ -18⁰C và còn nguyên bao bì gốc

Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm được sử dụng để nấu, luộc, nấu canh, chiên...hoặc chế biến tùy ý theo nhu cầu.

NSX:

SỐ XNCB:

HSD:

Khối lượng tịnh:

CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN CHĂN NUÔI C.P. VIỆT NAM –
NHÀ MÁY CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỊT HÀ NỘI

Địa chỉ: Lô CN-B3 Khu công nghiệp Phú Nghĩa, Chương Mỹ, Hà Nội



**GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
NGUYỄN HỒNG VĂN**



THỊT GÀ CP

Tươi - Sạch - An toàn

- ✓ ISO 9001:2008
- ✓ ISO 22000:2005
- ✓ ISO 14001:2004
- ✓ OHSAS 18001:2007



Thành phần: Thịt gà

Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm được sử dụng để nấu, luộc, nấu canh, chiên... hoặc chế biến tùy ý theo nhu cầu.

Hạn sử dụng và bảo quản:

- 6 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bảo quản

lạnh ở nhiệt độ 0 - 4°C và còn nguyên bao bì gốc

- 18 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bảo quản

lạnh đông ở nhiệt độ ≤ -18°C và còn nguyên bao bì gốc

NSX:.....

HSD:.....

Khối lượng tịnh:

Số XNCB:

Sản xuất và phân phối bởi:

CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN CHĂN NUÔI C.P. VIỆT NAM

NHÀ MÁY CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỊT HÀ NỘI

Lô CN, B3 - KCN Phú Nghĩa - Chương Mỹ - Hà Nội

ĐT: 043.3911258 Fax: 043.3911256



THỊT GÀ CP



Tên:

NSX:

HSD:

KHỐI LƯỢNG TÍNH:

THÀNH PHẦN: Thịt gà

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Sản phẩm được sử dụng để nấu luộc, nấu canh, chiên hoặc chế biến tùy ý theo nhu cầu.

HẠN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN: 6 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bảo quản lạnh 0-4°C và còn nguyên bao bì gốc.

Số XNCB:

Sản xuất và phân phối bởi:

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỊT GÀ CP VIỆT NAM

SHAW WAH CHICKEN PROCESSING (VIETNAM) CO., LTD

Địa chỉ: L&C N. B. S. C. N. PH. N. B. O. C. H. M. H. S. P. O. S. T. O. F. F. I. C. E. S. H. A. N. H. O. I. C. I. T. Y. H. A. N. O. I.

ĐT: 843.291.258 Fax: 843.291.259

ISO 9001 ISO 22000 ISO 14001 HACCP ISO 18001
TỰ CHỌN SÁCH - AN TOÀN - ĐÁNG TIN CẬY



THỊT GÀ CP



Tươi - Sạch - An toàn

NSX:

HSD:

Khối lượng tịnh:

Thành phần: Thịt gà

Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm được sử dụng để nấu, luộc, nấu canh, chiên ... hoặc chế biến tùy ý theo nhu cầu.

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- 6 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bảo quản lạnh 0-4°C và còn nguyên bao bì gốc. 18 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bảo quản lạnh đông 5-18°C và còn nguyên bao bì gốc.

Số XNCB:

- ISO 9001:2008
- ISO 22000:2005
- ISO 14001:2004
- OHSAS 18001:2007

Sản xuất và phân phối bởi:

CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN CHĂN NUÔI C.P. VIỆT NAM

NHÀ MÁY CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỊT HÀ NỘI

Lô CN, B3 - KCN Phú Nghĩa - Chương Mỹ - Hà Nội

ĐT: 043.3911258 Fax: 043.3911256



NSX:
HSD:

- ISO 9001:2008
- ISO 22000:2005
- ISO 14001:2004
- OHSAS 18001:2007

THỊT GÀ CP

Fresh Chicken



Net Weight
Khối lượng tịnh
Số XNCB:

THỊT GÀ CP

CP

THỊT GÀ CP

TUỔI - SẠCH - AN TOÀN - DẪNG TIN GẮY
Mang đến cho bạn chất lượng chọn lọc từ các nông trại!
 Thịt gà CP là một sản phẩm chất lượng của Công Ty CP. Thịt gà CP được chế biến trên dây chuyền giải mổ hiện đại và được kiểm soát chặt chẽ theo tiêu chuẩn quốc tế.

CP luôn mang đến cho bạn sản phẩm tươi - sạch - an toàn - đáng tin cậy.

Thành phần: Thịt gà
Hương liệu và phụ gia: Sản phẩm được sử dụng để nấu, luộc, nấu canh, chiên, hấp chế biến tùy ý theo yêu cầu.
Hạn sử dụng và bảo quản: 6 ngày kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bảo quản lạnh 0-4°C và còn nguyên bao bì gốc, là tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện bảo quản lạnh đông ở nhiệt độ -5 - -18°C và còn nguyên bao bì gốc.
Hạn sử dụng: Xem trên bao bì và nhãn sản phẩm gốc.

CƠ NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN CHICKEN CP, VIỆT NAM
 NHÀ MÁY ĐẾ BIÊN SÂN PHẨM THỊT GÀ NGŨ
 LƯU CH. B3 - C2N Phú Nghĩa - Chuông Mỹ - Hà Nội
 ĐT: 043.3511256 - Fax: 043.3511258

**Sản phẩm được đóng gói trong lớp bì nhựa máy.
 Đảm bảo vệ sinh, an toàn và không gây hại đến môi trường.**

CP

CHỈ LƯỢNG TÍNH VÀO KHỐI LƯỢNG NET

