



CN CÔNG TY CỔ PHẦN
VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN
TRUNG TÂM KDTP VISSAN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

HỢP ĐỒNG MUA BÁN HÀNG HÓA

Số : 72 /23/HĐMB-TTVS-KD

Căn cứ :

- Căn cứ Bộ luật Dân sự số 91/2015/QH13 ngày 24/11/2015 của Quốc hội nước Cộng Hòa Xã Hội Chủ Nghĩa Việt Nam
- Luật Thương mại hiện hành và các quy định pháp luật có liên quan khác
- Nhu cầu và khả năng của hai bên

Hôm nay, ngày 1 tháng 9 năm 2023, chúng tôi gồm:

**BÊN A : CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN
-TRUNG TÂM KINH DOANH THỰC PHẨM VISSAN**

Địa chỉ : 342 Nguyễn Trãi, Phường 8, Quận 5, TP. HCM

ĐKKD chi nhánh : 140 Trần Hưng Đạo B P7 Quận 5 Tp.HCM

Mã số thuế : 0300105356-016

Điện thoại : (028) 3923 5992 – 3857 9932 – 2212 3641 Fax: 3838 4146

Tài khoản số : 116000113247 tại Ngân hàng TMCP Công Thương Việt Nam (VietinBank),
Chi Nhánh 5 TP. HCM

Tên tài khoản: : TRUNG TÂM KINH DOANH THỰC PHẨM VISSAN

Đại diện : Ông NGUYỄN ĐỨC THẾ Chức vụ: Giám đốc

Giấy ủy quyền số 3084/UQ- VISSAN Ngày 01/08/2022 do Tổng Giám Đốc Cty CP Vissan ký



BÊN B : TRƯỜNG MÀM NON QUẬN 11

Địa chỉ : 279 Lãnh Binh Thăng P8 Quận 11 Tp.HCM

Mã số thuế :

Điện thoại : 028 3858 7074 – 028 3858 4197

Tài khoản số :

Đại diện : Bà NGUYỄN PHI PHƯƠNG Chức vụ: : Hiệu Trưởng

Sau khi trao đổi thỏa thuận, hai bên thống nhất ký kết hợp đồng thương mại với các điều khoản sau:

ĐIỀU 1: NỘI DUNG VIỆC GIAO DỊCH

Bên A đồng ý bán cho Bên B các mặt hàng :

- Thịt tươi sống: Thịt Heo, Thịt Bò đã được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia Chuỗi thực phẩm an toàn.
- Lòng heo: Tim heo, Gan heo, Cật heo, Óc heo.
- Sản phẩm chế biến Vissan: Xúc xích, Cá viên, Nem nướng, Bò viên, ...

ĐIỀU 2: QUY CÁCH VÀ TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

- Thực phẩm tươi sống Vissan Bên A giao cho Bên B đã qua kiểm dịch của ngành thú y
- Thực phẩm tươi sống đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành của các cơ quan chức năng.
- Thịt tươi sống được bảo quản đúng tiêu chuẩn ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.
- Các mặt hàng thịt heo tươi sống Bên A bán cho Bên B đạt tiêu chuẩn VietGAP.
- Nguồn thực phẩm cung cấp cho Trường đã được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “Chuỗi thực phẩm an toàn”
- Các Sản phẩm chế biến nhãn hiệu Vissan do Bên A sản xuất có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, hồ sơ công bố tiêu chuẩn sản phẩm. Nguồn gốc xuất xứ, chất lượng, bao bì và nhãn hiệu hàng hóa phù hợp với các quy định của pháp luật hiện hành.
- Quy cách, chủng loại và số lượng theo yêu cầu của Bên B.

ĐIỀU 3: GIÁ CẢ

- Giá bán theo giá chào hàng của Bên A (trong trường hợp có thay đổi về giá, Bên A sẽ thông báo cho Bên B trước 03 ngày)

ĐIỀU 4: ĐẶT HÀNG VÀ GIAO NHẬN HÀNG HÓA

- Phương thức đặt hàng: Điện thoại, hoặc Mail
- Bên B đặt hàng trước 01 (một) ngày hoặc một tuần để Bên A chuẩn bị hàng.
- Nếu có nhu cầu điều chỉnh về cơ cấu, số lượng trong đơn hàng đã đặt một tuần Bên B phải kịp thời thông báo cho Bên A trước 15h mỗi ngày.
- Bên A giao hàng cho Bên B từ 5h – 5h30 theo đúng thời gian và địa điểm do hai bên thỏa thuận.
- Bên A phân công cho 2 địa điểm kinh doanh chi nhánh của Bên A là :
CH VISSAN : 140 Trần Hưng Đạo B P7 Quận 5 Tp.HCM
Chịu trách nhiệm phân phối nguồn hàng theo đơn đặt hàng của Bên B
- Bên A chịu mọi chi phí vận chuyển giao hàng đến địa điểm của bên B
- Nếu có lý do thay đổi thời gian nhận hàng bên B phải báo trước 1 ngày
- Với những đơn hàng có số lượng lớn Bên B sẽ lên kế hoạch đặt hàng trước 2 (hai) ngày cho Bên A. Trong thời gian đó nếu Bên A vì một lý do nào đó mà không đủ năng lực cung ứng hàng thì phải có trách nhiệm thông báo cho Bên B biết kịp thời

ĐIỀU 5: PHƯƠNG THỨC THANH TOÁN

- Hình thức thanh toán: Chuyển khoản
- Bên B được thanh toán chậm 02 lần/tháng cho những hóa đơn phát sinh trước đó. Cụ thể: các hóa đơn phát sinh :
 - + Từ ngày 01 đến ngày 15 : Thanh toán vào ngày 20 hàng tháng.
 - + Từ ngày 16 đến ngày cuối tháng: Thanh toán vào ngày ngày 05 tháng sau liền kề.
- Khi chuyển khoản, Bên B ghi rõ số hóa đơn thanh toán. Trường hợp ngày thanh toán trùng ngày nghỉ của Ngân hàng (nghỉ Lễ, Chủ nhật), Bên B có quyền thanh toán vào ngày làm việc tiếp theo.
- Phí chuyển khoản do Bên B chịu
- Quá thời hạn thanh toán 05 (năm) ngày làm việc mà Bên B chưa thanh toán đầy đủ tiền hàng cho Bên A thì Bên A sẽ tạm hoãn việc giao hàng cho đến khi Bên B thanh toán xong công nợ. Đồng

thời bên B có nghĩa vụ trả lãi theo lãi suất nợ quá hạn của Ngân hàng TMCP Công Thương Việt Nam (Vietinbank) tại thời điểm thanh toán tương ứng với thời gian chậm trả

- Hồ sơ thanh toán sẽ dựa trên hóa đơn GTGT của Bên A xuất cho Bên B.

ĐIỀU 6: TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC BÊN

a) Trách nhiệm của Bên A:

- Cung cấp bảng báo giá cho Bên B.
- Cam kết giao hàng cho Bên B đúng số lượng, chất lượng, quy cách chủng loại và thời gian mà Bên B đã đặt hàng
- Cung cấp đầy đủ giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm động vật liên quan đến lô hàng mà Bên A giao cho Bên B, kèm theo hóa đơn GTGT được Bộ tài chính ban hành.
- Bên A chịu trách nhiệm giải quyết và bồi thường cho khách hàng đối với lô hàng không đạt yêu cầu hoặc có xảy ra ngộ độc khi được cơ quan chức năng và đại diện của Bên A xác nhận nguyên nhân do chất lượng sản phẩm của Bên A.
- Chỉ giải quyết đổi hàng không phù hợp với hợp đồng nếu do lỗi của Bên A (có xác nhận của đại diện Bên A). Bên A không chịu trách nhiệm giải quyết đối với trường hợp Bên B nhận nhiều nguồn hàng thực phẩm cùng loại từ nơi khác, hoặc sau 12 tiếng giao nhận hàng.

b) Trách nhiệm của Bên B:

- Cung cấp cho Bên A thời gian và địa điểm giao nhận.
- Cử người có trách nhiệm nhận hàng, ký xác nhận vào phiếu xuất kho giao hàng của Bên A
- Bên B kiểm tra số lượng và chất lượng hàng hóa khi nhận hàng, nếu phát hiện hàng hóa không đảm bảo theo yêu cầu. Bên B có quyền từ chối nhận hàng.
- Bên B phải có tủ lạnh hoặc kho lạnh đạt tiêu chuẩn để bảo quản tốt hàng hóa của Bên A giao cho Bên B Mọi hư hỏng xảy ra sau khi Bên A giao hàng cho Bên B (quá 12 giờ) thì Bên B phải chịu hoàn toàn trách nhiệm.
- Đối với các mặt hàng thực phẩm chế biến, Bên B bảo quản theo đúng hướng dẫn in trên bao bì.
- Bên B có trách nhiệm thanh toán tiền hàng cho Bên A như nội dung Điều 5 hợp đồng đã quy định

ĐIỀU 7: SỰ KIỆN BẤT KHẢ KHÁNG

- Sự kiện bất khả kháng được hiểu là sự kiện xảy ra một cách khách quan (động đất, bão, lũ lụt, thiên tai, dịch bệnh, chiến tranh, dịch họa, đảo chính, đình công...), không dự đoán trước được và không thể khắc phục được mặc dù bên gặp sự kiện bất khả kháng đã áp dụng mọi biện pháp cần thiết trong khả năng cho phép.
- Bên gặp sự kiện bất khả kháng được tạm hoãn, miễn trừ trách nhiệm qui định trong hợp đồng khi đáp ứng đầy đủ các điều kiện sau:
 - + Sự kiện bất khả kháng là nguyên nhân trực tiếp gây ra việc đình chỉ, cản trở, trì hoãn việc thực hiện các nghĩa vụ hợp đồng.
 - + Đã thực hiện các hoạt động nhằm hạn chế, khắc phục sự kiện bất khả kháng trong khả năng của mình để thực hiện nghĩa vụ hợp đồng.
 - + Thông báo cho bên kia bằng văn bản về sự kiện bất khả kháng, những biện pháp đã sử dụng để hạn chế, khắc phục sự kiện bất khả kháng trong vòng 10 ngày làm việc kể từ ngày xảy ra sự kiện đó.

- Bên gặp sự kiện bất khả kháng tiếp tục thực hiện trách nhiệm của mình ghi trong hợp đồng ngay khi sự kiện bất khả kháng kết thúc nếu các bên không có thỏa thuận khác.

ĐIỀU 8: CHẤM DỨT HỢP ĐỒNG TRƯỚC THỜI HẠN

Hợp đồng chấm dứt trước thời hạn khi:

- Sự kiện bất khả kháng kéo dài quá 30 ngày và một bên có văn bản đề nghị chấm dứt hợp đồng trước thời hạn.
- Một hoặc cả hai bên chấm dứt hoạt động kinh doanh.
- Một bên vi phạm nghiêm trọng nội dung hợp đồng. Bên bị vi phạm có quyền gửi thông báo chấm dứt hợp đồng có hiệu lực tức thời tại thời điểm vi phạm hoặc thông báo cho nhau trước 01 (một) ngày
- Một bên gửi văn bản đề nghị chấm dứt hợp đồng trước 07 (bảy) ngày trước ngày dự kiến chấm dứt.
- Hai bên thỏa thuận chấm dứt hợp đồng trước thời hạn.
- Biên bản thanh lý hợp đồng được xác nhận bởi người đại diện có thẩm quyền của các bên là văn bản chính thức cho hợp đồng này được chấm dứt trước hạn, trừ trường hợp các bên có thỏa thuận khác.

ĐIỀU 9: VI PHẠM HỢP ĐỒNG VÀ TRÁCH NHIỆM DO VI PHẠM HỢP ĐỒNG

Trừ trường hợp bất khả kháng, một Bên bị xem như vi phạm Hợp đồng khi:

- Không thực hiện một phần hoặc thực hiện không đầy đủ các trách nhiệm đã cam kết trong Hợp đồng và được nhắc nhở bằng văn bản mà không khắc phục.
- Là nguyên nhân trực tiếp hoặc gián tiếp gây ra cho Bên còn lại không thực hiện được trách nhiệm và quyền lợi của Bên đó đã được cam kết trong Hợp đồng.
- Những vi phạm khác theo quy định của pháp luật.
- Nếu Bên vi phạm Hợp đồng gây thiệt hại cho Bên còn lại thì phải bồi thường thiệt hại thực tế cho bên vi phạm theo đúng quy định của pháp luật.

ĐIỀU 10: ĐIỀU KHOẢN CHUNG

- *Hợp đồng này có giá trị thực hiện kể từ ngày 1/9/2023 đến hết ngày 31/08/2024*
- Hợp đồng này là cơ sở pháp lý để triển khai nội dung được thỏa luận giữa hai Bên. Trong quá trình thực hiện, nếu có phát sinh nhu cầu mới, các Bên sẽ cùng ký kết phụ lục.
- Hai bên cam kết thực hiện đầy đủ các điều khoản ghi trong hợp đồng đã ký. Trong quá trình thực hiện nếu có sự trở ngại hai Bên chủ động thông báo cho nhau để bàn bạc giải quyết trên tinh thần hợp tác. Nếu không thương lượng được thì thống nhất đưa vụ việc đến cơ quan có thẩm quyền giải quyết theo luật định. Phán quyết của Tòa án là quyết định cuối cùng, hai bên có trách nhiệm thi hành.
- Hợp đồng mặc nhiên được thanh lý sau khi hai bên đã giải quyết xong công nợ, thực hiện đầy đủ các quyền, nghĩa vụ trong Hợp đồng và không còn vướng mắc các vấn đề khác.
- Hợp đồng này được lập thành 04 (bốn) bản, mỗi Bên giữ 02 (hai) bản, các bản đều có giá trị pháp lý như nhau.



ĐẠI DIỆN BÊN A

Nguyễn Đức Chế



TRƯỞNG BAN ĐẠI DIỆN BÊN B

Nguyễn Phi Phương

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH

Mã số địa điểm kinh doanh: 00115

Đăng ký lần đầu, ngày 27 tháng 11 năm 2015

Đăng ký thay đổi lần thứ: 2, ngày 01 tháng 08 năm 2020

1. Tên địa điểm kinh doanh: CỬA HÀNG VISSAN - CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN - TRUNG TÂM KINH DOANH THỰC PHẨM VISSAN

Tên địa điểm kinh doanh viết bằng tiếng nước ngoài:

Tên địa điểm kinh doanh viết tắt:

2. Địa chỉ:

140 Trần Hưng Đạo B, Phường 07, Quận 5, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại:

Email: vissanco@vissan.com.vn

Fax:

Website: www.vissan.com.vn

3. Thông tin về người đứng đầu

Họ và tên: NGUYỄN ĐỨC THẾ

Sinh ngày: 09/09/1965

Dân tộc: Kinh

Giới tính: Nam

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ chứng thực cá nhân: Chứng minh nhân dân

Số giấy chứng thực cá nhân: 021567743

Ngày cấp: 05/05/2015

Nơi cấp: Công an TP.HCM

Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú: 18/161D Trần Quang Diệu, Phường 14, Quận 3, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chỗ ở hiện tại: 18/161D Trần Quang Diệu, Phường 14, Quận 3, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

4. Thông tin về doanh nghiệp/chi nhánh chủ quản:

Tên doanh nghiệp/chi nhánh: CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN - TRUNG TÂM KINH DOANH THỰC PHẨM VISSAN

Mã số doanh nghiệp/chi nhánh: 0300105356-016

Địa chỉ trụ sở chính/chi nhánh: 342 Nguyễn Trãi, Phường 08, Quận 5, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG



Huỳnh Nhật Trường

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ HOẠT ĐỘNG
CHI NHÁNH**

Mã số chi nhánh: 0300105356-016

Đăng ký lần đầu, ngày 28 tháng 12 năm 2006

Đăng ký thay đổi lần thứ: 14, ngày 11 tháng 11 năm 2022

1. Tên chi nhánh:

CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SÀN - TRUNG
TÂM KINH DOANH THỰC PHẨM VISSAN

Tên chi nhánh viết bằng tiếng nước ngoài:

Tên chi nhánh viết tắt: TRUNG TÂM KINH DOANH THỰC PHẨM VISSAN

2. Địa chỉ:

342 Nguyễn Trãi, Phường 08, Quận 5, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại:

Fax:

Email:

Website:

3. Thông tin về người đứng đầu

Họ và tên: NGUYỄN ĐỨC THỂ

Giới tính: Nam

Sinh ngày: 09/09/1965

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ pháp lý của cá nhân: Thẻ căn cước công dân

Số giấy tờ pháp lý của cá nhân: 079065020611

Ngày cấp: 08/07/2022

Nơi cấp: Cục Cảnh Sát QLHC về TTXH

Địa chỉ thường trú: 18/161D Trần Quang Diệu, Phường 14, Quận 3, Thành phố Hồ
Chí Minh, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: 18/161D Trần Quang Diệu, Phường 14, Quận 3, Thành phố Hồ Chí
Minh, Việt Nam

4. Hoạt động theo ủy quyền của doanh nghiệp

Tên doanh nghiệp: CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SÀN

Mã số doanh nghiệp: 0300105356

Địa chỉ trụ sở chính: 420 Nơ Trang Long, Phường 13, Quận Bình Thạnh, Thành phố
Hồ Chí Minh, Việt Nam

TRƯỞNG PHÒNG

Phó Trưởng Phòng



Võ Thành Thơ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh Phúc

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
CERTIFICATE
OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

BAN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Food Safety Management Authority of Ho Chi Minh City

CHỨNG NHẬN / CERTIFICATION

Cơ sở/ Establishment: **CỬA HÀNG VISSAN - CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN - TRUNG TÂM KINH DOANH THỰC PHẨM VISSAN**

Mã số/ Approval number: 0300105356-016-00115

Địa chỉ/ Address: 140 Trần Hưng Đạo B, Phường 07, Quận 5, Thành phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại/ Tel:

Fax:

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm:

*Has been found to be in compliance with food safety regulations
for following products:*

Kinh doanh: thịt heo, thịt bò, thịt gà, trứng, rau, củ, quả.

Số cấp/ Number: 1515 /2021/ BQLATTP-HCM

Có hiệu lực đến ngày 12 tháng 04 năm 2024

Valid until (date/month/year)

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 12 tháng 04 năm 2021
Ho Chi Minh City, day/month/ year



TRƯỞNG BAN

Phạm Khánh Phong Lan

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN

PEOPLE'S COMMITTEE OF
HO CHI MINH CITY
MANAGEMENT BOARD OF
SAFE FOOD CHAIN PROJECT



GIẤY CHỨNG NHẬN CERTIFICATE

Số (No.): 08 /2023/CTPAT-HCM

Doanh nghiệp (Company):

**CỬA HÀNG VISSAN – CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM
KỸ NGHỆ SÚC SẢN – TRUNG TÂM KINH DOANH THỰC PHẨM VISSAN**

Địa chỉ (Address): 140 Trần Hưng Đạo B, Phường 07, Quận 5, Thành phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại (Tel): 028.3857.9932

Fax:

Đủ điều kiện tham gia “Chuỗi thực phẩm an toàn”

Has had enough conditions to participate in “Safe food chain”

Cho sản phẩm (For the product):

**THỊT HEO (Sản lượng: 296,9 tấn/năm); THỊT BÒ (Sản lượng: 2,32 tấn/năm);
THỊT GÀ (Sản lượng: 22,95 tấn/năm); TRỨNG GÀ (Sản lượng: 323.520 quả/năm);
TRỨNG VỊT (Sản lượng: 66.936 quả/năm).**

(Danh mục đính kèm)

(Loại hình: KINH DOANH)

Giấy chứng nhận có giá trị trong 03 năm kể từ ngày ký*

The Certificate is valid in three (03) years from the date of its signing.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 19 tháng 01 năm 2023
(Ho Chi Minh City) (date) (month) (year)

Có hiệu lực đến ngày 05 tháng 7 năm 2025

Valid until (date/month/year)

(*) và thay thế Giấy chứng nhận số:

and replaces The Certificate N^o:

52/2022/CTPAT-HCM.



**TRƯỞNG BAN
HEAD OF DEPARTMENT**
**TRƯỞNG BAN BAN QUẢN LÝ
AN TOÀN THỰC PHẨM**
Phạm Khánh Phong Lan

**DANH MỤC KINH DOANH CÁC SẢN PHẨM
ĐƯỢC CÔNG NHẬN VÀO “CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN”**

(Đính kèm theo Giấy Chứng nhận sản phẩm đủ điều kiện tham gia “Chuỗi thực phẩm an toàn” số 02.../...2023.../CTPAT-HCM ngày 19.../...01.../2023).

STT	NHÀ CUNG CẤP	SẢN PHẨM	SẢN LƯỢNG	ĐƠN VỊ
1	CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN - TRUNG TÂM KINH DOANH THỰC PHẨM VISSAN (Địa chỉ: 342 Nguyễn Trãi, Phường 8, Quận 5, Thành phố Hồ Chí Minh)	Thịt heo	296,9	tấn/năm
2	CÔNG TY CỔ PHẦN THANH NHÂN FOOD (Địa chỉ: 11/17 Lũy Bán Bích, phường Tân Thới Hòa, quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh; Địa chỉ giết mổ: Đối diện trạm cấp nước An Nhựt Tân, ấp Bình Đông, xã Tân Bình, huyện Tân Trụ, tỉnh Long An)	Thịt bò	2,32	tấn/năm
3	CÔNG TY TNHH SAN HÀ (Địa chỉ: 951 Tạ Quang Bửu, Phường 6, Quận 8, Thành phố Hồ Chí Minh)	Thịt gà	22,95	tấn/năm
4	CÔNG TY CỔ PHẦN BA HUÂN (Địa chỉ: 22 Nguyễn Đình Chi, Phường 9, Quận 6, Thành phố Hồ Chí Minh; Địa chỉ sơ chế: E9/199E đường Thế Lữ, Ấp 6, xã Tân Nhựt, huyện Bình Chánh, Thành phố Hồ Chí Minh)	Trứng gà	205.560	quả/năm
5	CÔNG TY CỔ PHẦN VĨNH THÀNH ĐẠT (Địa chỉ: 350/25 Quốc lộ 1A, phường An Phú Đông, Quận 12, Thành phố Hồ Chí Minh)	Trứng gà	117.960	quả/năm
		Trứng vịt	66.936	quả/năm

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN

PEOPLE'S COMMITTEE OF
HO CHI MINH CITY
MANAGEMENT BOARD OF
SAFE FOOD CHAIN PROJECT



GIẤY CHỨNG NHẬN CERTIFICATE

Số (No.): 15 /2022/ CTPAT-HCM

Doanh nghiệp (Company):

CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SỨC SẴN

Địa chỉ (Address): 420 Nơ Trang Long, Phường 13, Quận Bình Thạnh,
Thành phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại (Tel):

Fax:

Đủ điều kiện tham gia “Chuỗi thực phẩm an toàn”

Has had enough conditions to participate in “Safe food chain”

Cho sản phẩm (For the product):

**THỊT HEO (Sản lượng: 4.596 tấn/năm)
(Loại hình: GIẾT MỠ)**

Giấy chứng nhận có giá trị trong 03 năm kể từ ngày ký.

The Certificate is valid in three (03) years from the date of its signing.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 22 tháng 3 năm 2022
(Ho Chi Minh City) (date) (month) (year)



**TRƯỞNG BAN
HEAD OF DEPARTMENT**

**TRƯỞNG BAN BAN QUẢN LÝ
AN TOÀN THỰC PHẨM
Phạm Khánh Phong Lan**

Số: **017480** /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 22315.23



VILAS 219

Tên khách hàng : TRUNG TÂM KINH DOANH THỰC PHẨM VISSAN
Địa chỉ : 140 ĐƯỜNG TRẦN HƯNG ĐẠO B, PHƯỜNG 7, QUẬN 5, TP. HỒ CHÍ MINH
Tên mẫu : THỊT HEO
Ngày lấy mẫu : 02/08/2023
Lượng mẫu : 01 gói x 300 g
Ngày nhận mẫu : 02/08/2023
Người gửi mẫu : Hồ Đăng Toàn
Người nhận mẫu : Nguyễn Thị Ngọc Bông

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14, TCVN 9975:2013 (a)	< 10 CFU/g	02/08/2023
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 990.12 (TCVN 9977:2013)	1,0 x 10 ⁵ CFU/g	02/08/2023
3	<i>Salmonella spp.</i>	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) (e)	Không phát hiện/25 g	02/08/2023

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong túi nhựa kín, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.
- (e) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 và được Bộ Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày **11-08-2023**

TUQ. VIỆN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



Ts. Nguyễn Đức Thịnh

bsi.



By Royal Charter

BẢN SAO

Giấy Chứng Nhận

HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG - ISO 9001:2015

Xác nhận rằng:

**CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM
KỸ NGHỆ SÚC SẢN (VISSAN)**

420 Nơ Trang Long,
Phường 13, Quận Bình Thạnh
Thành Phố Hồ Chí Minh,
Việt Nam

Giữ giấy chứng nhận số:

FM 655084

và thực hiện Hệ Thống Quản Lý Chất Lượng phù hợp với các yêu cầu của ISO 9001:2015 cho phạm vi:

Thiết kế, sản xuất và cung cấp các sản phẩm tươi sống và đông lạnh từ thịt heo và thịt bò; thiết kế, sản xuất và cung cấp thực phẩm chế biến bao gồm xúc xích tiết trùng, thực phẩm đóng hộp, thịt nguội và lạp xưởng.

Ngày hết hạn giấy chứng nhận trước: 05/09/2020

Ngày kết thúc đánh giá tái chứng nhận: 23/07/2020

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số Chứng Thực:.....

Chris Cheung, Phụ Trách Sự Tuân Thủ & Rủi Ro Châu Á Thái Bình Dương

Ngày.....tháng.....năm.....

CÔNG CHỨNG VIỆN

Đại diện cho tập đoàn BSI:

Ngày đăng ký đầu tiên: **05/09/2017**

Ngày sửa đổi sau cùng: **11/09/2020**

Ngày hiệu lực: **05/09/2020**

Ngày hết hiệu lực: **04/09/2023**



Trang: 1/1

...making excellence a habit.™

Cao Thị Thanh Thảo

This certificate was issued electronically and remains the property of BSI and is bound by the conditions of contract.

An electronic certificate can be authenticated [online](#). Printed copies can be validated at [www.bsigroup.com/Client Directory](#) or telephone +84 (28) 38 200 066

Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of ISO 9001:2015 requirements may be obtained by consulting the organization. This certificate is valid only if provided original copies are in complete set.

Information and Contact: BSI, Kitemark Court, Davy Avenue, Knowlhill, Milton Keynes MK5 8PP. Tel: + 44 845 080 9000
BSI Assurance UK Limited, registered in England under number 7805321 at 389 Chiswick High Road, London W4 4AL, UK.
A member of the BSI Group of Companies.

Giấy Chứng Nhận

BẢN SAO**HỆ THỐNG QUẢN LÝ MÔI TRƯỜNG – ISO 14001:2015**

Xác nhận rằng:

**CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM
KỸ NGHỆ SÚC SẢN (VISSAN)**420 Nơ Trang Long, Phường 13,
Quận Bình Thạnh,
Thành Phố Hồ Chí Minh,
Việt Nam

Giữ giấy chứng nhận số:

EMS 730504

và thực hiện Hệ Thống Quản Lý Môi Trường phù hợp với các yêu cầu của ISO 14001:2015 cho phạm vi:

**Thiết kế, sản xuất và cung cấp các sản phẩm tươi sống và đông lạnh từ
thịt heo và thịt bò, thực phẩm chế biến bao gồm xúc xích tiết trùng, thực
phẩm đóng hộp, thịt nguội và lạp xưởng.**

Đại diện cho tập đoàn BSI:

HỮNG THỰC BAN SAO ĐỒNG VỚI BAN CHỈ ĐẠO
Số Chứng Thực:.....

Chris Cheung, Phụ Trách Sự Tuân Thủ & Rủi Ro Châu Á Thái Bình Dương

Quyền Số:.....SCT/BS

Ngày đăng ký đầu tiên: **17/12/2020**

Ngày.....tháng.....năm.....

Ngày hiệu lực: **17/12/2020**Ngày sửa đổi sau cùng: **17/12/2020****CÔNG CHỨNG VIÊN**Ngày hết hiệu lực: **16/12/2023**

Trang: 1/1



...making excellence a habit.™

Cao Thị Thanh Thảo

This certificate was issued electronically and remains the property of BSI and is bound by the conditions of contract.

An electronic certificate can be authenticated [online](http://www.bsigroup.com/ClientDirectory). Printed copies can be validated at www.bsigroup.com/ClientDirectory or telephone +84 (28) 38 200 066Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of ISO 14001:2015 requirements may be obtained by consulting the organization.
This certificate is valid only if provided original copies are in complete set.Information and Contact: BSI, Kitemark Court, Davy Avenue, Knowlhill, Milton Keynes MK5 8PP. Tel: + 44 845 080 9000
BSI Assurance UK Limited, registered in England under number 7805321 at 389 Chiswick High Road, London W4 4AL, UK.
A member of the BSI Group of Companies.

TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM THỦY SẢN VÙNG 4
NATIONAL AGRO-FORESTRY-FISHERIES QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT - BRANCH 4

91 Hải Thượng Lãn Ông, Phường 10, Quận 5, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Tel: 028.36 36 36 38, Fax: 028.3967.3868, website: nafiqad4.gov.vn



GIẤY CHỨNG NHẬN
CERTIFICATE

Chứng nhận

This is to certify that

Tên sản phẩm/Product's name: : Heo giống sau cai sữa; Heo hậu bị và heo thịt/
weaned pig; gilts and finishing pig.

Được sản xuất/Produced by: Chi nhánh Công ty Cổ phần Việt Nam Kỹ nghệ Súc sản – Xí
nghiệp chăn nuôi Vissan Bình Thuận.

Địa chỉ trụ sở/Office's address Thôn Nam Hà, xã Đông Hà, huyện Đức Linh, tỉnh Bình Thuận,
Việt Nam/ Nam Ha hamlet, Dong Ha commune, Duc Linh district, Binh Thuan province, Vietnam.

Địa điểm sản xuất/Production sites: Thôn Nam Hà, xã Đông Hà, huyện Đức Linh, tỉnh Bình
Thuận, Việt Nam/ Nam Ha hamlet, Dong Ha commune, Duc Linh district, Binh Thuan province,
Vietnam.

Mã số chứng nhận/Certification number: VietGAP-CN-13-04-60-0002

Diện tích sản xuất/Production area: 18.040 m²

Sản lượng dự kiến/Expected capacity: 2.700 – 3.000 tấn/năm / 2.700 – 3.000 tons per year

Được sản xuất phù hợp với Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi lợn tại Việt
Nam theo Quyết định số 4653/QĐ-BNN-CN ngày 10/11/2015 của Bộ Nông nghiệp và Phát
triển nông thôn/ Has been produced in conformity with Good Animal Husbandry Practices for
Pig production in Vietnam according to Decision No 4653/QĐ-BNN-CN dated November 10, 2015
by the Ministry of Agriculture and Rural Development.

Số giấy chứng nhận/Certificate No.: 022/2022

Ngày ban hành/Date of Issue: 24/5/2022



GIÁM ĐỐC

KHÚC TUẤN ANH

Ngày hết hạn của giấy chứng nhận/
This Certificate Expires on: 23/5/2024

Giấy Chứng Nhận

HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM - BSI HACCP & GMP

Xác nhận rằng:

**CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN
(VISSAN)**

420 Nơ Trang Long,
Phường 13, Quận Bình Thạnh,
Thành Phố Hồ Chí Minh,
Việt Nam

Giữ giấy chứng nhận số:

HACCP 787960

và vận hành hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tuân thủ các yêu cầu của Codex Alimentarius Alinorm:
Các Nguyên tắc chung về An toàn Vệ sinh Thực phẩm 2020 (HACCP) và Thực hành Sản xuất Tốt (GMP) cho
phạm vi:

Sản xuất các sản phẩm thịt heo và thịt bò tươi sống.

Đại diện cho Tập đoàn BSI:

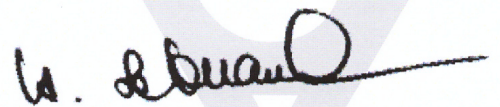


Michael Lam
Giám đốc Điều hành Assurance, APAC

Ngày đăng ký đầu tiên: **12/05/2023**

Ngày sửa đổi sau cùng: **12/05/2023**

Đại diện cho BSI Việt Nam:



Lê Duyên Anh
Tổng Giám đốc BSI Việt Nam

Ngày hiệu lực: **12/05/2023**

Ngày hết hiệu lực: **11/05/2026**

Trang: 1 / 1



...making excellence a habit.™

Certificate of Registration

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM - BSI HACCP & GMP

This is to certify that:

VISSAN JOINT STOCK COMPANY

420 No Trang Long Street,
Ward 13, Binh Thanh District,
Ho Chi Minh City,
Vietnam

Holds Certificate Number:

HACCP 787960

and operates a food safety management system that complies with the requirements of Codex Alimentarius Alinorm:2020 (HACCP) and Good Manufacturing Practice (GMP) for the accompanying scope:

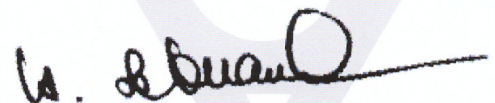
Production of fresh products from pork and beef.

For and on behalf of BSI:



Michael Lam
Managing Director Assurance, APAC

On behalf of BSI Vietnam:



Le Duyen Anh
Managing Director Vietnam

Original Registration Date: **2023-05-12**

Latest Revision Date: **2023-05-12**

Effective Date: **2022-05-12**

Expiry Date: **2026-05-11**



Page: 1 of 1

...making excellence a habit.™

This certificate was issued electronically and remains the property of BSI and is bound by the conditions of contract. An electronic certificate can be authenticated [online](#). Printed copies can be validated at [www.bsigroup.com/Client Directory](http://www.bsigroup.com/ClientDirectory) or telephone +84 (28) 3820 0066. Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of BSI HACCP & GMP 2021 requirements may be obtained by consulting the organization. This certificate is valid only if provided original copies are in complete set.

Contact Office: BSI Vietnam Headquarters - 15 Floor APC Tower, 518B Dien Bien Phu Street, Ward 21, Binh Thanh District, Ho Chi Minh City, Vietnam. Telephone: +84 (28) 3820 0066. A member of the BSI Group of Companies.

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 117 / VISSAN / 2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, P. 13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: (028) 35533999 – 35533888 Fax: (028) 35533939

E-mail: vissanco@vissan.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0300105356

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

- 101/2016/NNPTNT-HCM, Ngày cấp: 01/08/2016, Nơi cấp: Sở Nông Nghiệp Và Phát Triển Nông Thôn TP. Hồ Chí Minh

- 80/2017/NNPTNT-BN, Ngày cấp: 21/09/2017, Nơi cấp: Chi Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản Và Thủy Sản Bắc Ninh

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Nem Nướng Đông Lạnh

2. Thành phần: Nạc heo, mỡ heo, đường, tỏi, nước mắm, muối i-ốt, tiêu, chất điều vị (621).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

4.1. Chất liệu bao bì: Bao bì trực tiếp: Bao bì trực tiếp: hộp PP, PET. Bao bì ngoài: thùng carton phù hợp với tiêu chuẩn của Bộ Y Tế về bao gói thực phẩm.

4.2. Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh: 400 g, 1 kg hoặc theo yêu cầu khách hàng.

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



IV. Yêu cầu về an toàn 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.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Văn bản hợp nhất Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm, số 02/VBHN-BYT.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 117/VISSAN/2018.

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.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 06 tháng 01 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Nguyễn Ngọc An





HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN/PRESERVATION
Ở nhiệt độ không cao hơn -12 °C.
Keep frozen at temperatures less than or equal to -12 °C.
THÔNG TIN CẢNH BÁO/WARNING
Sản phẩm khi không sử dụng hết phải tiếp tục được bảo quản ở
ngăn đông tủ lạnh.
Products when not in use must be preserved in the freezer.
NSX và HSD/MFG and EXP
Xem trên nhãn/Shown on the pack.

THÀNH PHẦN/INGREDIENTS
Nạc heo, mỡ heo, đường, tỏi, nước mắm, muối i-ốt, tiêu, chất điều vị (621),
Pork, pork fat, sugar, garlic, fish sauce, iodised salt, pepper, flavor enhancer (621).
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG/DIRECTIONS
- Chiên hoặc nướng.
- Ngon hơn khi nướng trên bếp than, dùng kèm với rau sống, nước mắm chua ngọt.
- Ăn với bún hoặc cuốn với bánh tráng.
- Grill on charcoal stove for more delicious, serve with raw vegetable, sweet and sour
fish sauce. Serve with fresh vermicelli or roll with rice paper.

Nem Nướng Đông Lạnh

Nem Nướng Đông Lạnh

Frozen Barbecued Pork Stick



* Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

KHỐI LƯỢNG TÍNH | **400 g** |  **PORK**

Nem Nướng Đông Lạnh

Frozen Barbecued Pork Stick

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG/NUTRITION FACTS	
Khẩu phần ăn/Serving size	100 g sản phẩm
Protein	10.3 g
Calories	393 kcal
Total fat	35.4 g
Total carbohydrate	8.25 g



Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN**
Địa chỉ: 420 Ngã Tư Lộ, Phường 13, Quận Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh
Điện thoại: (028) 355 33999 - Fax: (028) 355 33999
Email: info@vissan.com.vn - Website: www.vissan.com.vn
Product of: **VISSAN JOINT STOCK COMPANY**
Address: 420 Ngã Tư Lộ, Ward 13, Binh Thanh District, Ho Chi Minh City
Phone: (028) 355 33999 - Fax: (028) 355 33999
Email: info@vissan.com.vn - Website: www.vissan.com.vn
Made in Vietnam



CAM KẾT NỘI DUNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT



VISSAN

Nem Nướng Đông Lạnh

Frozen Barbecued Pork Stick



* Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



ISO 22000 : 2018
ISO 9001 : 2015
HACCP CODEX

Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN**
Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, P. 13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh
Điện thoại: (028) 355 33999 – 355 33888 - Fax: (028) 355 33939
Email: vissanco@vissan.com.vn - Website: www.vissan.com.vn
Xuất xứ: Việt Nam

KHỐI LƯỢNG TỊNH

1 kg



GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG/NUTRITION FACTS

Khẩu phần ăn/Serving size	100 g sản phẩm
Protein	10,3 g
Calories	393 kcal
Total fat	35,4 g
Total carbohydrate	8,25 g

THÀNH PHẦN/INGREDIENTS

Nạc heo, mỡ heo, đường, tỏi, nước mắm, muối i-ốt, tiêu, chất điều vị (621).

Pork, pork fat, sugar, garlic, fish sauce, iodised salt, pepper, flavor enhancer (621).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG/DIRECTIONS

- Chiên hoặc nướng.
- Ngon hơn khi nướng trên bếp than, dùng kèm với rau sống, nước mắm chua ngọt. Ăn với bún hoặc cuốn với bánh tráng.
- Fried or grilled.
- Grill on charcoal stove for more delicious, serve with raw vegetable, sweet and sour fish sauce. Serve with fresh vermicelli or roll with rice paper.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN/PRESERVATION

Ở nhiệt độ không cao hơn -12 °C.
Keep frozen at temperatures less than or equal to -12 °C.

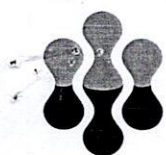
THÔNG TIN CẢNH BÁO/WARNING

Sản phẩm khi không sử dụng hết phải tiếp tục được bảo quản ở ngăn đông tủ lạnh.
Products when not in use must be preserved in the freezer.

NSX và HSD/MFG and EXP

Xem trên nhãn./Shown on the pack.

CAM KẾT NỘI DUNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT



CASE

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH

CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



Mã số mẫu/ Sample Code
BN18080686
MM18082125

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMNM 02/3 – LBH 03
Ngày/Date : 22/08/2018

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SỨC SẴN
Địa chỉ/ Address : 420 NƠ TRANG LONG - PHƯỜNG 13 - QUẬN BÌNH THẠNH - THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Tên mẫu/ Name of sample : NEM NƯỚNG ĐÔNG LẠNH
Số lượng/ Quantity : 1
Tình trạng mẫu/ Sample description : Mẫu trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 11/08/2018
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 18/08/2018

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	As	mg/Kg	Không phát hiện, MDL= 0,01	AOAC 986.15(*)
2	Cd	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,01	CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11)
3	Pb	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11)
4	Calories	kcal/100g	393	CASE.NS.0079 (Ref. Food and Drugs Administration)
5	Định tính H ₂ S		Âm tính	CASE.NS.0092 (TCVN 3699:1990)
6	Nitơ amoniac (NH ₃)	mg/100g	10,5	TCVN 3706:1990 (*)
7	pH		6,30 (25°C)	CASE.NS.0072 (TCVN 4835:2002)

1/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng/ Information of sample is written as customer's request.

2/ Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Trung Tâm Dịch Vụ Phân Tích Thí Nghiệm TP.HCM

This above result shall not reproduced, partly or fully, unless written approval of Director of CASE

3/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/ This testing result is only valid on tested sample

TRỤ SỞ CHÍNH
(☎) 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
(☎) 18001105
(☎) (84.28) 3911 7216
(✉) casehcm@case.vn

CN CÁN THO
(☎) F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
(☎) (84.292) 3918216 - 217 - 218
(☎) (84.292) 3918219
(✉) support@case.com.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
(☎) STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
(☎) (84.258) 246 5255
(☎) (84.258) 246 5355
(✉) vanphongmienntrung@case.vn

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
8	Protein	%	10,3 (Nito tổng số x 6,25)	CASE.NS.0039 (Ref. AOAC 992.15) (*)
9	Total Carbohydrate	%	8,25	CASE.NS.0079 (Ref. Food and Drugs Administration)
10	Total fat	%	35,4	CASE.NS. 0031 (Ref. FAO 14/7 p.214, 1986) (*)
11	Cholesterol	mg/100g	34,7 (%DV=11,6)	CASE.SK.0012-GC/FID (Ref.AOAC 994.10) (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận / Method is accredited by VILAS

(**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ / Subcontracted test.

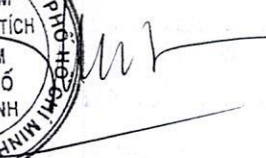
MDL - Ngưỡng phát hiện của phương pháp / Method Detection Limit.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory


Th.S Nguyễn Hoàng Ngọc Hân

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION




Lý Tuấn Kiệt

1/Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng/ Information of sample is written as customer's request.

2/Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Trung Tâm Dịch Vụ Phân Tích Thí Nghiệm TP HCM
This above result shall not reproduced, partly or fully, unless written approval of Director of CASE.

3/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/ This testing result is only valid on tested sample.

TRU SỞ CHÍNH

(☎) 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM

(☎) 18001105

(☎) (84.28) 3911 7216

(✉) casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ

(☎) F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ

(☎) (84.292) 3918216 - 217 - 218

(☎) (84.292) 3918219

(✉) support@case.com.vn

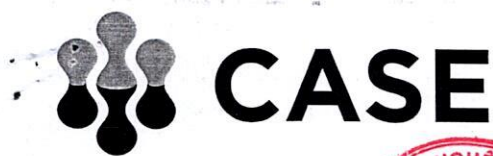
VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG

(☎) STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa

(☎) (84.258) 246 5255

(☎) (84.258) 246 5355

(✉) vanphongmien trung@case.vn



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



Mã số mẫu/ Sample Code
BN18080687
MM18082127

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMNM 02/3 - LBH 03
Ngày/Date : 22/08/2018

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SỨC SẴN
Địa chỉ/ Address : 420 NƠ TRANG LONG - PHƯỜNG 13 - QUẬN BÌNH THẠNH - THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Tên mẫu/ Name of sample : NEM NƯỚNG ĐÔNG LẠNH
Số lượng/ Quantity : 1
Tình trạng mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao nylon hàn kín.
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 11/08/2018
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 18/08/2018

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Escherichia coli	/g	Không phát hiện	ISO 16649-3:2015 (*)
2	Salmonella	/25g	Không phát hiện	TCVN 8342:2010 (*)
3	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	9,0x10 ¹	ISO 4833-1:2013 (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận / Method is accredited by VILAS

(**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ / Subcontracted test.

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/ml khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or less than 1 CFU/ml when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Th.S. Huỳnh Yên Hà

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Lý Tuấn Kiệt

1/Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng/ Information of sample is written as customer's request.

2/Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Trung Tâm Dịch Vụ Phân Tích Thí Nghiệm TP.HCM
This above result shall not reproduced, partly or fully, unless written approval of Director of CASE

3/Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/ This testing result is only valid on tested sample.

TRỤ SỞ CHÍNH
(☎) 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
(☎) 18001105
(☎) (84.28) 3911 7216
(✉) casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ
(☎) F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
(☎) (84.292) 3918216 - 217 - 218
(☎) (84.292) 3918219
(✉) support@case.com.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
(☎) STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
(☎) (84.258) 246 5255
(☎) (84.258) 246 5355
(✉) vanphongmienntrung@case.vn

CÔNG TY CỔ PHẦN
VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN

Số 2X: VCV-Cty

V/v: Tăng hạn sử dụng đối với sản phẩm chế
biến bảo quản đông lạnh

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 06 tháng 01 năm 2020

Kính gửi: Ban Quản Lý An Toàn Thực Phẩm TP. Hồ Chí Minh

Công ty VISSAN đã tiến hành nộp hồ sơ tự công bố đối với một số sản phẩm (theo
bảng dưới).

STT	Tên sản phẩm	Số TCCS	Ngày đăng kí
1	Heo viên	116/VISSAN/2018	25/08/2018
2	Nem nướng đông lạnh	117/VISSAN/2018	25/08/2018
3	Nem gà lá chanh	14/VISSAN/2019	06/03/2019
4	Nem lụi	42/VISSAN/2019	21/05/2019
5	Bắp cải gói thịt	118/VISSAN/2018	25/08/2018
6	Bì heo	29/VISSAN/2019	23/05/2019

Trong bản thông tin chi tiết, công ty chúng tôi kê khai nội dung thời hạn sử dụng sản phẩm là 06 tháng kể từ ngày sản xuất. Tuy nhiên trong quá trình kiểm soát chất lượng từ sản xuất đến lưu thông hàng hóa, chúng tôi nhận thấy các sản phẩm trên vẫn đảm bảo chất lượng đến 09 tháng kể từ ngày sản xuất.

Nhằm tạo thuận lợi trong việc kinh doanh, công ty VISSAN đề nghị tăng hạn sử dụng đối với các sản phẩm trên từ 06 tháng lên 09 tháng. Chúng tôi cam kết tuân thủ đúng quy trình công nghệ và đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

Công ty VISSAN xin thông tin cho Ban Quản Lý An Toàn Thực Phẩm về sự thay đổi trên.

Trân trọng!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu VT.



Nguyễn Ngọc An

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 51 / VISSAN / 2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, P. 13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: (028) 35533999 – 35533888

Fax: (028) 35533939

E-mail: vissanco@vissan.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0300105356

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm: 5751/2019/BQLATTP-HCM

Ngày cấp: 01/11/2019

Nơi cấp: Ban Quản Lý An Toàn Thực Phẩm Thành Phố Hồ Chí Minh.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bò Viên

2. Thành phần:

- Bò viên: Thịt bò (85 %), mỡ heo, tỏi, muối i - ốt, chất ổn định (451i, 452i), chất điều vị (621).

- Gói gia vị: Muối, đường, chất điều vị (621), tiêu, hành, bột tôm, bột gia vị (hồi, quế, thảo quả, đương quy).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

4.1. Chất liệu bao bì: Bao bì trực tiếp: Bao bì trực tiếp: bao BOPP/LLDPE (lớp PE tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm), khay giấy. Bao bì ngoài: thùng carton phù hợp với tiêu chuẩn của Bộ Y Tế về bao gói thực phẩm.

4.2. Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh: 200 g, 500 g hoặc theo yêu cầu khách hàng.

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



IV. Yêu cầu về an toàn 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.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 51 /VISSAN/2020

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.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 20 tháng 03 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC CÁ NHÂN



Trương Hải Hưng





HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN/PRESERVATION
Ở nhiệt độ không cao hơn -12 °C
Keep frozen at temperatures less than or equal to -12 °C
THÔNG TIN CẢNH BÁO/WARNING
Sản phẩm khi không sử dụng hết phải tiếp tục được bảo quản ở ngăn đông tủ lạnh.
Products when not in use must be preserved in the freezer.
NSX và HSD/MFG and EXP
Xem trên bao bì./See on package.

THÀNH PHẦN/INGREDIENTS
Bò viên: Thịt bò (85%), mỡ heo, tỏi, muối i-ốt, chất ổn định (451, 452), chất điều vị (621), đường quỳ.
Gối gia vị: Muối, đường, chất điều vị (621), tiêu, hành, bột nêm, bột gia vị (hạt, quế, thảo quả).
Spices package: Salt, sugar, flavor enhancer (621), pepper, onion, shrimp powder, spices powder.
Beef ball: Beef (85%), pork fat, garlic, stabilizer (451, 452), flavor enhancer (621).
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG/DIRECTIONS
Cho bò viên vào nước đang sôi khoảng 5 phút, thêm hành, tiêu, gia vị. Ngon hơn khi dùng với tương ớt. Có thể làm giò tiêu bò viên.
No need to defrost, soak them in boiling water about 5 minutes, serve with pepper, spices and chili sauce for more delicious.

Bò Viên
Beef Ball

Bò Viên
Beef Ball



200 g | **BEEF**

* Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Bò Viên
Beef Ball

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG/NUTRITION FACTS	
Khẩu phần ăn/Serving size	100 g sản phẩm
Protein	13,7 g
Calories	181 kcal
Total fat	11,8 g
Total carbohydrate	4,97 g



VISSAN
CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN
Số 420 Mạc Trưng, P. 13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh
Điện thoại: (028) 355 33999 - 355 33888 - Fax: (028) 355 33939
Email: vissan@vissan.com.vn - Website: www.vissan.com.vn
Xuất xứ: Việt Nam
Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN**
HACCP CODEX
ISO 22000 : 2018
ISO 9001 : 2015

CAM KẾT NỘI DUNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT



Sức Sống Mỗi Ngày

ISO 22000 : 2018

ISO 9001 : 2015

HACCP CODEX

Sản phẩm của:

CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, P. 13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: (028) 35533999 - 35533888 - Fax: (028) 35533939

Email: vissanco@vissan.com.vn - Website: www.vissan.com.vn

Xuất xứ: Việt Nam

BÒ VIÊN

Thành phần:

Bò viên: Thịt bò (85 %), mỡ heo, tỏi, muối i-ốt, chất ổn định (451i, 452i), chất điều vị (621).

Gói gia vị: Muối, đường, chất điều vị (621), tiêu, hành, bột tôm, bột gia vị (hồi, quế, thảo quả, đường quy).

Hướng dẫn sử dụng: Cho bò viên vào nước đang sôi khoảng 5 phút, thêm hành, tiêu, gia vị. Ngon hơn khi dùng với tương ớt. Có thể làm hủ tiếu bò viên.

Hướng dẫn bảo quản: Ở nhiệt độ không cao hơn -12 °C.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm khi không sử dụng hết phải tiếp tục được bảo quản ở ngăn đông tủ lạnh.

NSX và HSD: Xem trên bao bì.

Khối lượng tịnh:

500 g

Giá trị dinh dưỡng/Nutrition facts

Khẩu phần ăn/Serving size: 100 g sản phẩm

Protein 13,7 g

Calories 181 kcal

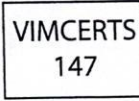
Total carbohydrate 11,8 g

Total fat 4,97 g



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



Mã số mẫu/ Sample code
BN12002.24154948
MM12002.241549482



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 05/03/2020

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SỨC SẴN
Địa chỉ/ Address : 420 NƠ TRANG LONG, PHƯỜNG 13, QUẬN BÌNH THẠNH, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Tên mẫu/ Name of sample : BÒ VIÊN
Số lượng/ Quantity : 1
Tình trạng mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 24/02/2020
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 03/03/2020

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Escherichia coli	CFU/g	< 10	ISO 16649-2:2001 (*)
2	Salmonella spp.	/25g	Không phát hiện	TCVN 8342:2010 (*)
3	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	< 10	ISO 4833-1:2013 (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/ml khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or less than 1 CFU/ml when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

TL. GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION

ThS. Lương Sơn Tùng



Đoàn Thị Bội Hanh

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE

2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request

3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRỤ SỞ CHÍNH

(☎) 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM

(☎) 18001105

(☎) (84.28) 3911 7216

(✉) casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ

(☎) F2.67-F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ

(☎) (84.292) 3918216 - 217 - 218

(☎) (84.292) 3918219

(✉) support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG

(☎) STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa

(☎) (84.258) 246 5255

(☎) (84.258) 246 5355

(✉) vanphongmien trung@case.vn



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



VIMCERTS
147

Mã số mẫu/ Sample code
BN12002.24154948
MM12002.241549482



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 05/03/2020

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SỨC SẴN
Địa chỉ/ Address : 420 NƠ TRANG LONG, PHƯỜNG 13, QUẬN BÌNH THẠNH, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Tên mẫu/ Name of sample : BÒ VIÊN
Số lượng/ Quantity : 1
Tình trạng mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 24/02/2020
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 03/03/2020

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Borate	mg/Kg	Không có	CASE.TN.0002 (Ref. 3390/2000/QĐ-BYT) (*)
2	Cd	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,01	CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11) (*)
3	Amoniac (NH ₃)	g/100g	0,031	TCVN 3706:1990 (*)
4	Định tính H ₂ S		Âm tính	TCVN 3699:1990 (*)
5	pH		6,39 (25°C)	TCVN 4835:2002 (*)
6	Protein	g/100g	13,7 (Nitơ tổng số x 6,25)	CASE.NS.0039 (Ref. AOAC 992.15) (*)
7	Total carbohydrate	g/100g	4,97	Food and Drug Administration (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.
MDL Ngưỡng phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Th.S. Vũ Hàn Giang

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Đoàn Thị Bội Hanh

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.
2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.
3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRỤ SỞ CHÍNH
(☎) 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
(☎) 18001105
(☎) (84.28) 3911 7216
(✉) casehcm@case.vn

CN CÁN THO
(☎) F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, C. Răng, C. Thủ
(☎) (84.292) 3918216 - 217 - 218
(☎) (84.292) 3918219
(✉) support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
(☎) 5TH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
(☎) (84.258) 246 5255
(☎) (84.258) 246 5355
(✉) vanphongmien trung@case.vn



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



VIMCERTS
147

Mã số mẫu/ Sample code
BN12002.24154948
MM12002.241549482

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 05/03/2020

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SỨC SẴN
Địa chỉ/ Address : 420 NƠ TRANG LONG, PHƯỜNG 13, QUẬN BÌNH THẠNH, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Tên mẫu/ Name of sample : BÒ VIÊN
Số lượng/ Quantity : 1
Tình trạng mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 24/02/2020
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 03/03/2020

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Calories	kcal/100g	181	Food and Drug Administration (*)
2	Total Fat	g/100g	11,8	TCVN 8137:2009 (ISO 1444:1996)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION

Th.S. Vũ Hàn Giang

Đoàn Thị Bội Hanh

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE

2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.

3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRỤ SỞ CHÍNH

(☎) 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM

(☎) 18001105

(☎) (84.28) 3911 7216

(✉) casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ

(☎) F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ

(☎) (84.292) 3918216 - 217 - 218

(☎) (84.292) 3918219

(✉) support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG

(☎) STH-2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa

(☎) (84.258) 246 5255

(☎) (84.258) 246 5355

(✉) vanphongmienntrung@case.vn



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



VIMCERTS
147



Mã số mẫu/ Sample code
BN12003.07154929
MM12003.071549291

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 14/03/2020

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SỨC SẴN
Địa chỉ/ Address : 420 NƠ TRANG LONG, PHƯỜNG 13, QUẬN BÌNH THẠNH, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Tên mẫu/ Name of sample : BÒ VIÊN
Số lượng/ Quantity : 1
Tình trạng mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao hàn kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 07/03/2020
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 14/03/2020

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Pb	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11) (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.
MDL Ngưỡng phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Th.S. Vũ Hàn Giang

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Trương Huỳnh Anh Vũ

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE

2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.

3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRỤ SỞ CHÍNH

(☎) 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
(☎) 18001105
(☎) (84.28) 3911 7216
(✉) casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ

(☎) F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
(☎) (84.292) 3918216 - 217 - 218
(☎) (84.292) 3918219
(✉) support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG

(☎) STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
(☎) (84.258) 246 5255
(☎) (84.258) 246 5355
(✉) vanphongmien trung@case.vn

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT SẢN PHẨM

Sở Kế Hoạch và Đầu Tư TP. Hồ Chí Minh	THỰC PHẨM	Số: 51/VISSAN/2020
Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản	BÒ VIÊN	

I. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1. Các chỉ tiêu cảm quan :

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Dạng viên đông lạnh, kích thước tương đối đồng đều, các thành phần liên kết tốt.
2. Màu sắc	Màu xám nhạt đến trắng ngà.
3. Mùi vị	Khi chín sản phẩm có mùi thơm đặc trưng, vị ngọt thịt, không có mùi vị lạ.

2. Các chỉ tiêu dinh dưỡng:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1. Protein	g/100 g	9,6 – 17,8
2. Năng lượng	kcal/100 g	127 - 235
3. Béo tổng	g/100 g	8,3 – 15,3
4. Carbohydrate tổng	g/100 g	3,48 – 6,46

3. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu :

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1. NH ₃ nhỏ hơn	mg/100 g	40
2. pH (ở 25 °C) trong khoảng		5,5 – 7,0
3. Phản ứng H ₂ S		Âm tính
4. Hàn the (borate)	mg/kg	Không có



Handwritten signature

3. Các chỉ tiêu vi sinh : theo QCVN 8-3:2012/BYT

Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)		QCVN 8-3:2012/BYT	Ghi chú: - TSVSVHK: tổng số vi sinh vật hiếu khí - n: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm. - c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. - m: giới hạn dưới, tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt. - M: giới hạn trên, chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt. - (1): trong 25 g hay 25 ml.
	n	c	m	M		
TSVSVHK	5	2	5x10 ⁵	5x10 ⁶	Nhóm sản phẩm “Thịt và sản phẩm chế biến từ thịt phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng” (Mục II.3.3.2)	
<i>E. coli</i>	5	2	5x10 ²	5x10 ³		
<i>Salmonella</i>	5	0	Không phát hiện ⁽¹⁾			

4. Hàm lượng kim loại nặng: theo QCVN 8-2:2011/BYT

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	QCVN 8-2:2011/BYT
1. Cd	mg/kg	0,05	Mục II.2.6
2. Pb	mg/kg	0,1	Mục II.3.7

II. THÀNH PHẦN CẤU TẠO:

- **Bò viên**: Thịt bò (85 %), mỡ heo, tỏi, muối i-ốt, chất ổn định (451i, 452i), chất điều vị (621).
- **Gói gia vị**: Muối, đường, chất điều vị (621), tiêu, hành, bột tôm, bột gia vị (hồi, quế, thảo quả, đương quy).

III. THỜI HẠN SỬ DỤNG: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên bao bì.

IV. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN

IV.1. Hướng dẫn bảo quản: Ở nhiệt độ không cao hơn -12 °C.

IV.2. Hướng dẫn sử dụng: Cho bò viên vào nước đang sôi khoảng 5 phút, thêm hành, tiêu, gia vị. Ngon hơn khi dùng với tương ớt. Có thể làm hủ tiếu bò viên.

IV.3. Thông tin cảnh báo: Sản phẩm khi không sử dụng hết phải tiếp tục được bảo quản ở ngăn đông tủ lạnh.

V. CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUI CÁCH ĐÓNG GÓI:

V.1. Chất liệu bao bì: Bao bì trực tiếp: Bao bì trực tiếp: bao BOPP/LLDPPE (lớp PE tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm), khay giấy. Bao bì ngoài: thùng carton phù hợp với tiêu chuẩn của Bộ Y Tế về bao gói thực phẩm.

V.2. Khối lượng tịnh: 200 g, 500 g hoặc theo yêu cầu khách hàng.

0535
IG TY,
PHÂN
I NAM
NGHỆ
C SẢN
HỒ C

VI. QUY TRÌNH SẢN XUẤT: (đính kèm quy trình)

VII. NỘI DUNG GHI NHÃN: theo quy định hiện hành về ghi nhãn hàng hóa.

(đính kèm nhãn)

VIII. XUẤT XỨ VÀ THƯƠNG NHÂN CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA:

- Xuất xứ: Việt Nam.

- Tên thương nhân: Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản.

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, P.13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh.

Điện thoại: (028) 35533999 – 35533888.

Fax: (028) 35533939.



Tp. Hồ Chí Minh, ngày 20 tháng 03 năm 2020

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

KT. TỔNG GIÁM ĐỐC

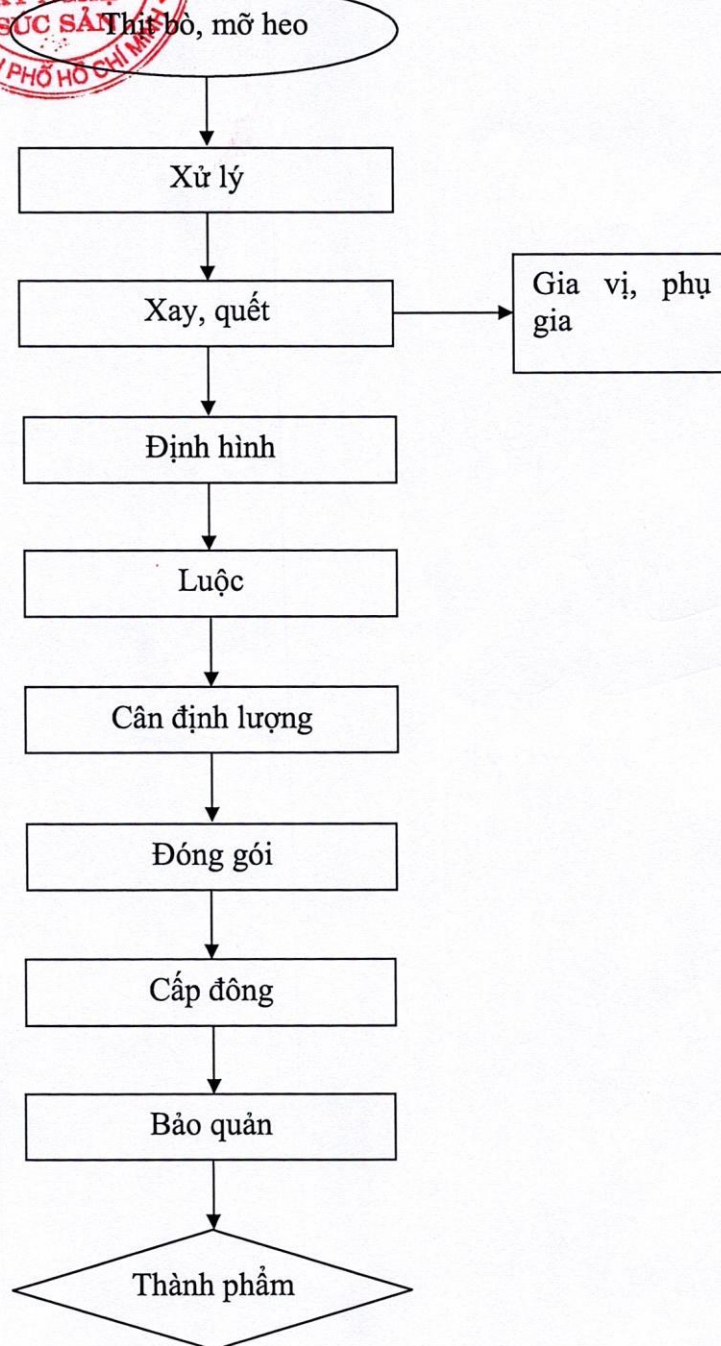
PHỤ TẠNG GIÁM ĐỐC



Trương Hải Hùng



Sơ đồ quy trình công nghệ sản xuất Bò Viên như sau:



Thuyết minh quy trình:

Thịt bò, mỡ heo được xử lý, đưa đi xay quết cùng với gia vị, tỏi, đường, muối và phụ gia như chất ổn định (451i, 452i), chất điều vị (621) để tạo độ đồng nhất cho sản phẩm.

Thịt được định hình thành từng viên, sau đó đem luộc, cân định lượng, sau đó đóng gói, đưa đi cấp đông và bảo quản ở nhiệt độ không cao hơn - 12 °C.

[Handwritten signature]

Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, phường 13, quận Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: **BÒ VIÊN**

Các quá trình sản xuất cụ thể	Kế hoạch kiểm soát chất lượng						
	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Tần suất lấy mẫu/ Kiểm tra	Thiết bị thử nghiệm/ Kiểm tra	Phương pháp thử/ kiểm tra	Biểu ghi chép	Ghi chú
Xử lý	Vệ sinh	Không sót vật lạ	100 %	Mắt thường	Trực quan	Sổ nhật kí sản xuất	
Xay – Quét	Độ đồng nhất	Đảm bảo đồng nhất	100 %	Mắt thường	Trực quan	Sổ nhật kí sản xuất	
Định hình	Khối lượng	Đúng khối lượng tịnh	100 %	Cân điện tử	Trực quan	Sổ nhật kí sản xuất	
Luộc	Nhiệt độ	Theo yêu cầu kỹ thuật	100 %	Nhiệt kế	Đo lường	Sổ nhật kí sản xuất	
Cân định lượng	Khối lượng	Đúng khối lượng tịnh	100 %	Cân điện tử	Trực quan	Sổ nhật kí sản xuất	
Đóng gói	Độ kín	Đảm bảo kín	100 %	Mắt thường	Trực quan	Sổ nhật kí sản xuất	
Bảo quản	Nhiệt độ	Theo yêu cầu kỹ thuật	100 %	Nhiệt kế	Đo lường	Sổ nhật kí sản xuất	
Thành phẩm	Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, cảm quan, vi sinh.	Theo hồ sơ công bố đã được cấp.	1 mẫu (1 kg)/1 lô	Trang thiết bị phòng thí nghiệm.	Theo các tiêu chuẩn Nhà Nước quy định.	Sổ ghi nhận kết quả phòng thí nghiệm.	

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 20 tháng 03 năm 2020



Trương Hải Hưng

Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, phường 13, quận Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: BÒ VIÊN

1. Công ty VISSAN áp dụng hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, HACCP CODEX để kiểm soát quy trình sản xuất sản phẩm này.
2. Công ty VISSAN định kì 12 tháng một lần gửi mẫu kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, hàm lượng kim loại nặng, vi sinh do công ty công bố tại các trung tâm kiểm nghiệm được Bộ Y Tế cho phép hoặc phòng thí nghiệm của công ty được công nhận phù hợp theo ISO 17025.



Tp. Hồ Chí Minh, ngày 20 tháng 3 năm 2020

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



Trương Hải Hưng

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01 / VISSAN / 2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, P. 13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: (028) 35533999 – 35533888

Fax: (028) 35533939

E-mail: vissanco@vissan.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0300105356

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

- 1091/2019/NNPTNT-HCM, Ngày cấp: 26/03/2019, Nơi cấp: Ban Quản Lý An Toàn Thực Phẩm TP. Hồ Chí Minh
- 80/2017/NNPTNT-BN, Ngày cấp: 21/09/2017, Nơi cấp: Chi Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản Và Thủy Sản Bắc Ninh

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Cá Viên

2. Thành phần:

- Cá viên: Nạc cá basa (60 %), nước, muối i-ốt, đường, chất chống oxy hóa (316), chất điều vị (621), tiêu trắng xay, bột tỏi, chất điều chỉnh độ acid (262i, 325), gluten, protein sữa, chất ổn định (450(iii), 1412), chất xơ từ lúa mì, dầu đậu nành, rượu trắng.
- Gói gia vị tương ớt: Nước, ớt (15%), đường, muối, chất làm nhầy (1422), chất điều vị (631, 627, 951), chất điều chỉnh độ acid (260), chất ổn định (452i), phẩm màu tổng hợp (124, 110), phẩm màu tự nhiên (150c), hương tỏi tổng hợp, chất bảo quản (202).
- Gói gia vị tương đen: Nước, đậu nành lên men, đường, muối, chất làm nhầy (1422, 466), chất điều vị (631, 627, 951), chất điều chỉnh độ acid (260), phẩm màu tự nhiên (150c), chất bảo quản (202).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 03 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

4.1. Chất liệu bao bì: Bao bì trực tiếp: bao PE. Bao bì ngoài: thùng carton phù hợp với tiêu chuẩn của Bộ Y Tế về bao gói thực phẩm.

4.2. Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh: 200 g, 500 g hoặc theo yêu cầu khách hàng.



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

IV. Yêu cầu về an toàn 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 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm.
- Văn bản hợp nhất Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm, số 02/VBHN-BYT.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 01/VISSAN/2019

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.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 08 tháng 05 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
TỔNG GIÁM ĐỐC



Nguyễn Ngọc An





Cá Viên

Khối Lượng Tịnh
200 g

Thành phần:
Cá viên: Nạc cá basa (60%), nước, muối i-ốt, đường, chất chống oxy hóa (316), chất điều vị (621), tiêu trắng xay, bột tỏi, chất điều chỉnh độ acid (262), 325, gluten, protein sữa, chất ổn định (450iii), 1412, chất xơ từ lúa mì, dầu đậu nành, rượu trắng.

Gói gia vị tương ớt: Nước, ớt (15%), đường, muối, chất làm dày (1422), chất điều vị (631, 627, 951), chất điều chỉnh độ acid (260), chất ổn định (452), phẩm màu tổng hợp (124, 110), phẩm màu tự nhiên (150c), hương tỏi tổng hợp, chất bảo quản (202).

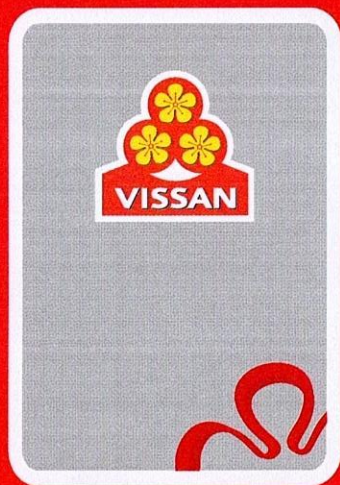
Gói gia vị tương đen: Nước, đậu nành lên men, đường, muối, chất làm dày (1422, 466), chất điều vị (631, 627, 951), chất điều chỉnh độ acid (260), phẩm màu tự nhiên (150c), chất bảo quản (202).

Hướng dẫn sử dụng: Rửa đông trước khi sử dụng, ngon hơn khi chiên trong dầu, dùng kèm với tương ớt, tương đen hoặc chế biến thành các món ăn khác.

Hướng dẫn bảo quản: Ở nhiệt độ không cao hơn -12 °C.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm khi không sử dụng hết, phần còn lại phải tiếp tục bảo quản lạnh 0 °C - 4 °C và không nên để quá 3 ngày.
Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: NH₃ < 40 mg/100 g.
NSX và HSD: Xem ở mép bao bì.

Giá trị dinh dưỡng/Nutrition Facts	
Mỗi gói gia vị tương ớt (100 g sản phẩm)	
Protein	10 g
Calories	177 kcal
Total Fat	6,89 g
Total carbohydrate	10,6 g



SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG - AN TOÀN



VISSAN



Sức Sống Mỗi Ngày

Sản phẩm của:

**CÔNG TY CỔ PHẦN
VIỆT NAM KỸ NGHỆ SỨC SẴN**

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, P. 13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: (028) 3553 3999 - 3553 3888 - Fax: (028) 3553 3939

Email: vissanco@vissan.com.vn - Website: www.vissan.com.vn

Xuất xứ: Việt Nam



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06 / VISSAN / 2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, P. 13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: (028) 35533999 – 35533888

Fax: (028) 35533939

E-mail: vissanco@vissan.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0300105356

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm: 5751/2019/BQLATTP-HCM

Ngày cấp: 01/11/2019

Nơi cấp: Ban Quản Lý An Toàn Thực Phẩm Thành Phố Hồ Chí Minh.

Chi nhánh Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản – Nhà máy Chế Biến Thực Phẩm Vissan – Bắc Ninh đã được chứng nhận CODEX HACCP: 2003

Ngày cấp: 06/01/2019.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Xúc Xích Dinh Dưỡng Heo

2. Thành phần: Nạc heo (58 %), thịt gà, nước, protein đậu nành, protein sữa, chất ổn định (407, 1412, 1422), protein từ lúa mì, muối i-ốt, chất giữ màu (250), chất làm ẩm (450i, 450ii, 450iii, 451i), đường, chất điều vị (621, 627, 631), bột tỏi, bột tiêu, bột nguyên trứng, chất chống oxy hóa (316), chất xơ từ lúa mì, chất điều chỉnh độ acid (262i, 325), DHA, phẩm màu tổng hợp (127).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 03 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

4.1. Chất liệu bao bì: Bao bì trực tiếp: màng định hình PVDC. Bao bì ngoài: bao PE, hũ PET, hộp PP, hộp giấy, thùng carton phù hợp với tiêu chuẩn của Bộ Y Tế về bao gói thực phẩm.

4.2. Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh: 35 g, 175 g (5 cây x 35 g) hoặc theo yêu cầu khách hàng.



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

- Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản.

420 Nơ Trang Long, P. 13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh.

- Chi nhánh Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản - Nhà máy Chế Biến Thực Phẩm Vissan – Bắc Ninh.

Số 4, Đường TS15 – Khu công nghiệp Tiên Sơn – X. Hoàn Sơn – H. Tiên Du – T. Bắc Ninh.

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

IV. Yêu cầu về an toàn 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.

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 06/VISSAN/2021

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.



Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 01 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06 / VISSAN / 2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, P. 13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: (028) 35533999 – 35533888

Fax: (028) 35533939

E-mail: vissanco@vissan.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0300105356

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm: 5751/2019/BQLATTP-HCM

Ngày cấp: 01/11/2019

Nơi cấp: Ban Quản Lý An Toàn Thực Phẩm Thành Phố Hồ Chí Minh.

Chi nhánh Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản – Nhà máy Chế Biến Thực Phẩm

Vissan – Bắc Ninh đã được chứng nhận CODEX HACCP: 2003

Ngày cấp: 06/01/2019.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Xúc Xích Dinh Dưỡng Heo

2. Thành phần: Nạc heo (58 %), thịt gà, nước, protein đậu nành, protein sữa, chất ổn định (407, 1412, 1422), protein từ lúa mì, muối i-ốt, chất giữ màu (250), chất làm ẩm (450i, 450ii, 450iii, 451i), đường, chất điều vị (621, 627, 631), bột tỏi, bột tiêu, bột nguyên trứng, chất chống oxy hóa (316), chất xơ từ lúa mì, chất điều chỉnh độ acid (262i, 325), DHA, phẩm màu tổng hợp (127).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 03 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

4.1. Chất liệu bao bì: Bao bì trực tiếp: màng định hình PVDC. Bao bì ngoài: bao PE, hũ PET, hộp PP, hộp giấy, thùng carton phù hợp với tiêu chuẩn của Bộ Y Tế về bao gói thực phẩm.

4.2. Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh: 35 g, 175 g (5 cây x 35 g) hoặc theo yêu cầu khách hàng.



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

- Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản.

420 Nơ Trang Long, P. 13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh.

- Chi nhánh Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản - Nhà máy Chế Biến Thực Phẩm Vissan – Bắc Ninh.

Số 4, Đường TS15 – Khu công nghiệp Tiên Sơn – X. Hoàn Sơn – H. Tiên Du – T. Bắc Ninh.

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

IV. Yêu cầu về an toàn 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.

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 06/VISSAN/2021

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.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 01 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

KT. TỔNG GIÁM ĐỐC

PHỤ TÓNG GIÁM ĐỐC



Trương Hải Hùng



THÀNH PHẦN

Nạc heo (58%), thịt gà, nước, protein đậu nành, protein sữa, chất ổn định (407, 1412, 1422), protein từ lúa mì, muối i-ốt, chất giữ màu (250), chất làm ẩm (450i, 450ii, 450iii, 451i), đường, chất điều vị (621, 627, 631), bột tỏi, bột tiêu, bột nguyên trứng, chất chống oxy hóa (316), chất xơ từ lúa mì, chất điều chỉnh độ acid (262i, 325), DHA, phẩm màu tổng hợp (127).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Dùng ngay hoặc chế biến thành các món ăn khác.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Nơi thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

NSX và HSD: Xem trên bao bì.

THÔNG TIN CẢNH BÁO:

Không sử dụng cây xúc xích khi vỏ bọc bị thủng, rách.

Giá trị dinh dưỡng/ Nutrition facts

Khẩu phần ăn/ Serving size: 100 g sản phẩm

Calories	184 kcal
Total fat	9,58 g
Trans fat	0 g
Saturated fat	3,14 g
Protein	10,4 g
Total carbohydrate	13,9 g
Chất xơ	1,05 %
DHA	17,1 mg
Sugars	2,25 g
NaCl	1,28 g



VISSAN

Xúc xích dinh dưỡng HEO



Khối lượng tịnh:
175 g (5 cây x 35 g)

*Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

VISSAN

Xúc xích dinh dưỡng HEO



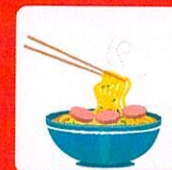
ĂN MỌI LÚC



ĂN VỚI BÁNH MÌ



ĂN MỌI NƠI



ĂN VỚI MÌ GÓI



Sản phẩm của:

CÔNG TY CỔ PHẦN
VIỆT NAM KỸ NGHỆ SỨC SẢN

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, P.13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh
Điện thoại: (028) 355 33999 - 355 33888 - Fax: (028) 355 33939
Email: vissanco@vissan.com.vn - Website: www.vissan.com.vn
Xuất xứ: Việt Nam



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



Mã số mẫu/ Sample code
BN12012.25163721
MM12012.251637216

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 12/01/2021

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SỨC SẴN
Địa chỉ/ Address : 420 NỖ TRANG LONG, PHƯỜNG 13, QUẬN BÌNH THẠNH, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Tên mẫu/ Name of sample : XÚC XÍCH DINH DƯỠNG HEO
Số lượng/ Quantity : 1
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 25/12/2020
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 05/01/2021

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Calories	kcal/100g	184	Food and Drug Administration (*)
2	NaCl	g/100g	1,28 (quy theo Cl-)	CASE.NS.0018 (Ref. AOAC 971.27)
3	Protein	g/100g	10,4 (Nitơ tổng số x 6,25)	CASE.NS.0039 (Ref. AOAC 992.15) (*)
4	Sugars	g/100g	2,25	TCVN 4594:1988 (*)
5	Total carbohydrate	g/100g	13,9 (%DV = 4,64)	Food and Drug Administration (*)
6	Total Fat	g/100g	9,58 (%DV = 14,7)	TCVN 8136:2009
7	Saturated fat	g/100g	3,14(%DV =15,7)	CASE.SK.0107 - GC (*)
8	Trans fat	g/100g	Không phát hiện, MDL = 0,001	CASE.NC.0009 (ATR – FTIR) (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.

MDL Ngưỡng phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Th.S. Vũ Hàn Giang

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Lý Tuấn Kiệt

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.

2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.

3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/ No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRỤ SỞ CHÍNH
[9] 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q.1, TP. HCM
[T] 18001105
[S] (84.28) 3911 7216
[E] casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ
[9] F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
[T] (84.292) 3918216 - 217 - 218
[S] (84.292) 3918219
[E] support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
[9] STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
[T] (84.258) 246 5255
[S] (84.258) 246 5355
[E] vanphongmienntrung@case.vn



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH

DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH

CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



Mã số mẫu/ Sample code
BN12012.25163721
MM12012.251637216

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 12/01/2021

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SỨC SẴN
Địa chỉ/ Address : 420 NƠ TRANG LONG, PHƯỜNG 13, QUẬN BÌNH THẠNH, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Tên mẫu/ Name of sample : XÚC XÍCH DINH DƯỠNG HEO
Số lượng/ Quantity : 1
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 25/12/2020
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 05/01/2021

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Docosahexaenoic acid (DHA)	mg/100g	17,1	CASE.SK.0107 - GC (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION

Th.S. Vũ Hàn Giang



Lý Tuấn Kiệt

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.

2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.

3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/ No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRỤ SỞ CHÍNH

[📍] 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM

[☎] 18001105

[📞] (84.28) 3911 7216

[✉] casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ

[📍] F2.67 - F2.68, Đường số 6, KDC.586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ

[☎] (84.292) 3918216 - 217 - 218

[📞] (84.292) 3918219

[✉] support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG

[📍] STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa

[☎] (84.258) 246 5255

[📞] (84.258) 246 5355

[✉] vanphongmien trung@case.vn



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



Mã số mẫu/ Sample code
BN12005.15161319
MM12005.1516131937

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01
Ngày/ Date: 27/05/2020

Tên khách hàng/ Customer
Địa chỉ/ Address

: CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SỨC SẴN
: 420 NƠ TRANG LONG, PHƯỜNG 13, QUẬN BÌNH THẠNH,
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Tên mẫu/ Name of sample

: XÚC XÍCH DINH DƯỠNG HEO

Số lượng/ Quantity

: 1

Tình trạng mẫu/ Sample description

: Mẫu đựng trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving

: 15/05/2020

Ngày hẹn trả KH/ Date of issue

: 23/05/2020

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Cd	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,01	CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11) (*)
2	Pb	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11) (*)
3	Amoniac (NH ₃)	mg/100g	23,1	TCVN 3706:1990 (*)
4	Béo	%	7,99	AOCS Ak 3-94
5	Dietary fiber	%	1,05	CASE.NS.0030 (Ref. AOAC 991.43) (*)
6	pH		5,97 (25°C)	TCVN 4835:2002 (*)
7	Phản ứng Eber		Âm tính	TCVN 3699:1990 (*)
8	Phản ứng H ₂ S		Âm tính	TCVN 3699:1990 (*)
9	Protein	%	10,6 (Nito tổng số x 6,25)	CASE.NS.0039 (Ref. AOAC 992.15) (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.

MDL Ngưỡng phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Th.S Nguyễn Hoàng Ngọc Hân

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Trương Huỳnh Anh Vũ

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.

2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.

3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRỤ SỞ CHÍNH

[V] 02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
[T] 18001105
[S] (84.28) 3911 7216
[E] casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ

[V] F267 - F268, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
[T] (84.292) 3918216 - 217 - 218
[S] (84.292) 3918219
[E] support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG

[V] STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
[T] (84.258) 246 5255
[S] (84.258) 246 5355
[E] vanphongmien trung@case.vn



PHÒNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



Số: 0041220CB

1. Tên mẫu: XÚC XÍCH DINH DƯỠNG HEO
2. Tên khách hàng: Phòng Quản Lý Chất Lượng Sản Phẩm
3. Địa chỉ khách hàng: 420 Nơ Trang Long, Phường 13, Quận Bình Thạnh, TPHCM.
4. Mô tả mẫu: Mẫu bảo quản nhiệt độ thường
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Ngày thử nghiệm: 28/12/2020
7. Ngày nhận mẫu: 25/12/2020
8. Yêu cầu xét nghiệm: QCVN 8-3

KẾT QUẢ

S T T	Chỉ tiêu thử nghiệm	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết Quả
1	Vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:15	<10
2	<i>E. coli</i>	CFU/g	AOAC 991.14	<10
3	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	TCVN 10780-1:17	(-)

Kết luận: Đạt yêu cầu

Người kiểm tra

Chung Nguyễn Hoàng Nam

Ngày 04 tháng 01 năm 2021

Phê duyệt

Nguyễn Thị Thanh Tuyền

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm.

Công ty CP Việt Nam Kỹ nghệ Súc Sản - Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, Phường 13, Quận Bình Thạnh, TPHCM
Tel: 028 3553 3999 - Fax: 028 3553 3939 - Website: www.vissan.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/VISSAN/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, P. 13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: (028) 35533999 – 35533888

Fax: (028) 35533939

E-mail: vissanco@vissan.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0300105356

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm: 4303/2022/BQLATTP-HCM

Ngày cấp: 17/08/2022

Nơi cấp: Ban Quản Lý An Toàn Thực Phẩm Thành Phố Hồ Chí Minh.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Xúc Xích Dinh Dưỡng Golden 3

2. Thành phần: Thịt gà, nạc heo, mỡ heo, nước, chất ổn định (407, 1412), protein từ đậu nành, chất xơ từ lúa mì, đường, muối, chất điều vị (621, 627, 631), chất điều chỉnh độ acid (262i, 325), chất làm ẩm (450i, 450ii, 450iii, 451i), chất chống oxy hóa (316), chất bảo quản (250), phẩm màu tổng hợp (127, 129), DHA, kẽm, hương thịt tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 04 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

4.1. Chất liệu bao bì: Bao bì trực tiếp: màng định hình PVDC. Bao bì ngoài: bao OPP, CPP, PE, thùng carton phù hợp với tiêu chuẩn của Bộ Y Tế về bao gói thực phẩm.

4.2. Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 198 g (6 cây x 33 g) hoặc theo yêu cầu khách hàng.

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

IV. Yêu cầu về an toàn 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.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 01/VISSAN/2023.

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.



Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 02 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/VISSAN/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, P. 13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: (028) 35533999 – 35533888

Fax: (028) 35533939

E-mail: vissanco@vissan.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0300105356

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm: 4303/2022/BQLATTP-HCM

Ngày cấp: 17/08/2022

Nơi cấp: Ban Quản Lý An Toàn Thực Phẩm Thành Phố Hồ Chí Minh.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Xúc Xích Dinh Dưỡng Golden 3

2. Thành phần: Thịt gà, nạc heo, mỡ heo, nước, chất ổn định (407, 1412), protein từ đậu nành, chất xơ từ lúa mì, đường, muối, chất điều vị (621, 627, 631), chất điều chỉnh độ acid (262i, 325), chất làm ẩm (450i, 450ii, 450iii, 451i), chất chống oxy hóa (316), chất bảo quản (250), phẩm màu tổng hợp (127, 129), DHA, kẽm, hương thịt tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 04 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

4.1. Chất liệu bao bì: Bao bì trực tiếp: màng định hình PVDC. Bao bì ngoài: bao OPP, CPP, PE, thùng carton phù hợp với tiêu chuẩn của Bộ Y Tế về bao gói thực phẩm.

4.2. Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 198 g (6 cây x 33 g) hoặc theo yêu cầu khách hàng.

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

IV. Yêu cầu về an toàn 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.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.



- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 01/VISSAN/2023.

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.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 02 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

K.T. TỔNG GIÁM ĐỐC
TỔNG GIÁM ĐỐC



Trương Hải Hưng





THÀNH PHẦN

Thịt gà, nạc heo, mỡ heo, nước, chất ổn định (407, 1412), protein từ đậu nành, chất xơ từ lúa mì, đường, muối, chất điều vị (621, 627, 631), chất điều chỉnh độ acid (262, 325), chất làm ẩm (450i, 450ii, 450iii, 451i), chất chống oxy hóa (316), chất bảo quản (250), phẩm màu tổng hợp (127, 129), DHA, kẽm, hương thịt tổng hợp.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Dùng ngay hoặc chế biến thành các món ăn khác.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Nơi thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

NSX và HSD: Xem trên bao bì.

THÔNG TIN CẢNH BÁO:

Không sử dụng cây xúc xích khi vỏ bọc bị thủng, rách.

Giá trị dinh dưỡng/Nutrition facts

Khẩu phần ăn/Serving size: 100 g sản phẩm

Calories	178 kcal
Total fat	8,24 g
Trans fat	0 g
Saturated fat	3,06 g
Protein	9,43 g
Total carbohydrate	16,5 g
Sugars	2,03 g
NaCl	0,935 g
DHA	20 mg
Chất xơ	1,75 %
Kẽm	1,87 mg



VISSAN

6 cây

Xúc xích
dinh dưỡng

Golden 3

DHA

phát triển trí não,
thị giác, giúp tăng
khả năng miễn dịch

Chất Xơ

điều hòa
hệ vi khuẩn
đường ruột

Zn

thúc đẩy sự
phát triển của xương,
cơ bắp và trí não

Khối lượng tịnh: **198 g (6 cây x 33 g)**

Xúc xích
dinh dưỡng

Golden 3



ĂN MỌI LÚC



ĂN VỚI BÁNH MÌ



ĂN MỌI NƠI



ĂN VỚI MÌ GỎI

*Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



Sản phẩm của:

CÔNG TY CỔ PHẦN

VIỆT NAM KỸ NGHỆ SỨC SẴN

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, P. 13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: (028) 355 33999 - 355 33888 - Fax: (028) 355 33939

Email: viissanco@viissan.com.vn - Website: www.viissan.com.vn

Xuất xứ: Việt Nam



PHÒNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



Số: 0111222CB

Tên mẫu: XÚC XÍCH DINH DƯỠNG GOLDEN 3
2. Tên khách hàng: CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN
3. Địa chỉ khách hàng: 420 Nơ Trang Long, Phường 13, Quận Bình Thạnh, TPHCM.
4. Mô tả mẫu: Mẫu bảo quản nhiệt độ phòng
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Ngày nhận mẫu: 20-12-22
7. Ngày thử nghiệm: 20-12-22
8. Yêu cầu xét nghiệm: QCVN 8-3:2012/BYT

KẾT QUẢ

S T T	Chỉ tiêu thử nghiệm	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết Quả
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:15	<10
2	<i>E. coli</i>	CFU/g	AOAC 991.14	<10
3	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	TCVN 10780-1:17	(-)

Kết luận: Đạt yêu cầu

Người kiểm tra

Võ Ngọc Yến Nhi

Ngày 26 tháng 12 năm 2022

Phê duyệt

Nguyễn Thị Thanh Tuyền

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm.

Công ty CP Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản - Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, Phường 13, Quận Bình Thạnh, TPHCM
Tel: 028 3553 3999 - Fax: 028 3553 3939 - Website: www.vissan.com

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL1221201200-1

Trang/ Page No: 1/2

- Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SÀN (VISSAN)
- Địa chỉ/ Client's Address : 420 Nơ Trang Long, Phường 13, Quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh
- Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) : 20/12/2022
received
- Ngày phân tích mẫu/ Date of : 20/12/2022
Performance of Test
- Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 25/12/2022
- Thông tin mẫu/ Name of Sample : XÚC XÍCH DINH DƯỠNG GOLDEN 3
- Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi nhựa
- Ghi chú/ Note :
- Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	LS Amoniac (NH ₃) (*) / Ammonia (NH ₃) (*)	15.1	mg/100g	-	TS-KT-HCB-14:2020
2	LS pH (*) / pH value (*)	6.75	-	-	TS-KT-HCB-040:2019 (Ref. TCVN 10035:2013)
3	LS Định tính hydrosulfua (H ₂ S) / Qualitative of Hydrosulfide (H ₂ S)	Âm tính/ Negative	-	-	TCVN 3699:1990
4	LS Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
5	LS Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
6	LS Đạm tổng (*) / Total protein (*)	9.43	g/100g	-	TS-KT-HCB-001:2018
7	LS Béo tổng (*) / Total fat (*)	8.24	g/100g	-	TS-KT-HCB-002:2018
8	LS Năng lượng / Calories	178	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
9	LS Carbohydrate (*) / Carbohydrate (*)	16.5	g/100g	-	TS-KT-HCB-004:2020
10	LS Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugars (as glucose) (*)	2.03	g/100g	-	TS-KT-HCB-003:2018 (Ref. TCVN 4594:1988)
11	LS Chất béo trans (*) / Trans fat (*)	Không phát hiện/ Not Detected	g/100g	0.01	TS-KT-SK-13:2020 (Ref. AOAC 966.06, ISO 5509:2000)
12	LS Chất béo bão hòa (*) / Saturated Fat (*)	3.06	g/100g	-	TS-KT-SK-13:2020 (Ref. AOAC 966.06, ISO 5509:2000)

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.

2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL / This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Trang/ Page No: 2/2

Mã số/ Ref. No: TSL1221201200-1

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
13	LS Muối (NaCl) (*) / Salt (NaCl) (*)	0.935	g/100g	-	TS-KT-HCB-009:2018
14	LS Kẽm (Zn) (*) / Zinc (Zn) (*)	1.87	mg/100g	-	TS-KT-QP-01:2018 (Ref. TCVN 9588:2013 AOAC 999.11)

Chú thích/ Remarks:

- 1.(*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- 2.(**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- 3.LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- 4.LS,LH,LC: Ký hiệu mã chi nhánh/ Branch code: LS – CN HCM, LH – CN Hà Nội, LC – CN Cà Mau.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER


NGUYỄN HỮU TRUYỀN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR


HỒ THỊ THANH PHƯƠNG

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.
2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL4230400220-1

Trang/ Page No: 1/1

- Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN (VISSAN)
- Địa chỉ/ Client's Address : 420 Nơ Trang Long, Phường 13, Quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh
- Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) : 28/12/2022
received
- Ngày phân tích mẫu/ Date of : 28/12/2022
Performance of Test
- Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 03/01/2023
- Thông tin mẫu/ Name of Sample : XÚC XÍCH DINH DƯỠNG GOLDEN 3
- Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi nhựa
- Ghi chú/ Note :
- Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	LS cis-4,7,10,13,16,19- Docosahexaenoic Acid (DHA) (*) / cis-4,7,10,13,16,19- Docosahexaenoic Acid (DHA) (*)	20	mg/100g	-	TS-KT-SK-13:2020 (Ref. AOAC 966.06, ISO 5509:2000)
2	LS Xơ tiêu hóa (*) / Total dietary fiber (*)	1.75	%	-	TS-KT-HCB-104:2020
3	LS Định tính NH ₃ (phản ứng Eber) / Qualitative of NH ₃ (Eber reaction) (*)	Âm tính/ Negative	-	-	TS-KT-HCB-103:2020

Chú thích/ Remarks:

- (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- LS,LH,LC: Ký hiệu mã chi nhánh/ Branch code: LS – CN HCM, LH – CN Hà Nội, LC – CN Cà Mau.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGERGIÁM ĐỐC
DIRECTOR

NGUYỄN THỊ CẨM TUYÊN



TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT SẢN PHẨM
(TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT)

Sở Kế Hoạch và Đầu Tư TP. Hồ Chí Minh	THỰC PHẨM	Số: 01/VISSAN/2023
Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản	XÚC XÍCH DINH DUỖNG GOLDEN 3	Ngày hiệu lực: 01/02/2023

I. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Dạng hình trụ tròn, kích thước tương đối đồng đều, cấu trúc chắc, liên kết chặt, có độ mượt.
2. Màu sắc	Màu hồng nhạt đến hồng.
3. Mùi	Mùi thơm đặc trưng của xúc xích, không có mùi lạ.
4. Vị	Vị ngọt của thịt, không có vị lạ.
5. Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	Không được có.

2. Các chỉ tiêu dinh dưỡng:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1. Calories	kcal/100 g	125 – 231
2. Total fat	g/100 g	5,77 – 10,71
3. Trans fat	g/100 g	0
4. Saturated fat	g/100 g	2,14 – 3,98
5. Protein	g/100 g	6,60 – 12,26
6. Total carbohydrate	g/100 g	11,6 – 21,5
7. Sugars	g/100 g	1,42 – 2,64
8. NaCl	g/100 g	0,655 – 1,216
9. DHA	mg/100g	14 – 26
10. Chất xơ	%	1,23 – 2,28
11. Kẽm	mg/100g	1,31 – 2,43

3. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1. NH ₃ nhỏ hơn	mg/100 g	40
2. pH (ở 25 °C) trong khoảng		5,5 – 7,0
3. Phản ứng Eber và H ₂ S		Âm tính

4. Hàm lượng kim loại nặng: theo QCVN 8-2:2011/BYT.

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	QCVN 8-2:2011/BYT
1. Cd	mg/kg	0,05	Mục II.2.6
2. Pb	mg/kg	0,1	Mục II.3.7

5. Các chỉ tiêu vi sinh : theo QCVN 8-3:2012/BYT.

Tên chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)		QCVN 8-3:2012/BYT	Ghi chú: - TSVSVHK: tổng số vi sinh vật hiếu khí - n: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm. - c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. - m: giới hạn dưới, tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt. - M: giới hạn trên, chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt. - (2): trong 25 g hay 25 ml.
	n	c	m	M		
TSVSVHK	5	2	5x10 ⁵	5x10 ⁶	Nhóm “Thịt và sản phẩm chế biến từ thịt sử dụng trực tiếp không cần xử lý nhiệt” (Mục II.3.3.1)	
<i>E.coli</i>	5	2	5x10 ¹	5x10 ²		
<i>Salmonella</i>	5	0	Không phát hiện ⁽²⁾			

II. THÀNH PHẦN CẤU TẠO:

Thịt gà, nạc heo, mỡ heo, nước, chất ổn định (407, 1412), protein từ đậu nành, chất xơ từ lúa mì, đường, muối, chất điều vị (621, 627, 631), chất điều chỉnh độ acid (262i, 325), chất làm ẩm (450i, 450ii, 450iii, 451i), chất chống oxy hóa (316), chất bảo quản (250), phẩm màu tổng hợp (127, 129), DHA, kẽm, hương thịt tổng hợp

III. THỜI HẠN SỬ DỤNG: 04 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên bao bì.

71

IV. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN:

1. **Hướng dẫn bảo quản:** Nơi thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
2. **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng ngay hoặc chế biến thành các món ăn khác.
3. **Thông tin cảnh báo:** Không sử dụng cây xúc xích khi vỏ bọc bị thủng, rách.

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

1. **Chất liệu bao bì:** Bao bì trực tiếp: màng định hình PVDC. Bao bì ngoài: bao OPP, CPP, PE, thùng carton phù hợp với tiêu chuẩn của Bộ Y Tế về bao gói thực phẩm.
2. **Khối lượng tịnh:** 198 g (6 cây x 33 g) hoặc theo yêu cầu khách hàng.

VI. QUY TRÌNH SẢN XUẤT: (đính kèm quy trình)

VII. NỘI DUNG GHI NHÃN: phù hợp với quy định hiện hành về ghi nhãn hàng hóa.

(đính kèm nhãn)

VIII. XUẤT XỨ VÀ THƯƠNG NHÃN CHIU TRÁCH NHIỆM VỀ CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA:

- Xuất xứ: Việt Nam
- Tên thương nhân: Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản.
Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, P. 13, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh.
Điện thoại: (028) 35533999 - 35533888.
Fax: (028) 35533939.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 02 năm 2023

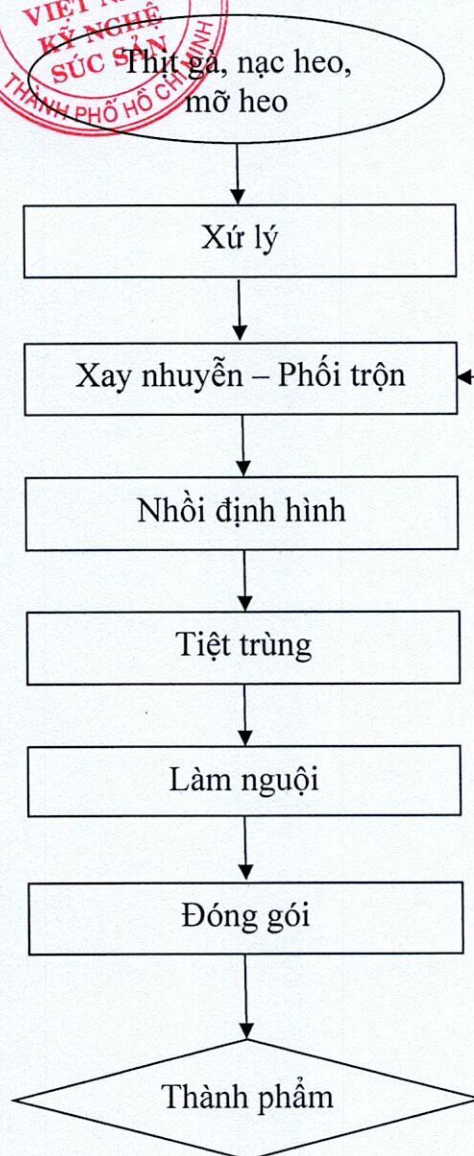
ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



KT. TỔNG GIÁM ĐỐC
CHỖ TỔNG GIÁM ĐỐC

Trương Hải Hưng

Sơ đồ quy trình công nghệ sản xuất Xúc Xích Dinh Dưỡng Golden 3 như sau:



Nước, chất ổn định (407, 1412), protein từ đậu nành, chất xơ từ lúa mì, đường, muối, chất điều vị (621, 627, 631), chất điều chỉnh độ acid (262i, 325), chất làm ẩm (450i, 450ii, 450iii, 451i), chất chống oxy hóa (316), chất bảo quản (250), phẩm màu tổng hợp (127, 129), DHA, kẽm, hương thịt tổng hợp.

Thuyết minh quy trình:

Thịt gà, nạc heo, mỡ heo sau khi xử lý đem xay nhuyễn – phối trộn cùng với nước, chất ổn định (407, 1412), protein từ đậu nành, chất xơ từ lúa mì, đường, muối, chất điều vị (621, 627, 631), chất điều chỉnh độ acid (262i, 325), chất làm ẩm (450i, 450ii, 450iii, 451i), chất chống oxy hóa (316), chất bảo quản (250), phẩm màu tổng hợp (127, 129), DHA, kẽm, hương thịt tổng hợp tạo thành hỗn hợp đồng nhất.

Hỗn hợp trên nhồi vào màng PVDC để tạo hình thành từng cây xúc xích, những cây xúc xích này được đem đi tiệt trùng rồi làm nguội.

Xúc xích sau khi làm nguội sẽ được đóng và bảo quản ở nhiệt độ thích hợp.

Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, phường 13, quận Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: XÚC XÍCH DINH DƯỠNG GOLDEN 3

Các quá trình sản xuất cụ thể	Kế hoạch kiểm soát chất lượng						
	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Tần suất lấy mẫu/ Kiểm tra	Thiết bị thử nghiệm/ Kiểm tra	Phương pháp thử/ kiểm tra	Biểu ghi chép	Ghi chú
Xử lý	Vệ sinh	Không sót vật lạ	100 %	Mắt thường	Trực quan	Nhật ký sản xuất	
Nhồi định hình	Khối lượng	Đúng khối lượng tịnh	100 %	Cân điện tử	Đo lường	Nhật ký sản xuất	
Tiệt trùng	Nhiệt độ	Theo yêu cầu kỹ thuật	100 %	Nhiệt kế	Đo lường	Nhật ký sản xuất	
Đóng gói	Độ kín	Đảm bảo kín	100 %	Mắt thường	Trực quan	Nhật ký sản xuất	
Thành phẩm	Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, cảm quan, vi sinh.	Theo bản thông tin chi tiết sản phẩm	1 mẫu (1 kg)/1 lô	Trang thiết bị phòng thí nghiệm.	Theo các tiêu chuẩn Nhà Nước quy định.	Sổ ghi nhận kết quả phòng thí nghiệm.	

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 02 năm 2023

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

KT. TỔNG GIÁM ĐỐC

PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC



Trương Hải Hùng

Công ty Cổ Phần Việt Nam Kỹ Nghệ Súc Sản

Địa chỉ: 420 Nơ Trang Long, phường 13, quận Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: XÚC XÍCH DINH DƯỠNG GOLDEN 3

1. Công ty VISSAN áp dụng hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 9001:2015 để kiểm soát quy trình sản xuất sản phẩm này.
2. Công ty VISSAN định kì 12 tháng một lần gửi mẫu kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, hàm lượng kim loại nặng, vi sinh do công ty công bố tại các trung tâm kiểm nghiệm được Bộ Y Tế cho phép hoặc phòng thí nghiệm của công ty được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025.

7

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 02 năm 2023

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

KT. TỔNG GIÁM ĐỐC

PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC



Trương Hải Hương



Test Report No.VNT/F23/0811268

Dated 18/08/2023

Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F23/0811268

Ngày 18/08/2023



Vietnam

Note: This report is issued subject to the Testing and Certification Regulations of the TÜV SÜD Group and the General Terms and Conditions of Business of TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. In addition, this report is governed by the terms set out within this report.

Lưu ý: Báo cáo này được phát hành tuân theo Quy định về Chứng nhận và Thử nghiệm của Tập đoàn TÜV SÜD cũng như Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh Chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam. Ngoài ra, báo cáo này chịu sự điều chỉnh của các điều khoản được nêu trong báo cáo.

Add value.
Inspire trust.

Applicant

Tên khách hàng

: CỬA HÀNG VISSAN-CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN-TRUNG TÂM KINH DOANH THỰC PHẨM VISSAN

No. 140 Tran Hung Dao B Street, Ward 7, District 5, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Số 140 Đường Trần Hưng Đạo B, Phường 7, Quận 5, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Attention

Người liên hệ

: Mr. Đăng

Date of receiving

Ngày nhận mẫu

: 11/08/2023 (11:30)

Temperature of sample as received : 0°C

Nhiệt độ bề mặt của mẫu khi nhận

State of sample as received

Mô tả tình trạng mẫu khi nhận

: Sample intact in plastic bag

Mẫu nguyên vẹn trong túi nhựa

Test Period

Thời gian thử nghiệm

: 11/08/2023 – 18/08/2023

Sample Description

Tên mẫu

: Thịt bò

Ngày sản xuất: 10/08/2023

Note: The submitted samples were not taken by laboratory/ Mẫu gửi không được lấy bởi Phòng thử nghiệm

The information was provided by client/ Thông tin được cung cấp bởi khách hàng

Sample storage period 1 week after issuing the test report/ Thời gian lưu mẫu 1 tuần sau khi phát hành báo cáo thử nghiệm

This testing result is only valid on the tested sample/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử



VILAS 487

The results reported herein have been performed in accordance with the terms of accreditation under the Vietnam Bureau of Accreditation. Tests marked "Not Accredited" in this Report are not included in the BoA Accreditation Schedule for our laboratory.

Các kết quả được báo cáo ở đây đã được thực hiện theo các điều khoản công nhận của Văn phòng Công nhận Việt Nam. Các chỉ tiêu được đánh dấu là "Chưa được Công nhận" trong Báo cáo này chưa có trong danh mục công nhận của BoA cho phòng thí nghiệm.

Laboratory:
TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.
Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group
III, Tan Binh I.P, Tay Thanh Ward, Tan
Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Phone : +84-28-62678506
Fax : +84-28-62678511
E-Mail: info.vn@tuvsud.com
<https://www.tuvsud.com/vi-vn>

Regional Head Office:
TÜV SÜD Asia Pacific Pte. Ltd.
15 International Business Park
TÜV SÜD @ IBP
Singapore 609937
TUV®

Test Report No.VNT/F23/0811268
Dated 18/08/2023
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F23/0811268
Ngày 18/08/2023



Vietnam

TEST RESULTS/ KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM:

No. STT	Specification Chỉ tiêu	Unit Đơn vị	Method Phương pháp	Result Kết quả	Detection Limit Giới hạn phát hiện
1.	Total aerobic count Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013 Amd 1:2022	8.7x10 ²	10
2.	Escherichia coli	CFU/g	ISO 16649-2:2001	Not detected Không phát hiện	10
3.	Salmonella spp.	/25g	ISO 6579-1:2017 Amd.1:2020	Absent Không phát hiện	-



Checked By

Hoang Thi Hai Yen
Operation Manager

Authorized By

Nguyen Thi Chan
FHB Manager

Test Report No.VNT/F23/0811268
Dated 18/08/2023
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F23/0811268
Ngày 18/08/2023



Please note that this Report is issued under the following terms :

1. This report applies to the sample of the specific product/equipment given at the time of its testing. The results are not used to indicate or imply that they are applicable to other similar items. In addition, such results must not be used to indicate or imply that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. approves, recommends or endorses the manufacturer, supplier or user of such product/equipment, or that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any way "guarantees" the later performance of the product/equipment. Unless otherwise stated in this report, no tests were conducted to determine long term effects of using the specific product/equipment.
2. The sample/s mentioned in this report is/are submitted/supplied/manufactured by the Client. TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. therefore assumes no responsibility for the accuracy of information on the brand name, model number, origin of manufacture, consignment or any information supplied.
3. Nothing in this report shall be interpreted to mean that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. has verified or ascertained any endorsement or marks from any other testing authority or bodies that may be found on that sample.
4. This report shall not be reproduced wholly or in parts and no reference shall be made by the Client to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. or to the report or results furnished by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any advertisements or sales promotion.
5. Unless otherwise stated, the tests were carried out in TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd., Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group III, Tan Binh I.P, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam.
6. The tests carried out by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. and this report is subject to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.'s General Terms and Conditions of Business and the Testing and Certification Regulations of the TÜV SÜD Group.

Effective 01 December 2022

Xin lưu ý rằng Báo cáo này được phát hành theo các điều khoản sau:

1. Báo cáo này áp dụng cho mẫu sản phẩm/thiết bị cụ thể được cung cấp tại thời điểm thử nghiệm. Các kết quả không được sử dụng để biểu thị hoặc ngụ ý rằng chúng có thể áp dụng cho các mặt hàng tương tự khác. Ngoài ra, không được sử dụng các kết quả đó để chỉ ra hoặc ngụ ý rằng Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam phê duyệt, khuyến nghị hoặc xác nhận nhà sản xuất, nhà cung cấp hoặc người sử dụng sản phẩm/thiết bị đó hoặc Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam dưới bất kỳ hình thức nào "đảm bảo" hiệu suất sau này của sản phẩm/thiết bị. Trừ khi có quy định khác trong báo cáo này, không có thử nghiệm nào được tiến hành để xác định tác động lâu dài của việc sử dụng sản phẩm/thiết bị cụ thể.
2. (Các) mẫu được đề cập trong báo cáo này là/được gửi/cung cấp/sản xuất bởi Khách hàng. Do đó, Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam không chịu trách nhiệm về tính chính xác của thông tin về tên thương hiệu, số model, nguồn gốc sản xuất, lô hàng hoặc bất kỳ thông tin nào được cung cấp.
3. Không nội dung nào trong báo cáo này được hiểu là Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam đã xác minh hoặc xác nhận bất kỳ chứng thực hoặc dấu hiệu nào từ bất kỳ cơ quan hoặc tổ chức kiểm định nào khác có thể tìm thấy trên mẫu đó.
4. Báo cáo này sẽ không được sao chép toàn bộ hoặc từng phần và Khách hàng sẽ không tham chiếu đến Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam hoặc báo cáo hoặc kết quả do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cung cấp trong bất kỳ quảng cáo hoặc khuyến mại nào.
5. Trừ khi có quy định khác, các thử nghiệm được thực hiện tại Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam, Lô III-26, Đường 19/5A, Cụm Công nghiệp III, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
6. Các thử nghiệm do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam thực hiện và báo cáo này tuân theo Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cũng như Quy định Chứng nhận và Thử nghiệm của Tập đoàn TÜV SÜD.

Ngày hiệu lực ngày 01 tháng 12 năm 2022.

-- END OF TEST REPORT/ KẾT THÚC BÁO CÁO THỬ NGHIỆM --