CÔNG TY CP SẢN XUẤT THỰC PHẨM ÂU LẠC

Địa chỉ: Số 1, Tổ dân phố 6, Đường Văn La, Phường Kiến Hưng, TP Hà Nội , Việt Nam

Điện thoại: 024 66866201 **E-mail**: thucphamaulac@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0107681873 **Website:** thucphamaulac@gmail.com

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

(Số: 004/TPAL/2026)

***Tên sản phẩm*: Giò Bò Nạc**

Danh mục hồ sơ đính kèm:

1. Bản tự công bố sản phẩm
2. Nhãn sản phẩm
3. Phiếu kiểm nghiệm
4. Giấy chứng nhận ATTP

Hà Nội, ngày 15 tháng 04 năm 2026

Scanned with CamScanner

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 004/TPAL/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần sản xuất thực phẩm Âu Lạc

Địa chỉ: Số 1, Tổ dân phố 6, Đường Văn La, Phường Kiến Hưng, TP. Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 024 66866201 E-mail: thucphamaulac@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0107681873

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Địa điểm kinh doanh số 2 - Công ty cổ phần sản xuất thực phẩm Âu Lạc số: 88/2026/NNMT-HAN do Sở Nông Nghiệp và Môi Trường Thành Phố Hà Nội cấp ngày 01/04/2026.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Giò Bò Nạc

2. Thành phần: Thịt nạc bò 60%, nạc heo, mỡ heo, muối ăn, nước mắm, hạt tiêu, chất điều vị: mỳ chính (INS 621), chất bảo quản: (INS 262(i)); chất chống oxy hóa: (INS 300, INS 316); chất ổn định: (INS 325, INS 331(iii)); chất điều chỉnh độ acid: (INS 451(i), INS 450(iii), INS 452(i)); Neo Color RB (muối ăn, dextrose, bột gạo đỏ lên men, màu caramen (INS 150d)).

3. Giá trị dinh dưỡng trung bình trên 100g: Năng lượng - 234 kcal, Đạm – 17.75 g, Chất béo - 17.9 g, Natri - 625 mg.

Hàm lượng dinh dưỡng không thấp hơn 80% giá trị trên nhãn.

4. NSX và HSD: xem trên bao bì. HSD 2 tháng tính từ NSX. Bảo quản ngăn mát tủ lạnh, tâm sản phẩm từ 0-4 độ C.

Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng hay sản phẩm có dấu hiệu hỏng, rách, hở chân không.

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

- Quy cách đóng gói: 30g, 40g, 50g, 60g, 100g, 120g, 160g, 200g, 250g, 500g, 1kg, 2kg/túi.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói hút chân không trong túi PE, PA, hoặc túi chuyên dùng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế

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

Địa điểm kinh doanh số 2- Công ty Cổ phần sản xuất thực phẩm Âu Lạc

Địa chỉ: Số 9, Ngõ 61, Đường Phượng Bãi, Tổ Dân Phố Yên Thành, Phường Chương Mỹ, TP. Hà Nội, Việt Nam

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

1. Tên sản phẩm: Giò Bò Nạc

2. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa:

Scanned with CamScanner

Công ty cổ phần sản xuất thực phẩm Âu Lạc

Trụ sở chính: Số 1, Tổ dân phố 6, Đường Văn La, Phường Kiến Hưng, TP. Hà Nội, Việt Nam

Sản xuất tại: Địa điểm kinh doanh số 2 - Số 9, Ngõ 61, Đường Phượng Bãi, Tổ Dân Phố Yên Thành, P. Chương Mỹ, TP. Hà Nội, Việt Nam

3. Xuất xứ hàng hóa: Sản xuất tại Việt Nam

4. Quy cách đóng gói: 30g, 40g, 50g, 60g, 100g, 120g, 160g, 200g, 250g, 500g, 1kg, 2kg/túi.

5. NSX và HSD: xem trên bao bì. HSD 2 tháng tính từ NSX. Bảo quản ngăn mát tủ lạnh, tâm sản phẩm từ 0-4 độ C.

6. Thành phần: Thịt nạc bò 60%, nạc heo, mỡ heo, muối ăn, nước mắm, hạt tiêu, chất điều vị: mỳ chính (INS 621), chất bảo quản: (INS 262(i)); chất chống oxy hóa: (INS 300, INS 316); chất ổn định: (INS 325, INS 331(iii)); chất điều chỉnh độ acid: (INS 451(i), INS 450(iii), INS 452(i)); Neo Color RB (muối ăn, dextrose, bột gạo đỏ lên men, màu caramen (INS 150d)).

7. Giá trị dinh dưỡng trung bình trên 100g: Năng lượng - 234 kcal, Đạm – 17.75 g, Chất béo - 17.9 g, Natri - 625 mg.

Hàm lượng dinh dưỡng không thấp hơn 80% giá trị trên nhãn.

8. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng hay sản phẩm có dấu hiệu hỏng, rách, hở chân không.

9. Hướng dẫn sử dụng, bảo quản: Dùng ngay, hoặc chiên, rán ăn với cơm, chế biến theo sở thích.

Bảo quản ngăn mát tủ lạnh, tâm sản phẩm từ 0-4 độ C.

10. Ghi chú: Là thực phẩm thông thường.

IV. <u>Yêu cầu về an toàn thực phẩm</u>:

Tổ chức kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
2. QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
3. QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
4. Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố.

Hà Nội, Ngày 15 tháng 04 năm 2026

Đại diện tổ chức, cá nhân

M.S.D.N: 0[illegible]3 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THỰC PHẨM ÂU LẠC
THÀNH PHỐ HÀ NỘI

GIÁM ĐỐC

Đỗ Văn Phúc

Scanned with CamScanner

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

GIÒ BÒ NẠC

Thành phần: Thịt nạc bò 60%, nạc heo, mỡ heo, muối ăn, nước mắm, hạt tiêu, chất điều vị: mỳ chính (INS 621), chất bảo quản: (INS 262(i)); chất chống oxy hóa: (INS 300, INS 316); chất ổn định: (INS 325, INS 331(iii)); chất điều chỉnh độ acid: (INS 451(i), INS 450(iii), INS 452(i)); Neo Color RB (muối ăn, dextrose, bột gạo đỏ lên men, màu caramen (INS 150d)).

Giá trị dinh dưỡng trung bình trên 100g: Năng lượng - 234 kcal, Đạm – 17.75 g, Chất béo - 17.9 g, Natri - 625 mg.

(Hàm lượng dinh dưỡng không thấp hơn 80% giá trị trên nhãn)

HDSD: Dùng ngay, hoặc chiên, rán ăn với cơm, chế biến theo sở thích.

Bảo quản: Ngăn mát tủ lạnh, tâm sản phẩm từ 0-4 độ C

NSX và HSD: Xem trên bao bì. HSD 2 tháng tính từ NSX.

Lưu ý: Không dùng sản phẩm khi quá hạn sử dụng, hay khi sản phẩm có dấu hiệu hỏng rách, hở chân không.

Công Ty Cổ Phần Sản Xuất Thực Phẩm Âu Lạc

Trụ sở chính: Số 1, Tổ dân phố 6, Đường Văn La, P. Kiến Hưng, TP. Hà Nội, Việt Nam

Sản xuất tại: Địa điểm kinh doanh số 2 - Số 9, Ngõ 61, Đường Phượng Bãi, Tổ Dân Phố Yên Thành, P. Chương Mỹ, TP. Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 024 66866201/ 0975696600

Email: thucphamaulac@gmail.com **Web:** thucphamaulac.com

Khối lượng tịnh: **Số TCB:**

Xuất xứ: Sản xuất tại Việt Nam

Hà Nội, Ngày 15 tháng 04 năm 2026

Đại diện tổ chức, cá nhân

M.S.D.N: 0107681873 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THỰC PHẨM ÂU LẠC
THÀNH PHỐ HÀ NỘI

GIÁM ĐỐC

Đỗ Văn Phúc

Scanned with CamScanner

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THỰC PHẨM ÂU LẠC
Số 1, Tổ dân phố 6, Đường Văn La, phường Kiến Hưng
Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
Mã số PO của khách hàng : X4GD2604060125-HN

Mã số mẫu : 743-2026-00078751

Mã số Eol : 005-32410-723624
Tên mẫu / Tên sản phẩm : Giò Bò Nạc
Mô tả mẫu : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu : 06/04/2026 **Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :** 13/04/2026
Thời gian kiểm nghiệm : 06/04/2026 - 13/04/2026

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW020 VW (a) *Salmonella spp.*	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Không phát hiện
2	VW019 VW (a) *Escherichia coli*	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW025 VW (a) *Bacillus cereus*	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	$7.7x10^2$
5	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	0.59
6	VW066 VW (a) Đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	17.75
7	VW07W VW (a) Tro	%	N79-R-RD1-TP-9759 (2022) (Ref. TCVN 7765:2007 & TCVN 4071: 2009 & TCVN 5484:2002 & TCVN 9474:2012)	2.12
8	VW083 VW (a) Độ ẩm	%	N79-R-RD1-TP 9762 (2022) (Ref. ISO 712:2009 & TCVN 8135: 2009 & TCVN 4069: 2009)	61.6
9	VW081 VW (a) Béo	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (2022) (Ref. TCVN 8136:2009 & TCVN 6555:2017)	17.9
10	VWWS6 VW Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	Không phát hiện (LOD=0.1)
11	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
12	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
13	VWHGN VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VWHGN VW (a) Aflatoxin tổng	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)

Scanned with CamScanner

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2026-00078751

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
15	VD6ZP VD (a) **Natri (Na)**	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	**625**
16	VWL74 VW **Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)**	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	**234**

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc

CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG

Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 15/04/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 15/04/2026.

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 10 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thoả thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thoả thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sắc-ký-hải-đăng/điều-khoản-và-điều-kiện-chung-về-cung-cấp-dịch-vụ/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN, A39, N79, EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

Scanned with CamScanner