

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ
PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM
SỐ 04/2022/TCCS

Tên cơ sở/tổ chức: Công ty Cổ phần truyền thông và thương mại dịch vụ Tây Bắc TV

Giấy chứng nhận đăng ký Doanh nghiệp số: 6200118497, cấp ngày 06/4/2022, cơ quan cấp: Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Lai Châu

Người đại diện: Khà Thị Hạnh, chức vụ: Giám đốc

Địa chỉ: 264 đường Trần Hưng Đạo, phường Đoàn Kết, TP Lai Châu, tỉnh Lai Châu

Điện thoại: 0378308666; Email: taybactv9999@gmail.com

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 50/2022/NNPTNT-LC do Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn cấp ngày 29/9/2022.

CÔNG BỐ

Sản phẩm: Khô bò Tây Bắc TV

Xuất xứ: Công ty Cổ phần truyền thông và thương mại dịch vụ Tây Bắc TV

Địa chỉ sản xuất: 264 đường Trần Hưng Đạo, phường Đoàn Kết, TP Lai Châu, tỉnh Lai Châu

Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm theo

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm;
- 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 50/2016/TT-BYT Quy định mức tối đa tồn dư thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

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

ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT CỦA CƠ SỞ



GIÁM ĐỐC
Khà Thị Hạnh

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Tên tổ chức sản xuất	Tên nhóm sản phẩm	Số: 04/2022/TCCS
Công ty Cổ phần truyền thông và thương mại dịch vụ Tây Bắc TV	Khô bò Tây Bắc TV	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. Yêu cầu kỹ thuật

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái : Thịt nạc bò được tẩm ướp gia vị và sấy khô
- Màu sắc : Màu sắc tự nhiên, đặc trưng của sản phẩm
- Mùi, vị : Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, vị ngọt cay đặc trưng

1.2. Hàm lượng kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/kg)
1. Chì (Pb)	0,1
2. Cadimi (Cd)	0,05

1.3 Vi sinh vật

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa CFU/g
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí	5×10^6
2. E.coli	5×10^2
3. Salmonella	0

2. Thành phần cấu tạo

Nguyên liệu : Thịt bò, gia vị (*quế, cam thảo, đinh hương, tiểu hồi, đại hồi, thảo quả, vỏ quít, ớt, gừng, hạt tiêu, hành, đường trắng, rượu, tỏi ...*)

3. Thời hạn sử dụng

- 09 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng ghi trên bao bì

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

- Sản phẩm có thể sử dụng trực tiếp, để được tăng thêm hương vị có thể vắt thêm chanh và chấm cùng tương ớt
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

5. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói

- Sản phẩm đóng trong túi PE hút chân không đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

- Khối lượng tịnh: 200g, 300g, 500g

6. Quy trình sản xuất : Có phụ lục đính kèm

7. Nội dung ghi nhãn sản phẩm : Có nhãn đính kèm

8. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Tên cơ sở/tổ chức: Công ty Cổ phần truyền thông và thương mại dịch vụ Tây Bắc TV

Người đại diện: Khả Thị Hạnh, chức vụ: Giám đốc

Địa chỉ: 264 đường Trần Hưng Đạo, phường Đoàn Kết, TP Lai Châu, tỉnh Lai Châu

Điện thoại: 0378308666

ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT CỦA CƠ SỞ

(Ký, họ tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Khả Thị Hạnh

QUY TRÌNH SẢN XUẤT

1. Bước 1. Chuẩn bị nguyên liệu

- **Nguyên liệu chính:** Thịt bò để làm khô bò Tây Bắc phải đảm bảo thịt bò có màu đỏ tươi, rõ vân và phần mỡ có màu vàng tươi. Khi dùng tay chạm nhẹ vào miếng thịt bò sẽ cảm nhận được độ mềm vừa phải và độ đàn hồi tốt. Không nên mua những miếng thịt có mùi hôi, nhão, giữa các thớ thịt có nốt trắng tròn và thịt có màu tái xanh vì đây là thịt bò để đã lâu nên không sử dụng được nữa.

- **Các nguyên liệu tẩm ướp khác:** tỏi, hành tím, gừng, xả, ngũ vị hương, bột nghệ, bột điều, bột cà ri, ớt bột, dấm, nước mắm, đường, muối, tiêu.

2. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Để khử mùi hôi của thịt bò, khi mua về, dùng 2 muống canh giấm và 1 ít muối chà xát lên miếng thịt bò 5 - 7 phút rồi xả lại 2 - 3 lần bằng nước sạch, để ráo. Sau khi thịt đã ráo, bạn thái thịt bò thành những miếng to bản, dày khoảng 0,5cm và nhớ là cắt dọc thớ để có thể đảm bảo độ dai ngon và thêm phần đẹp mắt cho miếng thịt.

- Thịt bò cắt xong cho vào thay tiến hành ướp gia vị. Sả rửa sạch, bỏ đầu, đuôi rồi băm nhỏ. Hành tím, tỏi bóc bỏ vỏ, băm nhuyễn. Gừng cạo vỏ và cũng băm nhuyễn. Thêm đường, muối, nước mắm, dầu ăn, ngũ vị hương, bột nghệ, bột điều, cà ri, ớt bột, dầu hào. Trộn đều cho bò ngấm gia vị, bọc lại bằng màng bọc thực phẩm, cho vào tủ lạnh 8 tiếng hoặc để qua đêm.

3. Bước 3. Sấy thịt bò

- Sử dụng lò nướng ở mức độ nhiệt ổn định

- Xếp thịt bò lên khay nướng và cho vào lò nướng, sấy ở nhiệt độ 100 độ C trong 30 phút

- Lật thịt bò, dùng cây cán bột cán mỏng rồi lại xếp vào khay, cho vào lò nướng, tiếp tục sấy ở 100 độ C trong 60 phút.

4. Bước 4. Thương thức và bảo quản

- Cho thịt bò vào trong bọc ni lông hoặc hộp kín, đậy lại và bảo quản ở nơi khô ráo, tránh để gần nơi ẩm ướt sẽ làm khô bò bị mềm và dễ hư mốc.

- Sử dụng khô bò trong thời gian ngắn, nên bảo quản ngoài hoặc trong ngăn mát tủ lạnh để thuận tiện cho việc chế biến. Đối với việc muốn sử dụng khô bò trong thời gian dài, bạn nên phơi thật kỹ khô bò và bảo quản trong ngăn đông tủ lạnh, có thể sử dụng trong khoảng 3 - 6 tháng.

- Nếu không bảo quản khô bò bằng tủ lạnh, sau 2 - 3 tuần, đem khô bò ra phơi lại để giúp khô bò không bị ẩm mốc và giúp bảo quản lâu hơn.

- Nên cho khô bò vào bọc ni lông, dùng máy hút chân không hút hết không khí và cho bọc vào trong tủ lạnh, sẽ giúp khô bò được bảo quản lâu hơn.

- Trước mỗi lần sử dụng, bạn vắt thêm lên đĩa bò khô một ít chanh hoặc tắc để giúp món bò khô thêm tròn vị. Bò khô miếng hấp dẫn, vẫn còn độ dai

ngon, ngọt của thịt, đậm đà gia vị.



Mã truy xuất online

TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Form code/ Mã biểu mẫu: MKL-TT04-BM03 LBH.06

I. CLIENT INFORMATION/ THÔNG TIN KHÁCH HÀNG:

Applicant/ ref. (Khách hàng/ số yêu cầu) : CÔNG TY CỔ PHẦN TRUYỀN THÔNG VÀ THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ TÂY BẮC TV
Address (Địa chỉ) : 264 đường Trần Hưng Đạo, Phường Đoàn Kết, Thành phố Lai Châu, Tỉnh Lai Châu

II. SAMPLE INFORMATION AND TESTING REQUISITION/ THÔNG TIN MẪU VÀ YÊU CẦU:

JOB No. (Số phiếu yêu cầu phân tích) : YC112119039
Information provided by applicant : Khô bò Tây Bắc TV
(Thông tin được khách hàng cung cấp)
Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu được chứa trong túi kín
Seal No (Số niêm) : Không niêm
Source of sample (Nguồn mẫu) : Khách hàng gửi mẫu
Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 19/09/2022
Sample tested on (Ngày phân tích) : 19/09/2022
Report date (Ngày trả kết quả) : 27/09/2022

Note / Ghi chú:

- ⁽¹⁾ Testing parameter is sent to subcontractor accredited by MekongLAB / Chỉ tiêu gởi nhà thầu phụ và được giám sát bởi MekongLAB.
- ⁽¹⁾ Parameter is accredited ISO/IEC 17025 / Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025
- ⁽²⁾ Parameter is designated by Ministry of Agriculture and Rural Development / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn
- ⁽³⁾ Parameter is designated by Ministry of Industry and Trade/ Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Công Thương
- ⁽⁴⁾ Parameter is designated by Ministry of Health / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Y Tế
- ⁽⁵⁾ Parameter is designated by Ministry of Natural Resources and Environment / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Tài nguyên và Môi trường
- ND: Not detected/ Không phát hiện D: Detected/ Phát hiện <1;<3;<10: Not detected/ sample/ Không phát hiện/ mẫu
LOD: limit of detection/ Giới hạn phát hiện LOQ: Limit of Quantitation/ Giới hạn định lượng
- This testing result is only valid on tested sample. It is issued under our NHO Terms and Conditions./ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử. Báo cáo này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của NHO
- The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of NHO is granted/ Không được sao chép kết quả này, một phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của đại diện NHO

Authorized Technical Representative
Phụ trách kỹ thuật



Phạm Thị Hồng Trang

On behalf of NHO
Đại diện NHO



NHONHO TECHNOLOGY COMPANY LIMITED

- Hà Nội office: Km 11, National highway 21, Thạch Thất district, Hà Nội city.
- HCM office 1: Van Dal tower, street 1, Tan Binh Industrial Park, Tan Phu district, HCM city.
- HCM office 2: BE 19, street 12, Phong Phu 4 KDC, Bình Chánh district, HCM city.

- Can Tho office 1: K2 - 17, Vo Nguyen Giap street, Cai Rang district, Can Tho city.
- Can Tho office 2: Area 6, Hung Thanh ward, Cai Rang district, Can Tho city.
- Thai Nguyen office: 07 Thong Nhat street, Thai Nguyen city, Thai Nguyen province.

Hotline: +84 901 339 669

Website: www.nhovn.com

Email: info@nhovn.com

Page/ Trang: 1 / 2

TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Form code/ Mã biểu mẫu: MKL-TT04-BM03 LBH.06

Code/ Mã mẫu: YC112119039/4				
Sample name/ Tên mẫu: Khô bò Tây Bắc TV				
Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
Phát hiện Salmonella spp. ^(*)	ISO 6579-1: 2017/ Amd.1:2020	Phát hiện/25g	/	ND
Định lượng E.coli ^(*)	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	CFU/g	/	<10
Định lượng vi sinh vật hiếu khí (TPC) ^(*)	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)	CFU/g	/	5.9x10 ³
Cadimi (Cd) ^(*)	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	0.044
Chì (Pb) ^(*)	AOAC 999.11	mg/kg	0.016	0.05
Cảm quan(Vị)	MKL-HH223 Ref.TCVN 3215:1979	/	/	Mặn, cay, đặc trưng cho sản phẩm, không có vị lạ.
Cảm quan(Mùi)	MKL-HH223 Ref.TCVN 3215:1979	/	/	Thơm, đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi lạ.
Cảm quan(Màu sắc)	MKL-HH223 Ref.TCVN 3215:1979	/	/	Nâu.
Cảm quan(Trạng thái)	MKL-HH223 Ref.TCVN 3215:1979	/	/	Thịt đã qua chế biến thành phẩm, không phát hiện nấm mốc ôi thiu.