

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

---

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 01/AND/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển Công nghệ An Đình

Địa chỉ: Thôn Hòe Lâm, xã Ngọc Lâm, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0221 222 4901

Fax: 0221 222 4901

E-mail: [ceo@andinh.com.vn](mailto:ceo@andinh.com.vn)

Mã số doanh nghiệp: 0900290164

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 196/2016/NNPTNT-0321 do Chi cục Quản lý Chất lượng nông lâm sản và thủy sản tỉnh Hưng Yên cấp ngày 20/09/2016.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **GẠO JAPONICA**

2. Thành phần: Gạo Japonica (nguyên liệu: Thóc Japonica - thóc giống Nhật Bản)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 01 năm kể từ ngày đóng gói

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

- Đóng gói trong các túi chất liệu PE, PA/PE, OPP/PE đạt tiêu chuẩn QCVN 12-1:2011/BYT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp; các kích cỡ tiêu chuẩn: 0,5kg; 1kg; 2kg; 2,5kg; 3kg; 4kg; 5kg; 10kg.

- Đóng gói trong các bao bì chất liệu PP đạt tiêu chuẩn QCVN 12-1:2011/BYT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp; các kích cỡ tiêu chuẩn: 9,07kg; 10kg; 15kg; 18,14kg; 20kg; 25kg; 30kg; 40kg; 50kg, 1000kg. Tùy theo yêu cầu của khách hàng có thể có lót hoặc không lót một lớp PE bên trong lớp PP.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển Công nghệ An Đình. Địa chỉ: Thôn Hòe Lâm, xã Ngọc Lâm, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm**

**Nội dung ghi nhãn:**

Theo đúng quy định như trong nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của chính phủ về Nhãn hàng hóa và thông tư liên bộ 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27 tháng 10 năm 2014 "Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn".

1. Tên sản phẩm;
2. Thành phần cấu tạo;
3. Định lượng sản phẩm;
4. Ngày sản xuất;
5. Thời hạn sử dụng;
6. Hướng dẫn bảo quản;
7. Hướng dẫn sử dụng;
8. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm; xuất xứ;
9. Số giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm;
10. Các khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm;
11. Nội dung khác: Thành phần chất lượng chính.

**DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHẬN:**

**GẠO JAPONICA**

**CÔNG TY TNHH ĐT & PT CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH**

Địa chỉ sản xuất: **NGỌC LÂM, MỸ HÀO, HƯNG YÊN**

Thành phần: **GẠO JAPONICA**

Chỉ tiêu chất lượng chính (g%):

- |              |                |
|--------------|----------------|
| - H/1 Gluxit | : $\geq 70,00$ |
| - Độ ẩm      | : $\leq 14,00$ |
| - Tỷ lệ tấm  | : $\leq 5,00$  |
| - Tạp chất   | : $\leq 0,05$  |

Trọng lượng: in trên bao bì.

Ngày sản xuất: in trên bao bì.

Hạn sử dụng: in trên bao bì.

Hạn sử dụng: 01 năm kể từ khi đóng gói.

Xuất xứ: **CÔNG TY TNHH ĐT & PT CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH –Việt Nam**

Hướng dẫn sử dụng bảo quản sản phẩm:

- Để nơi thoáng mát, sạch sẽ, tránh ánh sáng trực tiếp
- Tránh xa các loại hóa chất, nhiệt độ cao.

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật số 55/2010/QH12 của Quốc Hội ban hành "Luật an toàn thực phẩm";

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP của Chính Phủ ban hành "Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm";
  - Quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y tế về "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm";
  - Thông tư 50/2016/TT-BYT của Bộ Y tế về " Quy định Giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm "
  - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT và QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm và kim loại nặng trong thực phẩm.
  - Thông tư 27/2012/TT-BYT của Bộ Y tế về việc "hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm"
  - Nghị định 43/2017/NĐ-CP của Chính Phủ quy định về nhãn hàng hóa
- 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./.

Hưng Yên, ngày 13 tháng 04 năm 2018

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**

*Nguyễn Thanh Nhi*







SỞ Y TẾ HÀ NỘI  
HANOI DEPARTMENT OF HEALTH  
**TRUNG TÂM Y TẾ DỰ PHÒNG**  
CENTER FOR PREVENTIVE MEDICINE

Địa chỉ/Address: 70 Nguyễn Chí Thanh, Đống Đa, Hà Nội.  
Tel: 0243.773.0178 Email: khoaxetnghiem.ytdphn@gmail.com



**SỞ Y TẾ HÀ NỘI**  
Ngày...tháng...năm 20...  
VILAS 595

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Số Nội: 17.08.355

1. Tên mẫu/Name of sample : **Gạo JAPONICA**  
2. Tên/địa chỉ khách hàng : Công ty TNHH đầu tư và phát triển công nghệ An Định  
Name/Address of customer : Thôn Hòa Lâm, xã Ngọc Lâm, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên  
3. Mô tả mẫu/Description : Gạo tẻ đều hạt, đóng túi.  
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving : 09/08/2017  
5. Người lấy/gửi mẫu/Sample taking : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer  
6. Kết quả thử nghiệm/Test result :



TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Cảm quan Sensory properties	KNVSATTP 91/BYT	/	Màu trắng, mùi thơm đặc trưng.	TCVN 5644:2008
2	Tỷ lệ thóc/Paddy	TCVN 1643:2008	Hạt/kg	0,0	TCVN 5644:2008 ≤ 25,0
3	Tỷ lệ hạt gãy Broken grains ratio	KNVSATTP 91/BYT	%	3,79	TCCS/GMP
4	Tạp chất/Impurities	TCVN 8368:2010	%	Không phát hiện (< 0,01)	TCVN 5644:2008 ≤ 0,5
5	Protein	TCVN 8125:2009	%	8,06	TCCS/GMP
6	Gluxit/Carbohydrates	KNVSATTP 91/BYT	%	76,60	TCCS/GMP
7	Âm/Humidity	TCVN 1643:2008	%	12,86	TCVN 5644:2008 ≤ 14,5
8	Aflatoxin tổng số Total aflatoxin	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (< 1,0)	QCVN 8-1:2011/BYT ≤ 10,0

PHÒNG KIỂM NGHIỆM  
LABORATORY

Ks. Nguyễn Thành Trung

Hà Nội, ngày 16 tháng 08 năm 2017/ Hanoi, August 16, 2017  
TRƯỞNG KHOA XÉT NGHIỆM  
HEAD OF DEPARTMENT

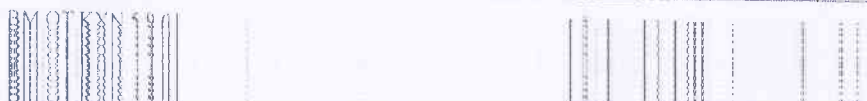
Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

GIÁM ĐỐC  
DIRECTOR



PHÓ GIÁM ĐỐC  
Nguyễn Thị Kiều Anh

1. (\*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (\*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025  
2. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result are valid for the submitted sample(s) only.  
3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm y tế dự phòng Hà Nội.  
The test report must not be reproduced without the written approval of Hanoi Center for Preventive Medicine.  
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.  
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/  
Do not receive claim in case of no having stored sample or over 05 days after the result.  
6. Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm/  
The test result are printed in 02 documents: 01 document is given to customer; 01 document is stored at Department of Laboratories.





TRUNG TÂM Y TẾ DỰ PHÒNG HÀ NỘI  
HANOI DEPARTMENT OF HEALTH CENTER FOR PREVENTIVE MEDICINE

SỞ Y TẾ HÀ NỘI  
HANOI DEPARTMENT OF HEALTH  
TRUNG TÂM Y TẾ DỰ PHÒNG  
CENTER FOR PREVENTIVE MEDICINE

Địa chỉ/Address: 70 Nguyễn Chí Thanh, Đống Đa, Hà Nội.  
Tel: 0243.773.0178 Email: khoa\_xet\_nghiem.ytdphn@gmail.com



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

VILAS 595

SAO Y BẢN CHÍNH

Ngày... tháng... năm...  
Số.../.../...  
Số.../.../...

1. Tên mẫu: Gạo JAPONICA

Name of sample

2. Tên/địa chỉ khách hàng:

Name/Address of customer

3. Mô tả mẫu/Description:

Date of receiving

5. Người lấy/gửi mẫu:

Sample taking

6. Kết quả thử nghiệm:

Test result

Gạo JAPONICA

Công ty TNHH đầu tư và phát triển công nghệ An Đình

Thôn Hòa Lâm, xã Ngọc Lâm, huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên

Nguyên bao bì

09/08/2017

Khách hàng tự gửi

By customer



GIÁM ĐỐC

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn tối đa cho phép Regular limit 46/2007/QĐ-BYT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí * Total aerobic microorganisms	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	5,1x10 <sup>2</sup>	10 <sup>6</sup>
2	Coliforms *	TCVN 6848:2007	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)	10 <sup>3</sup>
3	Escherichia coli *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)	10 <sup>2</sup>
4	Staphylococcus aureus *	TCVN 4830-1:2005	CFU/g	KPH (<10 <sup>2</sup> CFU/g)	10 <sup>2</sup>
5	Clostridium perfringens	TCVN 4991:2005	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)	10 <sup>2</sup>
6	Bacillus cereus giới định *	TCVN 4992:2005	CFU/g	KPH (<10 <sup>2</sup> CFU/g)	10 <sup>2</sup>
7	Tổng số bào tử nấm mốc, men Total yeasts and moulds	TCVN 8275-1:2010	CFU/g	KPH (<10 <sup>2</sup> CFU/g)	10 <sup>3</sup>

Nhận xét: Mẫu trên đạt tiêu chuẩn về sinh về phương diện vi sinh vật đối với ngũ cốc có xử lý nhiệt trước khi sử dụng (theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT).

This sample complies with the standard on not-ready-to-eat cereal and cereal products in term of microbiology (according to 46/2007/QĐ-BYT)

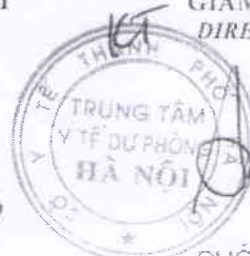
Hà Nội, ngày 14 tháng 08 năm 2017

Hanoi, August 14, 2017

PHÒNG KIỂM NGHIỆM  
LABORATORY

TRƯỞNG KHOA XÉT NGHIỆM  
HEAD OF DEPARTMENT

GIÁM ĐỐC  
DIRECTOR



ThS. Nguyễn Thành Đông

BS. Phùng Hoàng Yến

PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Kiều Anh

1. (\*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025 (\*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025

2. KPH: Không phát hiện / Not detected

3. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result are valid for the submitted sample(s) only.

4. Không được inchi dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm y tế dự phòng Hà Nội.  
The test report must not be reproduced without the written approval of Hanoi Center for Preventive Medicine.

5. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 kể từ ngày hẹn trả kết quả/  
Do not receive claim in case of no having stored sample or over 05 days after the result.

7. Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm/  
The test result is printed in 02 documents: 01 document is given to customer; 01 document is stored at Department of Laboratories.



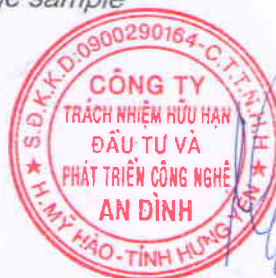


Số/No: 15663/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

TEST REPORT

1. Tên mẫu/ Name of sample: Gạo JAPONICA/ JAPONICA rice
2. Mã số mẫu/ Sample code: 08173558/DV.3
3. Mô tả mẫu/ Sample description: Mẫu đóng gói trong túi ni lon hàn kín 500g, thông tin mẫu đánh máy dán trên túi - Số lượng: 1  
NSX - HSD: Không có; Không có mẫu lưu  
500g sample is packed in sealed nilon bag, sample information is typed and stuck on bag - Quantity: 1  
MFG - EXP: No information; No storage sample  
01 mẫu/ 01 sample
4. Số lượng mẫu/ Number of sample: 01 mẫu/ 01 sample
5. Thời gian lưu mẫu/ Storage time of sample: Không có/ No information
6. Ngày lấy mẫu/ Sampling date: Không có/ No information
7. Ngày nhận mẫu/ Sampling received date: 09/08/20107
8. Thời gian thử nghiệm/ Testing time: 09/08/2017 - 18/08/2017
9. Nơi gửi mẫu/ Customer: CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH  
Địa chỉ: Thôn Hòa Lâm, xã Ngọc Lâm, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên  
AN DINH INVESTMENT AND DEVELOPMENT TECHNOLOGY CO., LTD  
Address: Hoe Lam hamlet, Ngoc Lam village, My Hao district, Hung Yen province
10. Kết quả thử nghiệm/ Test results: Chỉ tiêu Hóa lý/ Physicochemical test



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Nhàn

STT/ No.	Tên chỉ tiêu/ Parameters	Đơn vị/ Unit	Phương pháp thử/ Test method	Kết quả/ Results
10.1*	Hàm lượng Cadmi/ Cadmium content	mg/kg	H.HD.QT.053 (AAS)	0.026
10.2*	Hàm lượng Chì/ Lead content	mg/kg	H.HD.QT.056 (AAS)	0.027
10.3	Hàm lượng Fenitrothion/ Fenitrothion content	µg/kg	H.HD.QT.181 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 1 µg/kg)

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)  
Note: Not detected (mean the test result is below the detection limit of the method-LOD).

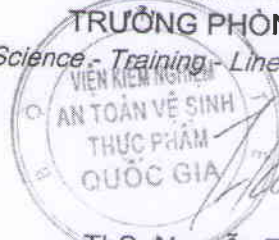
Hà Nội, 18/08/2017

TUQ.VIỆN TRƯỞNG

On behalf of General Director

TRƯỞNG PHÒNG KHĐT & CĐT

Science - Training - Linear direction dept. manager



ThS. Nguyễn Thị Thanh Huyền

Msc. Nguyen Thi Thanh Huyen

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm
2. Không được trích dẫn mọi phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATV-S/PQG
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu
4. Chỉ tiêu đánh dấu \* là chỉ tiêu được công nhận VILAS

CỤC BẢO VỆ THỰC VẬT

TRUNG TÂM KIỂM ĐỊNH VÀ KHẢO NGHIỆM THUỐC BVTV PHÍA BẮC  
NORTHERN PESTICIDE CONTROL AND TESTING CENTER

45 Phố Lê Đức Thọ - Đống Đa - Hà Nội - Việt Nam  
Tel: (84-4) 572637-3; (84-4) 572637-2; (84-4) 572637-1; (84-4) 572637-3; (84-4) 572637-2; (84-4) 572637-1  
Fax: (84-4) 572637-3; Email: vttb@vttb.gov.vn; vttb@vttb.gov.vn; vttb@vttb.gov.vn

**SAO Y BẢN CHÍNH**  
Ngày.....tháng.....năm 20.....

Số/No: 57/DL18

Hà Nội, ngày 29 tháng 3 năm 2018

**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
TEST RESULTS



GIÁM ĐỐC

*Nguyễn Thanh Nhị*

Tên Khách Hàng/Client: Công ty TNHH Đầu tư và phát triển công nghệ  
Địa Chỉ/Address: Hồ Lâm, Ngọc Lâm, Mỹ Hào, Hưng Yên  
Điện Thoại/Tel: FAX:  
Loại Mẫu/Sample type: Gạo Khối Lượng/Sample size: 0,6 kg  
Ngày Nhận Mẫu/Reception date: 29/3/2018 Số Yêu Cầu/Order No: 57/YC  
Phân Tích/Analysis Bắt Đầu/Start: 29/3/2018

STT Item	Tên mẫu Sample name	Ký hiệu mẫu Code	Chỉ tiêu kiểm nghiệm Specification	Kết quả Result (mg/kg)	Phương pháp /Test method		
					Mã Hiệu /Code	LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)
	Gạo Japonica		Dinotefuran	Nd	TCCS245:2015	0.005	0,01

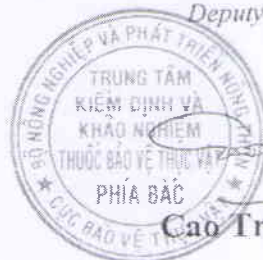
Ghi chú/Remarks

- Nd : Không phát hiện /Not detectable
- LOD : Giới hạn phát hiện/Limit of detection
- LOQ : Giới hạn định lượng/Limit of quantification

PHÒNG KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VÀ DƯ LƯỢNG THUỐC BVTV  
Pesticide Formulation and Residue Control Division  
P.TRƯỞNG PHÒNG/Deputy Head

Nguyễn Thị Thanh Phương

P.GIÁM ĐỐC  
Deputy Director



*Cao Trung Hiếu*  
Cao Trung Hiếu