

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 001/ANVY/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty cổ phần Anvy**

Địa chỉ: Thôn Bá Khê, xã Tân Tiến, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: +84.024.3762 3809

Fax: +84.024.3762 3809

Mã số doanh nghiệp: 0101651777 - Đăng ký thay đổi lần thứ 7 ngày 09/07/2019 -

Nơi cấp: Phòng đăng ký kinh doanh, Sở kế hoạch và đầu tư tỉnh Hưng Yên.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 000199/2018/ATTP-CNĐK có hiệu lực đến ngày 13/03/2021 bởi Cục an toàn thực phẩm – Bộ y tế.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Vitruce noni juice 100
2. Thành phần: Dịch chiết trái nhàu, nước tinh khiết.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Chất liệu bao bì: chai PET 750ml đạt chất lượng theo QCVN 12-1:2011/BYT

Quy cách đóng gói: Hộp 01 chai x 750ml

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



IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

- Theo Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;
- Theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều trong Luật an toàn thực phẩm;
- Theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”;
- Theo QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Theo tiêu chuẩn cơ sở S.015:ANVY/04 do công ty cổ phần Anvy ban hành ngày 01/07/2019;

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./.

Hung Yên, ngày 07 tháng 08 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC

Lê Hồng Thái

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này được áp dụng để kiểm tra chất lượng *Vitrué noni juice 100* được sản xuất tại công ty cổ phần Anvy.

2. Tiêu chuẩn chất lượng
2.1. Thành phần và tiêu chuẩn nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	Chi tiêu chất lượng
1	Noni (quả) đã sơ chế	S.028:ANVY/01
2	Nước tinh khiết	ĐBVN V

2.2. Chất lượng sản phẩm

TT	Chi tiêu	Yêu cầu	Phương pháp thử
Các chỉ tiêu chất lượng			
-	<i>Cảm quan</i>	Chất lỏng đồng nhất sau khi lắc, trong suốt hoặc gần như trong suốt, màu nâu đến nâu đen, mùi vị đặc trưng của quả noni	Cảm quan
-	<i>pH</i>	3,0 – 5,0	Theo mục 3.2
-	<i>Chỉ số acid, tính theo acid acetic</i>	Không quá 4 g/100 ml	TCVN 5564:2009
Các chỉ tiêu an toàn			
-	<i>Kim loại nặng (46/2007/QĐ-BYT/ Quy định về tiêu chuẩn cho từng dạng thực phẩm tại Hàn Quốc)</i>	Chì: Không quá 0,05 ppm Cadimi: Không quá 0,1 ppm Arsen: Không quá 0,1 ppm Thủy ngân: Không quá 0,05 ppm	AAS Theo mục 3.4.1 Theo mục 3.4.2 Theo mục 3.4.4 Theo mục 3.4.3
-	<i>Sulfur dioxyd</i>	Không quá 30 ppm	Theo mục 3.5
-	<i>Giới hạn nhiễm khuẩn (QCVN 6-2:2010/BYT/ Quy định về tiêu chuẩn cho từng dạng thực phẩm tại Hàn Quốc)</i>	Trong 1 ml chế phẩm: - Tổng số VSV hiếu khí: $\leq 10^2$ - Tổng số bào tử nấm mốc - men: ≤ 10 - Không có Coliforms - Không có <i>E. coli</i> - Không có <i>P. aeruginosa</i> - Không có <i>S. aureus</i> - Không có <i>Streptococci faecal</i>	ĐBVN V, PL 13.6 ĐBVN V, PL 13.6 TCVN 4882:2007 ĐBVN V, PL 13.6 ĐBVN V, PL 13.6 ĐBVN V, PL 13.6 Theo phương pháp của đơn vị gửi mẫu

TT	Chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp thử
		- Không có <i>C. perfringens</i>	
Thành phần dinh dưỡng			
-	Năng lượng	Không quá 32 kcal/100 ml	Theo phương pháp của đơn vị gửi mẫu
-	Đường tổng	Không quá 4 g/100 ml	
-	Carbohydrate tổng	Không ít hơn 5,4 g/100 ml	
-	Protein	Không quá 1,65 g/100 ml	
-	Chất béo tổng số	Không quá 1,65 g/100 ml	
-	Cholesterol	Không quá 6,65 mg/100 ml	
-	Chất béo bão hòa	Không quá 1,65 g/100 ml	
-	Transfat	Không quá 1,65 g/100 ml	
-	Natri	Không quá 80 mg/100 ml	

3. Phương pháp thử

3.1. **Cảm quan:** So sánh với mẫu chuẩn (lô đạt chất lượng), thử trên ít nhất 3 người

3.2. **pH:** Sử dụng máy đo pH, đo và xác định giá trị

3.3. **Chỉ số acid, tính theo acid acetic:** Tiến hành theo TCVN 5564:2009

3.4. Kim loại nặng

3.4.1. *Chì:* Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử - hóa hơi Hydride

➤ Xử lý mẫu thử

- Vô cơ hóa mẫu: Cân chính xác khoảng 250 g mẫu thử vào bình nón, thêm khoảng 100 ml acid HNO₃ (điều chỉnh lượng mẫu nếu cần). Ngâm qua đêm, cô đến còn 20 ml. Để nguội và chuyển toàn bộ dung dịch vào bình định mức 50 ml, thêm nước cất vừa đủ.

- Hút chính xác 10,0 ml dung dịch mẫu đã vô cơ hóa vào bình định mức 20 ml, thêm 1 ml dung dịch KCl 2%, thêm dung dịch HNO₃ vừa đủ đến vạch.

➤ Chuẩn bị dung dịch chuẩn

- *Chuẩn Pb 50 ppm:* Hút chính xác 1,0 ml dung dịch chuẩn gốc Pb 1000 ppm vào bình định mức 20 ml. Thêm dung dịch HNO₃ 0,1% vừa đủ đến vạch

- Chuẩn bị dãy dung dịch chuẩn làm việc theo bảng dưới

Dung dịch chuẩn	Thể tích chuẩn Pb 50 ppm (ml)	Bình định mức (ml)	Tiến hành

Chuẩn Pb 1 ppm	1,0	50	Thêm 2,5 ml dung dịch KCl 2%, thêm dung dịch HNO ₃ 0,1% vừa đủ đến vạch.
Chuẩn Pb 2 ppm	1,0	25	
Chuẩn Pb 3 ppm	3,0	50	
Chuẩn Pb 4 ppm	2,0	25	Thêm 1,25 ml dung dịch KCl 2%, thêm dung dịch HNO ₃ 0,1% vừa đủ đến vạch.
Chuẩn Pb 5 ppm	2,0	20	Thêm 1,0 ml dung dịch KCl 2%, thêm dung dịch HNO ₃ 0,1% vừa đủ đến vạch.

➤ **Phân tích mẫu trên hệ thống AAS**

- Thông số AAS:

- Lamp: 217,0 nm Bandpass: 0,5 nm Bỏ chỉnh nền: D2 Lamp
- Burner height: 7,0 mm
- Gas (Fuel) type: Air - Acetylen
- Flow: 1,1 L/phút
- Mode: Flame
- Measure time: 4s
- Delay time: 3s

- Lần lượt đo độ hấp thụ của các dung dịch chuẩn và dung dịch thử
- Lập phương trình tuyến tính biểu thị quan hệ giữa độ hấp thụ - nồng độ Pb của dãy dung dịch chuẩn
- Tính toán nồng độ dung dịch thử dựa vào phương trình đã xây dựng
- Hàm lượng Pb (ppm) trong mẫu được tính theo công thức: $C_{\text{thử}} \cdot 20 \cdot 50 / (10 \cdot m_{\text{thử}})$
 Trong đó: $C_{\text{thử}}$: Nồng độ Pb trong mẫu thử (ppm)
 $m_{\text{thử}}$: Khối lượng mẫu thử (g)

3.4.2. Cadimi: Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử - hóa hơi Hydride

➤ **Xử lý mẫu thử:** Sử dụng phần mẫu thử ở phép thử Chi

➤ **Chuẩn bị dung dịch chuẩn**

- **Chuẩn Cd 10 ppm:** Hút chính xác 1,0 ml dung dịch chuẩn gốc Cd 1000 ppm vào bình định mức 100 ml. Thêm dung dịch HNO₃ 0,1% vừa đủ đến vạch
- Chuẩn bị dãy dung dịch chuẩn làm việc theo bảng dưới

Dung dịch chuẩn	Thể tích chuẩn Cd 10 ppm (ml)	Bình định mức (ml)	Tiến hành
Chuẩn Cd 0,2 ppm	1,0	50	Thêm 2,5 ml dung dịch KCl 2%, thêm dung dịch HNO ₃ 0,1% vừa

			đủ đến vạch.
Chuẩn Cd 0,4 ppm	1,0	25	Thêm 1,25 ml dung dịch KCl 2%, thêm dung dịch HNO ₃ 0,1% vừa đủ đến vạch.
Chuẩn Cd 0,6 ppm	3,0	50	Thêm 2,5 ml dung dịch KCl 2%, thêm dung dịch HNO ₃ 0,1% vừa đủ đến vạch.
Chuẩn Cd 0,8 ppm	2,0	25	Thêm 1,25 ml dung dịch KCl 2%, thêm dung dịch HNO ₃ 0,1% vừa đủ đến vạch.
Chuẩn Cd 1,0 ppm	2,0	20	Thêm 1,0 ml dung dịch KCl 2%, thêm dung dịch HNO ₃ 0,1% vừa đủ đến vạch.

➤ *Phân tích mẫu trên hệ thống AAS*

- Thông số AAS:

- Lamp: 228,8 nm Bandpass: 0,5 nm Bỏ chỉnh nền: D2 Lamp
- Burner height: 7,0 mm
- Gas (Fuel) type: Air - Acetylen
- Flow: 1,2 L/phút
- Mode: Flame
- Measure time: 4s
- Delay time: 3s

- Lần lượt đo độ hấp thụ của các dung dịch chuẩn và dung dịch thử

- Lập phương trình tuyến tính biểu thị quan hệ giữa độ hấp thụ - nồng độ Cd của dãy dung dịch chuẩn

- Tính toán nồng độ dung dịch thử dựa vào phương trình đã xây dựng

- Hàm lượng Cd (ppm) trong mẫu được tính theo công thức: $C_{\text{thử}} \cdot 20 \cdot 50 / (10 \cdot m_{\text{thử}})$

Trong đó: $C_{\text{thử}}$: Nồng độ Cd trong mẫu thử (ppm)

$m_{\text{thử}}$: Khối lượng mẫu thử (g)

3.4.3. Thủy ngân: Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử - hóa hơi Hydride

➤ *Xử lý mẫu thử*

- Vô cơ hóa mẫu: Cân chính xác khoảng 1 g mẫu thử vào bình nón, thêm khoảng 15 ml acid HNO₃ (điều chỉnh lượng mẫu nếu cần). Ngâm qua đêm, đun nóng trong bếp cách thủy đang sôi trong 1 giờ. Để nguội, lọc và chuyển toàn bộ dung dịch vào bình định mức 50 ml, thêm nước cất vừa đủ.

- Hút chính xác 20,0 ml dung dịch mẫu đã vô cơ hóa vào bình định mức 25 ml, thêm 1 ml

dung dịch $KMnO_4$ 5%, thêm từng giọt dung dịch $NH_2OH.HCl$ 5% đến khi mất màu, thêm 1 ml dung dịch $K_2Cr_2O_7$ 5%, thêm dung dịch HCl 10% vừa đủ đến vạch

➤ *Chuẩn bị dung dịch chuẩn*

- *Chuẩn Hg 10 ppm:* Hút chính xác 1,0 ml dung dịch chuẩn Hg 1000 ppm vào bình định mức 100 ml. Thêm dung dịch HCl 10% vừa đủ đến vạch
- *Chuẩn Hg 500 ppb:* Hút chính xác 1,0 ml dung dịch chuẩn Hg 10 ppm vào bình định mức 20 ml. Thêm dung dịch HCl 10% vừa đủ đến vạch
- *Chuẩn Hg 50 ppb:* Hút chính xác 5,0 ml dung dịch chuẩn Hg 500 ppb vào bình định mức 50 ml. Thêm dung dịch HCl 10% vừa đủ đến vạch
- Chuẩn bị dãy dung dịch chuẩn làm việc theo bảng dưới

Dung dịch chuẩn	Thể tích chuẩn Hg 50 ppb (ml)	Bình định mức (ml)	Tiến hành
Chuẩn Hg 1 ppb	1,0	50	Thêm 1 ml dung dịch $KMnO_4$ 5%, thêm từng giọt dung dịch $NH_2OH.HCl$ 5% đến khi mất màu, thêm 2 ml dung dịch $K_2Cr_2O_7$ 5%, thêm dung dịch HCl 10% vừa đủ đến vạch
Chuẩn Hg 2 ppb	2,0	50	
Chuẩn Hg 3 ppb	3,0	50	
Chuẩn Hg 5 ppb	5,0	50	
Chuẩn Hg 10 ppb	10,0	50	

➤ *Phân tích mẫu trên hệ thống AAS*

- Thông số AAS:
 - Lamp: 253,7 nm Bandpass: 0,5nm Bỏ chính nền: D2 Lamp
 - Burner height: 10,2 mm
 - Pump speed: 50 vòng/phút
 - Argon gas speed: 150 mL/phút
 - Mode: Hydride, no heating
 - + Chất khử: $NaBH_4$ 0,5% trong $NaOH$ 0,5%, tốc độ 1 ml/phút
 - + Acid: HCl 5 M, tốc độ 1 ml/phút
 - + Tốc độ hút mẫu: 7 ml/phút
 - Measure time: 4s
 - Delay time: 25s
- Lần lượt đo độ hấp thụ của các dung dịch chuẩn và dung dịch thử
- Lập phương trình tuyến tính biểu thị quan hệ giữa độ hấp thụ - nồng độ Hg của dãy dung dịch chuẩn
- Tính toán nồng độ dung dịch thử dựa vào phương trình đã xây dựng
- Hàm lượng Hg (ppm) trong mẫu được tính theo công thức: $C_{thử} * 25 * 50 / (20 * m_{thử} * 1000)$
Trong đó: $C_{thử}$: Nồng độ Hg trong mẫu thử (ppb)
 $m_{thử}$: Khối lượng mẫu thử (g)

3.4.4. Arsen: Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử - hóa hơi Hydride

➤ Xử lý mẫu thử

- Vô cơ hóa mẫu: Sử dụng phần mẫu thử đã vô cơ hóa ở phép thử Thủy ngân
- Hút chính xác 10,0 ml dung dịch mẫu đã vô cơ hóa vào bình định mức 50 ml, thêm 5 ml dung dịch KI 5%/ Vitamin C 5%, thêm dung dịch HCl 10% vừa đủ đến vạch. Đun nóng dung dịch thử trên bếp cách thủy 80°C trong 1 giờ

➤ Chuẩn bị dung dịch chuẩn

- *Chuẩn As 10 ppm:* Hút chính xác 1,0 ml dung dịch chuẩn As 1000 ppm vào bình định mức 100 ml. Thêm dung dịch HCl 10% vừa đủ đến vạch
- *Chuẩn As 500 ppb:* Hút chính xác 1,0 ml dung dịch chuẩn As 10 ppm vào bình định mức 20 ml. Thêm dung dịch HCl 10% vừa đủ đến vạch
- *Chuẩn As 50 ppb:* Hút chính xác 5,0 ml dung dịch chuẩn As 500 ppb vào bình định mức 50 ml. Thêm dung dịch HCl 10% vừa đủ đến vạch
- Chuẩn bị dãy dung dịch chuẩn làm việc theo bảng dưới

Dung dịch chuẩn	Thể tích chuẩn As 50 ppb (ml)	Bình định mức (ml)	Tiến hành
Chuẩn As 1 ppb	1,0	50	Thêm 5 ml dung dịch KI 5%/ Vitamin C 5%, thêm dung dịch HCl 10% vừa đủ đến vạch. Đun nóng dung dịch thử trên bếp cách thủy 80°C trong 1 giờ
Chuẩn As 2 ppb	2,0	50	
Chuẩn As 3 ppb	3,0	50	
Chuẩn As 5 ppb	5,0	50	
Chuẩn As 10 ppb	10,0	50	

➤ Phân tích mẫu trên hệ thống AAS

- Thông số AAS:
 - o Lamp: 193,7 nm Bandpass: 0,5 nm Bỏ chỉnh nền: D2 Lamp
 - o Burner height: 10,2 mm
 - o Measure time: 4s
 - o Pump speed: 50 vòng/phút
 - o Delay time: 20s
 - o Argon gas speed: 200 mL/phút
 - o Mode: Hydride, flame heating
 - + Chất khử: NaBH₄ 0,5% trong NaOH 0,5%, tốc độ 1 ml/phút
 - + Acid: HCl 5 M, tốc độ 1 ml/phút
 - + Tốc độ hút mẫu: 7 ml/phút
- Lần lượt đo độ hấp thụ của các dung dịch chuẩn và dung dịch thử
- Lập phương trình tuyến tính biểu thị quan hệ giữa độ hấp thụ - nồng độ As của dãy dung dịch chuẩn

- Tính toán nồng độ dung dịch thử dựa vào phương trình đã xây dựng
- Hàm lượng As (ppm) trong mẫu được tính theo công thức: $C_{\text{thử}} \cdot 50 / (10 \cdot m_{\text{thử}} \cdot 1000)$
Trong đó: $C_{\text{thử}}$: Nồng độ As trong mẫu thử (ppb)
 $m_{\text{thử}}$: Khối lượng mẫu thử (g)

3.5. Sulfur dioxyd

➤ **Thiết bị, dụng cụ:**

- Thiết bị chưng cất: Bình cầu 3 cổ đáy tròn, sinh hàn xoắn, ống dẫn khí, phễu nhỏ giọt, bình hứng
- Buret
- Thiết bị gia nhiệt

➤ **Hóa chất:**

- Acid phosphoric
- H₂O₂ 30%
- Ethanol
- Nước
- Chỉ thị metyl đỏ
- Natri hydroxit 0,01 M

➤ **Điều kiện tiến hành:**

- Nhiệt độ chưng cất: 400 ± 10 °C
- Nhiệt độ làm lạnh sinh hàn: duy trì ở nhiệt độ không quá 15°C
- Tốc độ khuấy mẫu: 2
- Tốc độ khí Argon: 260 ± 10 ml/ phút

➤ **Tiến hành:**

- Chuẩn bị bình hứng: thêm vào mỗi bình hứng khoảng 30 ml H₂O₂ 3%, 2-3 giọt chỉ thị metyl đỏ, trung hòa bằng NaOH 0,01M đến điểm kết thúc màu vàng. Nếu thêm quá điểm kết thúc thì chuẩn bị lại.
- Chuẩn bị hệ thống: Lắp hệ thống chưng cất, đặt bình cầu vào thiết bị gia nhiệt và thêm 50-100 ml ethanol 5%, 50-100 ml nước vào bình. Đóng khóa phễu và thêm 90 ml acid phosphoric vào phễu. Bắt đầu thổi khí trơ Argon ở tốc độ 260 ± 10 ml/phút và bắt đầu làm lạnh sinh hàn. Sau 15 phút, oxy được loại khỏi nước và cho mẫu thử vào trong thiết bị.
- Cho mẫu thử vào hệ thống: Tháo đầu ống dẫn khí, thêm chính xác 100,0 – 150,0 ml mẫu thử đã lắc đều vào bình cầu. Làm sạch cổ bình bằng nước sau đó lắp lại ống dẫn khí.
- Mở khóa phễu chứa acid phosphoric và nhỏ từ từ trong suốt quá trình chưng cất. Đóng khóa

trước khi còn 2-3 ml. Cung cấp acid phosphoric để đảm bảo luôn nhỏ từ từ acid đến khi kết thúc quá trình chưng cất.

- Sau 2 giờ thay bình hứng mới, tiếp tục chưng cất cho tới khi kể từ thời điểm thay bình hứng sau 30 – 40 phút không có sự biến đổi màu từ vàng sang hồng.

➤ **Xác định và tính toán kết quả:**

- Chuẩn độ ngay lượng chứa trong bình hứng bằng dung dịch natri hydroxid 0,01 M đến điểm kết thúc màu vàng ổn định trong ít nhất 20 s. Hàm lượng sulfur dioxyd được biểu thị qua số miligam SO₂ trên lít theo công thức sau:

$$w = (32,03 \times V_1 \times 1000 \times 0,01) / V_2$$

Trong đó: 32,03 là đương lượng gam SO₂, tính bằng g/mol

V₁ là thể tích của dung dịch chuẩn độ NaOH tiêu tốn để đạt điểm kết thúc (ml)

V₂ là lượng mẫu thử (lit)

1000 là hệ số chuyển đổi đương lượng gam thành mili đương lượng gam

0,01 là nồng độ mol/l của dung dịch chuẩn độ NaOH

3.6. Giới hạn nhiễm khuẩn

3.6.1. *Tổng số vi sinh vật hiếu khí*: Tiến hành theo ĐĐVN V, phụ lục 13.6

3.6.2. *Tổng số bào tử nấm mốc-men*: Tiến hành theo ĐĐVN V, phụ lục 13.6

3.6.3. *Coliforms*: Tiến hành theo TCVN 4882:2007

3.6.4. *E.coli*: Tiến hành theo ĐĐVN V, phụ lục 13.6

3.6.5. *P.aeruginosa*: Tiến hành theo ĐĐVN V, phụ lục 13.6

3.6.6. *S.aureus*: Tiến hành theo ĐĐVN V, phụ lục 13.6

3.6.7. *Streptococci faecal*: Theo phương pháp của đơn vị gửi mẫu

3.6.8. *C.perfringens*: Theo phương pháp của đơn vị gửi mẫu

3.7. **Các chỉ tiêu về thành phần dinh dưỡng**: Theo phương pháp của đơn vị gửi mẫu

4. Bảo quản, hạn dùng:

- Đóng gói: Chai 750 ml
- Bảo quản: Nơi khô mát. Sau khi mở nắp, bảo quản lạnh trong 30 ngày
- Hạn dùng: 2 năm

Trưởng phòng QC



Nguyễn Thị Hương Thảo

Trưởng phòng QA



Nguyễn Văn Chiến

Ngày 01 tháng 07 năm 2019

Tổng giám đốc



Tô Hồng Thái

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2019-00062142
Mã số kết quả	AR-19-VD-066778-01-VI / EUVNHC-00075563


Công ty cổ phần Anvy

Thôn Bá Khê, xã Tân Tiến, huyện Văn Giang

tỉnh Hưng Yên

Việt Nam

Tên mẫu:	Vitruve Noni juice 100 số lô: NN.0401 NSX: 230719 HSD: 220721
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	30/07/2019
Thời gian thử nghiệm:	30/07/2019 - 05/08/2019
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	05/08/2019
Mã số PO của khách hàng :	SWL2190730160-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD333 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ml	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=1)
2	VD337 VD (a)(f) <i>Coliforms</i>	cfu/ml	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=1)
3	VD374 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ml	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=1)
4	VD0GD VD <i>Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc</i>	cfu/ml	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	Không phát hiện (LOD=1)
5	VD0GA VD <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	cfu/ml	Ref EN ISO 16286:2006	Không phát hiện (LOD=1)
6	VD0G4 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/ml	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=1)
7	VD0G8 VD <i>Faecal Streptococci (enterococci)</i>	cfu/ml	Ref TCVN 6189-2: 2009 (ISO 7899-2:2000)	Không phát hiện (LOD=1)
8	VD0G7 VD (a)(d) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ml	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=1)
9	VD129 VD Carbohydrates	g/100 ml	AOAC 986.25 mod.	5.86
10	VD165 VD (a)(f) Béo	g/100 ml	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Không phát hiện (LOD=0.1)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
11	VD263 VD (a)(f) Protein	g/100 ml	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.77
12	VD304 VD (a)(f) Đường tổng	g/100 ml	Ref. AOAC 977.20LC-R1, thủy phân	3.10
13	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 ml	FAO 2013.77	27
14	VD652 VD (a) Acid béo bão hòa	g/100 ml	Ref. ISO 5509:2000	Không phát hiện (LOD=0.005)
15	VD652 VD (a) Acid béo dạng trans	g/100 ml	Ref. ISO 5509:2000	Không phát hiện (LOD=0.005)
16	VD652 VD (a) Acid béo không bão hòa	g/100 ml	Ref. ISO 5509:2000	Không phát hiện (LOD=0.005)
17	VD290 VD Sulfur dioxide (SO₂)	mg/l	AOAC 862.16	Không phát hiện (LOD=3)
18	VD310 VD (a) Độ acid	ml 1N NaOH/100 ml	TCVN 4589:1988 (ST SEV 3010:1981; ST SEV 3012:1981)	12.2
19	VD668 VD Hàm lượng chất khô	g/100 ml	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-023) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	7.54
20	VD864 VD (a) Cholesterol	mg/l	AOAC 994.10 mod	Không phát hiện (LOD=10)
21	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/l	AOAC 969.23	363
22	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
23	VD881 VD (a) Chì (Pb)	mg/l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
24	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/l	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.03)
25	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.004)

0311526885
 CÔNG TY
 RÀCH NGHIỆM HỮU
EUROFIN
SẮC KỶ HẢI DƯƠNG
 T. P. HỒ

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vi
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích


CÔNG TY
TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN
EUROFINS
SẮC KÝ HẢI ĐĂNG
Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vi 05/08/2019

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ. Bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.

Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.

Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được công bố thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.

Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.

Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238 (c) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chỉ Định Thử Nghiệm Thực An Châu Âu (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VFA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm



VITRUE NONI 100

Mô tả : được ép trích ly từ những trái nhàu chín, thanh trùng và đóng chai trên dây chuyền khép kín, sản phẩm giữ nguyên giá trị sinh học và hương vị tự nhiên^(*)

() : không thêm phụ gia nên hương vị có thể thay đổi theo mùa, chất lượng sản phẩm không đổi*

Thông tin dinh dưỡng

Lượng sử dụng: 30 ml

Hàm lượng trung bình	Mỗi lượng dùng (30 ml)
Năng lượng	8 kcal (từ chất béo: 0)
Protein	0 g
Chất béo tổng	0 g
Chất béo bão hòa	0 g
Transfat	0 g
Cholesterol	0 g
Carbohydrate tổng	2 g
Đường	1 g
Natri	20 mg

Thành phần: Dịch chiết trái nhàu, nước tinh khiết.

Quy cách: 750 ml

Hướng dẫn sử dụng:

Dùng uống trực tiếp, mỗi ngày 30 ml

Lắc chai trước khi dùng

Bảo quản:

Bảo quản nơi khô mát

Bảo quản lạnh và sử dụng trong vòng 30 ngày sau khi mở nắp

Phân phối: Anvyfood

Website: anvyfood.vn / vitruenoni.com

Nhà sản xuất: Công ty cổ phần Anvy

Địa chỉ: Bá Khê, Tân Tiến, Văn Giang, Hưng Yên, Việt Nam



TỔNG GIÁM ĐỐC

Tô Hồng Thái



VITRUE NONI JUICE 100

750 ml

Batch No :
Mfg Date :
Best Before :

STORE IN A COOL DRY PLACE
ONCE OPENED KEEP REFRIGERATED
AND USE WITHIN 30 DAYS

VITRUE NONI JUICE 100

750 ml

Extruded from extracted fruits, pasteurized and bottled in closed lines, the product retains its nutritional value and natural flavor (*)

(*) Without additives, the taste of Noni may change with the seasons. product quality remains unchanged

- NO Artificial flavors
- NO Preservatives
- NO Sugar added

SUGGESTED USE
DRINK 30ML DAILY
SHAKE BEFORE USE

INGREDIENTS
100% PURE NONI EXTRACT
PURIFIED WATER

PRODUCT OF ANVYFOOD
MANUFACTURED BY ANVY CORPORATION
6A PHU THUAN INDUSTRIAL PARK,
VINH GIANG, HUNG YEN PROVINCE, VIETNAM

NUTRITION FACTS

Serving size: 30ml
Servings per container: 750ml

Average Quantity	Per serve (30ml)
Energy	8 kcal (from fat 0)
Protein	0g
Fat Total	0g
Saturated	0g
Trans	0g
Cholesterol	0g
Carbohydrates Total	2g
Sugars	1g
Sodium	20mg

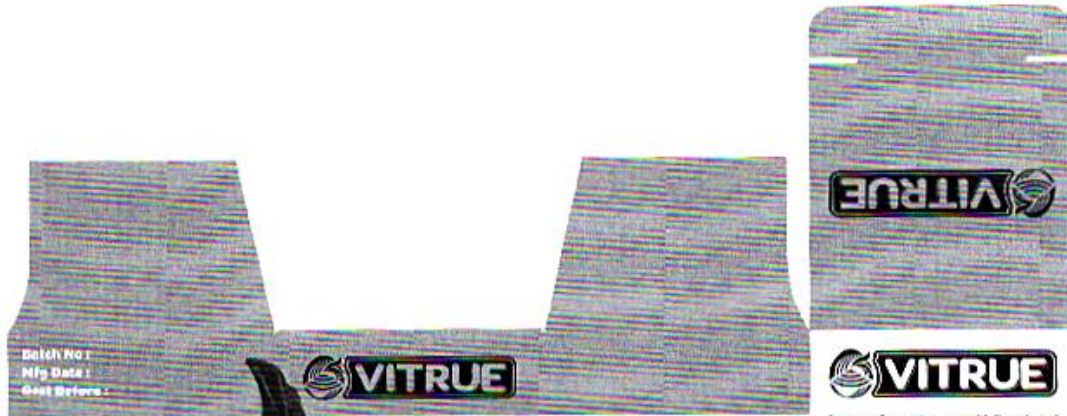
100% NONI PURE JUICE

WEBSITE: ANVYFOOD.VN | VITRUE@VNI.COM

VIETNAMESE 100% PURE NONI JUICE



TỔNG GIÁM ĐỐC
Trần Hồng Thái



Batch No :
Mfg Date :
Best Before :

VITRUE

VITRUE



NONI JUICE 100
750 ml
NO Artificial Flavors
NO Preservatives
NO Sugar added

VIETNAMESE
100% NONI
PURE JUICE

VITRUE

Overripe Noni has an acid pH, antioxidant and bitter to sweet taste. The product retains its whitened color and sweet taste.

100% Natural extracts for taste of Noni and charge with the essence, natural quality-contains no sugar.

STORE IN A COOL, DRY PLACE
KEEP AWAY FROM DIRECT SUNLIGHT AND ALL OTHER HEAT SOURCES

SUGGESTED USE: ADD TO WATER OR JUICE
INGREDIENTS: 100% NONI EXTRACT, PURE WATER

NUTRITION FACTS

Serving size: 100ml
Amount per container: 750ml

Amount per 100ml		Per 750ml container
Energy	5.8 kJ (1.4 kcal)	435 kJ (104 kcal)
Protein	0.1g	7.5g
Fat	0.1g	7.5g
Saturated fat	0.1g	7.5g
Trans fat	0g	0g
Carbohydrate	0.1g	7.5g
Sugars	0.1g	7.5g
Sodium	0.1g	7.5g



PRODUCT OF ANVYFOOD
MANUFACTURER: ANVY CORPORATION
BA SON, TAN THIEP INDUSTRIAL PARK,
VAN GIANG, HUNG YEN PROVINCE, VIETNAM
WEBSITE: ANVYFOODVN | VITRUENONI.COM



TỔNG GIÁM ĐỐC
Lê Hồng Châu



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

THE SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM

Independence - Freedom - Happiness

GIẤY CHỨNG NHẬN

CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

Certificate of Food Safety Conditions

CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM - BỘ Y TẾ

Vietnam Food Administration - MOH

CHỨNG NHẬN

Certifies

TÊN CƠ SỞ (Name): Công ty cổ phần Anvy

CHỦ CƠ SỞ (Owner): Tô Hồng Thái

ĐỊA CHỈ (Address): Thôn Bá Khê - Xã Tân Tiến - Huyện Văn Giang - Hưng Yên

DIỆN THOẠI (Tel): 02213937678 FAX:

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH:

Conforms to food safety regulations

Sản xuất thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm.

Hà Nội, ngày 13 tháng 3 năm 2018..

(Day) (Month) (Year)

KT. CỤC TRƯỞNG

PHÓ CỤC TRƯỞNG

(Ký tên & đóng dấu - Sign and seal)



Số cấp: 000199/2018/ATTP-CNDK
(Reg.No.)

Có hiệu lực (Valid until)

đến ngày 13 tháng 3 năm 2021..

(Day) (Month) (Year)

Nguyễn Hùng Long

BẢN SAO

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ
TỈNH HUNG YÊN
PHÒNG ĐĂNG KÝ KINH DOANH

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

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP
CÔNG TY CỔ PHẦN**

Mã số doanh nghiệp: 0101651777

Đăng ký lần đầu: ngày 16 tháng 01 năm 2007

Đăng ký thay đổi lần thứ: 7, ngày 09 tháng 07 năm 2019

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY CỔ PHẦN ANVY

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: ANVY CORPORATION

Tên công ty viết tắt: ANVY., CORP

2. Địa chỉ trụ sở chính

Thôn Bá Khê, Xã Tân Tiến, Huyện Văn Giang, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 02213 937886

Fax: 02213 937678

Email:

Website:

3. Vốn điều lệ

Vốn điều lệ: 316.000.000.000 đồng.

Bằng chữ: Ba trăm mười sáu tỷ đồng

Mệnh giá cổ phần: 50.000 đồng

Tổng số cổ phần: 6.320.000

4. Người đại diện theo pháp luật của công ty

* Họ và tên: TÔ HỒNG THÁI

Giới tính: Nam

Chức danh: Chủ tịch Hội đồng quản trị kiêm Tổng Giám đốc

Sinh ngày: 19/12/1971

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

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

Số giấy chứng thực cá nhân: 034071001875

Ngày cấp: 10/04/2017

Nơi cấp: Cục Cảnh sát ĐKQL cư trú và DLQG về dân cư

Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú: 1801-B1, Chung cư G3AB, Khu đô thị mới Yên Hòa, Phường Yên Hoà, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Chỗ ở hiện tại: 1801-B1, Chung cư G3AB, Khu đô thị mới Yên Hòa, Phường Yên Hoà, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

CHUNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực...1583.....Quyển số 01.....SCT/BS

Ngày: 25-07-2019



PHÓ CHỦ TỊCH
Nguyễn Văn Thuồng

TRƯỞNG PHÒNG



Doãn Thị Tâm

Số:



16345/19

BẢN SAO

GIẤY XÁC NHẬN

Về việc thay đổi nội dung đăng ký doanh nghiệp

Phòng Đăng ký kinh doanh: *Tỉnh Hưng Yên*
Địa chỉ trụ sở: *Số 8 đường Chùa Chuông, Phường Hiến Nam, Thành phố Hưng yên, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam*
Điện thoại: *0221 3863929* Fax: *0221 3550834*
Email: *nvtuanq2k5@gmail.com* Website:

Xác nhận:

Tên doanh nghiệp: CÔNG TY CỔ PHẦN ANVY

Mã số doanh nghiệp/Mã số thuế: 0101651777

Đã thông báo thay đổi nội dung đăng ký doanh nghiệp đến Phòng Đăng ký kinh doanh.

Thông tin của doanh nghiệp đã được cập nhật vào Hệ thống thông tin quốc gia về đăng ký doanh nghiệp như sau:

STT	Tên ngành	Mã ngành
1	Bán buôn máy móc, thiết bị và phụ tùng máy khác Chi tiết: Kinh doanh trang thiết bị y tế	4659
2	Sản xuất thuốc, hoá dược và dược liệu Chi tiết: Sản xuất thuốc từ dược liệu; Sản xuất và chế biến dược liệu	2100(Chính)
3	Sản xuất thực phẩm khác chưa được phân vào đâu Chi tiết: Sản xuất lương thực; Sản xuất thực phẩm chức năng	1079
4	Bán buôn đồ dùng khác cho gia đình Chi tiết: Kinh doanh dược liệu các loại; Buôn bán thuốc từ dược liệu; Bán thuốc thú y	4649
5	Bán buôn đồ uống Chi tiết: Bán buôn đồ uống không cồn; Bán buôn đồ uống có cồn	4633
6	Nhà hàng và các dịch vụ ăn uống phục vụ lưu động	5610
7	Kinh doanh bất động sản, quyền sử dụng đất thuộc chủ sở hữu, chủ sử dụng hoặc đi thuê Chi tiết: Mua, bán, cho thuê và điều hành bất động sản với quyền sở hữu, quyền sử dụng hoặc đi thuê: - Nhà để ở như nhà chung cư và nhà để ở khác; - Nhà không phải để ở gồm: khu triển lãm, nhà kho, nhà xưởng	6810