

# CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CỘNG VĂN ĐẾN	Số: 98... ngày 06/3/2020
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC: <i>[Signature]</i>
	Phòng: <i>[Signature]</i>
Sao: .....	

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 004/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 Tiên, 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 07 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: Vitruie noni extract 200 (Chiết xuất Vitruie noni 200)

2. Thành phần: 100% chiết xuất Noni cô đặc, 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: màng phức hợp PET/AL7/PET/LLDPE đạt chất lượng theo QCVN QCVN 12-1:2011/BYT

Quy cách đóng gói: Hộp 10 gói x 15 ml

### 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;

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.... tháng.... năm.....

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
*Tô Hồng Thái*



**VITRUE**  
**NONI**  
**Extract 200**  
**(Chiết xuất Vitruue noni 200)**

**Mô tả :** được ép trích ly từ những trái noni chín và sấy khô ở nhiệt độ dưới 45<sup>0</sup>C, đóng gói trên dây chuyền khép kín, sản phẩm giữ nguyên giá trị sinh học và hương vị tự nhiên<sup>(\*)</sup>

*(\*) : 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: 15ml (1 gói)

Đóng gói: 150 ml (10 gói)

<b>Hàm lượng trung bình</b>	<b>Mỗi lượng dùng (15ml)</b>
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:** 100% chiết xuất Noni cô đặc, nước tinh khiết

**Quy cách:** Hộp 10 gói x 15 ml

**Hướng dẫn sử dụng:** Người lớn 2 gói/ ngày. Trẻ em 1 gói/ ngày.

**Bảo quản:** Bảo quản nơi khô mát.

**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



**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
*Có Hồng Hải*

50 mm

138 mm



Description: The product is extracted & enriched from ripe premium Noni fruits, pasteurized then packed on closed lines to retain biological values and original flavor (\*)  
(\*)Without additives, the taste of Noni may change with the seasons, but product quality remains unchanged.

**STORE IN A COOL DRY PLACE**

Extract is packed in each aluminum packet, net volume: 15 ml

**SUGGESTED USE**  
ADULTS 02 STICKS A DAY  
CHILDREN 01 STICK A DAY

**INGREDIENTS**  
100% PURE CONCENTRATED  
NONI EXTRACT, PURIFIED WATER

**NUTRITION FACTS**

Serving size: 15ml (0.5 sticks)  
Servings per container: 150ml (10 sticks)

Average Quantity	Per serving (15ml)
Energy	8 kcal (32 kJ)
Protein	0g
Fat	0g
Saturated	0g
Trans	0g
Cholesterol	0g
Carbohydrates	2g
Total	2g
Sugars	1g
Sodium	20mg

PRODUCT OF ANVYFOOD  
MANUFACTURER: ANVY CORPORATION  
BA KHE, TAN TIEN INDUSTRIAL PARK,  
VAN GIANG, HUNG YEN PROVINCE, VIETNAM  
WEBSITE: ANVYFOOD.VN VITRUENONI.COM



**NONI  
EXTRACT 200**



**100% NONI  
VIETNAMESE  
PURE EXTRACT**

15 ml  
10 sticks

**PREMIUM NONI**

8 938515 953121

HACCP  
 ISO 22000  
 UKAS  
 FOOD SAFETY MANAGEMENT  
 FOOD SAFETY MANAGEMENT  
 MANAGEMENT SYSTEMS  
 015



**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
*Là Hồng Hải*

Batch No:  
Mfg Date:  
Best Before:

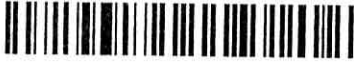


**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
*T. Hoàng Thái*

# KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00099565  
 Mã số kết quả: AR-19-VD-106841-01-VI / EUVNH-00086591

**BẢN SẠC**



Công ty cổ phần Anvy

Thôn Bá Khê, xã Tân Tiến, huyện Văn Giang

tỉnh Hưng Yên

Việt Nam

Tên mẫu: Vitruve Noni extract 200  
 Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong túi nhôm  
 Ngày nhận mẫu: 26/11/2019  
 Thời gian thử nghiệm: 26/11/2019 - 03/12/2019  
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 02/12/2019  
 Mã số PO của khách hàng: SWL2191126159-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 16266:2006	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 <i>Carbohydrates</i>	g/100 ml	AOAC 986.25 mod.	18.1
10	VD165 VD (a)(f) <i>Béo</i>	g/100 ml	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Không phát hiện (LOD=0.1)
11	VD263 VD (a)(f) <i>Protein</i>	g/100 ml	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.74
12	VD304 VD (a)(f) <i>Đường tổng</i>	g/100 ml	TCVN 4594:1988	7.82
13	VD543 VD <i>Năng lượng</i>	kcal/100 ml	FAO 2013 77	83



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
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	VD266 VD (a) Hydrosulfua		TCVN 3699:1990	Âm tính
18	VD310 VD (a) Độ acid	ml 1N NaOH/100 ml	TCVN 4589:1988 (ST SEV 3010:1981; ST SEV 3012:1981)	34.1
19	VD668 VD Hàm lượng chất khô	g/100 ml	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-023) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	21.1
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	1643
22	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
23	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/l	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.06)
24	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/l	AOAC 2015.01	0.035
25	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.004)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp  
**CHUNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**  
 Số chứng thực.....2841.....Quyển số.....01/SCT/BS

Ký tên Ngày: 24-12-2019

Nguyễn Thị Phương Vi  
 Trưởng Phòng Dịch Vụ Khách Hàng

Lý Hoàng Hải  
 Tổng Giám Đốc

**PHÓ CHỦ TỊCH**  
**Nguyễn Văn Thuởng**

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vi 11/12/2019

**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 cộng 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) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (d) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận Phòng Thử Nghiệm Thức Ăn Chăn Nuôi. (f) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế



TIÊU CHUẨN  
**VITRUE NONI EXTRACT 200**

Số: S.020:ANVY/04  
Lần ban hành: 01  
Ngày hiệu lực: 01/11/2019

**1. Phạm vi áp dụng**

Tiêu chuẩn này được áp dụng để kiểm tra chất lượng Vitrué noni extract 200 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	Chỉ tiêu chất lượng
1	Noni (quả) đã sơ chế	S.028:ANVY/01
2	Nước tinh khiết	ĐDVN V

**2.2. Chất lượng sản phẩm**

TT	Chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp thử
<b>Các chỉ tiêu chất lượng</b>			
-	Cảm quan	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
-	Hàm lượng chất rắn	Không ít hơn 10,0% (w/v)	ĐDVN V, PL 12.15
-	Chỉ số acid, tính theo acid acetic	Không quá 10 g/100 ml	TCVN 4589 :1988
-	Thể tích 1 gói	13,65 ± 16,35 ml	ĐDVN V, PL 11.1
<b>Các chỉ tiêu an toàn</b>			
-	Kim loại nặng (46/2007/QĐ-BYT/ Quy định về tiêu chuẩn cho từng dạng thực phẩm tại Hàn Quốc)	Chi: Không quá 0,3 ppm Cadimi: Không quá 0,1 ppm Arsen: Không quá 1,0 ppm Thủy ngân: Không quá 0,05 ppm	AAS Theo mục 3.5.1 Theo mục 3.5.2 Theo mục 3.5.4 Theo mục 3.5.3
-	Sulfur dioxyd	Không quá 100 ppm	Theo mục 3.6
-	Giới hạn nhiễm khuẩn (QCVN 6-2:2010/BYT/ Quy định về tiêu chuẩn cho từng dạng thực phẩm tại Hàn Quốc)	Trong 1 ml chế phẩm: - Tổng số VSV hiếu khí: ≤ 10 <sup>2</sup> - Tổng số bào tử nấm mốc - men: ≤ 10 - Không có Coliforms - Không có E. coli - Không có P. aeruginosa - Không có S. aureus - Không có Streptococci faecal	ĐDVN V, PL 13.6 ĐDVN V, PL 13.6 TCVN 4882:2007 ĐDVN V, PL 13.6 ĐDVN V, PL 13.6 ĐDVN V, PL 13.6 Theo phương pháp





- Thiết bị gia nhiệt
- **Hóa chất:**
  - Acid phosphoric
  - H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> 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 H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> 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 50,0 – 100,0 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 SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub>, tính bằng g/mol

$V_1$  là thể tích của dung dịch chuẩn độ NaOH tiêu tốn để đạt điểm kết thúc (ml)

$V_2$  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

### 3.7. Giới hạn nhiễm khuẩn

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 4. Bảo quản, hạn dùng:

- Đóng gói: Hộp 10 gói x 15 ml
- Bảo quản: Nơi khô mát. Sau khi mở nắp, bảo quản lạnh trong 30 ngày
- Hạn dùng: 2 năm

Trưởng phòng QC



**Vũ Thu Huyền**

Trưởng phòng QA



**Nguyễn Thị Hương Thảo**

Ngày 01 tháng 11 năm 2019

Tổng giám đốc

