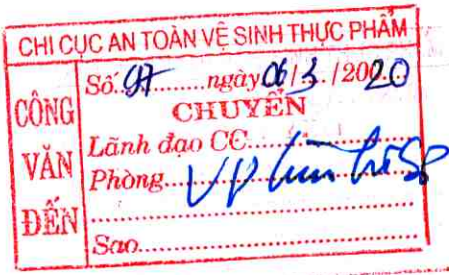


CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 003/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 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: Vitrué noni granules (Cốm Vitrué noni)

2. Thành phần: 75% chiết xuất Noni cô đặc, 25% thịt quả Noni

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 đạt chất lượng theo QCVN 12-1:2011/BYT

Quy cách đóng gói: Hộp 01 chai x 250g

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



IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

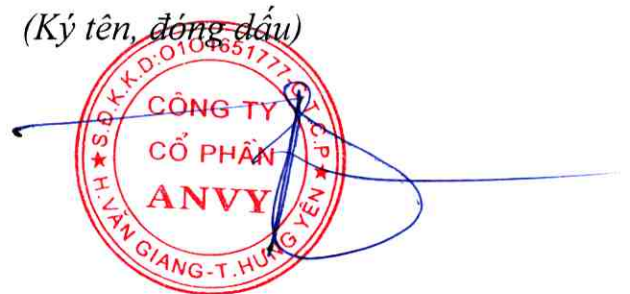
- Theo Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;
- Theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều trong Luật an toàn thực phẩm;
- Theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học 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
Granules
(Cốm Vitruue noni)**

Mô tả : được ép trích ly từ những trái noni chín và sấy khô ở nhiệt độ dưới 45°C, đóng gói 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: 5g

Đóng gói: 250g

Hàm lượng trung bình	Mỗi lượng dùng (5g)
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: 75% chiết xuất Noni cô đặc, 25% thịt quả Noni

Quy cách: Hộp 1 chai x 250g

Hướng dẫn sử dụng: 4 – 5g một ngày. Dùng trực tiếp hoặc pha với nước.

Bảo quản: Bảo quản nơi khô mát. Chai đã mở nắp sử dụng trong 60 ngày.

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

Lê Hồng Thái

78 MM

222 MM

VITRUE 100% PURE NONI GRANULES

PRODUCT OF ANVYFOOD
MANUFACTURER: ANVY CORP
8A THU, TAN TIEN INDUSTRIAL PARK,
VAN GIANG, HOANG TIEN PROVINCE, VIETNAM

NUTRITION FACTS

Serving size: 5g
Servings per container: 250g

Average Quantity	Per serve (5g)
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 GRANULES**

WEBSITE: ANVYFOOD.VN | VITRUENONI.COM



Batch No :
Best Before :

- Extracting concentrated Noni: Performing ripened noni fruit extract under water-pressure, pure RO water will absorb, extract and dissolve active ingredients. The extract is concentrated under vacuum condition to form concentrated noni compounds.
- Separation of Noni pulp: the seeds will be separated from ripened noni fruits to get the flesh of the fruits.
- Noni granules: Noni fruit flesh is mixed uniformly with highly concentrated noni compounds, then quickly pasteurized to eliminate microorganisms without affecting the product quality. The pasteurized mixture is dried and granulated into the granules of Vitrué.

SUGGESTED USE

4 - 5 GRAMS DAILY
USE DIRECTLY OR MIX WITH WATER
BEST USED WITHIN 60 DAYS OF OPENING

INGREDIENTS

75% CONCENTRATED NONI EXTRACT
AND 25% POWDERED NONI FRUIT PULP



TỔNG GIÁM ĐỐC
Tôi Hồng Thái

76 MM

76 MM

76 MM

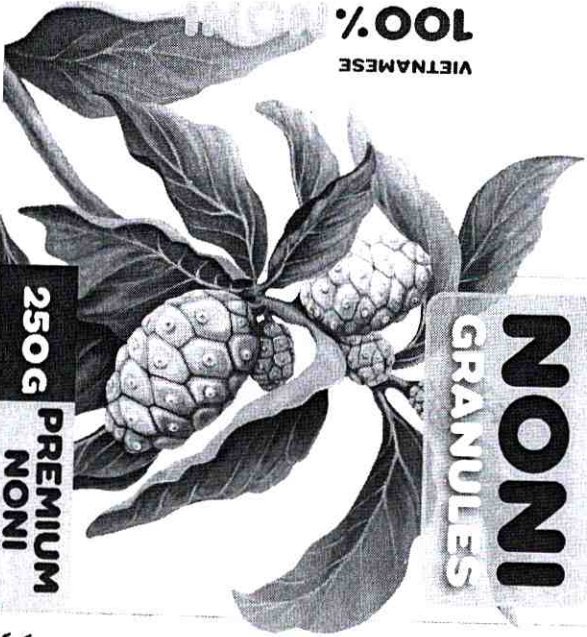
76 MM

VITRUE

VITRUE

Batch No:
Mfg Date:
Best Before:

**100%
VIETNAMESE
PURE**



**NONI
GRANULES**

**250 G
PREMIUM
NONI**

VITRUE

 HACCP
 ISO 22000
 UKAS
 QR CODE
 BARCODE
 #1 98815 192411

157 MM

76 MM

Extracting concentrated Noni. Performing special care that extract under water pressure, pure 80 water, full absorb, extract and desolve active ingredients. The extract is concentrated under vacuum condition to form concentrated noni compound.

- Separation of Noni pulp. The seeds will be separated from ripened noni fruits to get the flesh of the fruits.
- Noni granules: Noni fruit flesh is mixed uniformly with highly concentrated noni compound, then quickly pasteurized to eliminate microorganisms without affecting the product quality.

The pasteurized mixture is dried and granulated into the granules of Vitrué.

**STORE IN A COOL DRY PLACE
BEST USED WITHIN 60 DAYS OF OPENING**

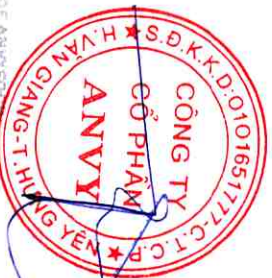
SUGGESTED USE
4 - 5 GRANULES
110-120 CONCENTRATION WITH WATER AND MIX DIRECTLY OR MIX WITH WATER

INGREDIENTS
110-120 CONCENTRATION WITH WATER AND 20% FRUITED NONI LEAF PULP

NUTRITION FACTS

Per 100g	
Energy	350 kcal
Total Fat	10g
Total Protein	5g
Total Fiber	3g
Total Carbohydrate	10g
Total Sugar	5g
Total Salt	0.5g
Total Phosphorus	5g
Total Calcium	5g
Total Iron	5g
Total Zinc	5g
Total Magnesium	5g
Total Potassium	5g
Total Sodium	5g

PRODUCT OF ANVY-FOODS
MANUFACTURER: ANVY CORPORATION
BA HIEU, TAN TIEN INDUSTRIAL PARK,
VAN GIANG, HUONG YEN PROVINCE, VIETNAM
WEBSITE: ANVYFOODS.VN VITRUENONI.COM



TỔNG GIÁM ĐỐC

Tôi Hồng Thái

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này được áp dụng để kiểm tra chất lượng *Vitrué noni granules* 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	ĐĐVN V

2.2. Chất lượng sản phẩm

TT	Chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp thử
Các chỉ tiêu chất lượng			
-	<i>Cảm quan</i>	Cốm màu nâu đến nâu đen, mùi vị đặc trưng của quả noni	Cảm quan
-	<i>Hàm lượng chất rắn</i>	Không ít hơn 75,0% (w/w)	ĐĐVN V, PL 12.15
-	<i>Chỉ số acid, tính theo acid acetic</i>	Không quá 15 g/100 g	TCVN 4589 :1988
-	<i>Khối lượng</i>	241 g ÷ 259 g	ĐĐVN, PL 11.3
Các chỉ tiêu an toàn			
-	<i>Kim loại nặng (QCVN-8-2-2011) (46/2007/QĐ-BYT)</i>	Chì: Không quá 20 ppm Cadimi: Không quá 5 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
-	<i>Sulfur dioxyd</i>	Không quá 100 ppm	Theo mục 3.6
-	<i>Giới hạn nhiễm khuẩn (46/2007/QĐ-BYT)</i>	Trong 1 g chế phẩm: - Tổng số VSV hiếu khí: ≤ 10000 - Tổng số bào tử nấm mốc - men: ≤100 - Coliforms ≤ 10 - Không có <i>E. coli</i> - <i>B.cereus</i> : ≤100 - <i>C. perfringens</i> : ≤10	ĐĐVN V, PL 13.6 ĐĐVN V, PL 13.6 TCVN 4882:2007 ĐĐVN V, PL 13.6 TCVN 4992:2005 Theo phương pháp của đơn vị gửi mẫu



TT	Chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp thử
Thành phần dinh dưỡng			
-	Năng lượng	Không quá 192 kcal/100 g	Theo phương pháp của đơn vị gửi mẫu
-	Đường	Không quá 24 g/100 g	
-	Carbohydrate tổng	Không ít hơn 32 g/100 g	
-	Protein	Không quá 10 g/100 g	
-	Chất béo tổng số	Không quá 10 g/100 g	
-	Cholesterol	Không quá 40 mg/100 g	
-	Chất béo bão hòa	Không quá 10 g/100 g	
-	Transfat	Không quá 4 g/100 g	
-	Natri	Không quá 480 mg/100 g	

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. **Hàm lượng chất rắn:** Thử theo Dược điển Việt Nam V, phụ lục 12.15

3.3. **Chỉ số acid, tính theo acid acetic:** Tiến hành theo TCVN 4589:1988

3.4. **Khối lượng:** Thử theo Dược điển Việt Nam V, phụ lục 11.3

3.5. Kim loại nặng

3.5.1. *Chì:* Tiến hành theo HD.QC.80: Hướng dẫn định lượng Chì bằng phương pháp quang phổ hấp thụ (AAS)

3.5.2. *Cadimi:* Tiến hành theo HD.QC.79: Hướng dẫn định lượng Cadmi bằng phương pháp quang phổ hấp thụ (AAS)

3.5.3. *Thủy ngân:* Tiến hành theo HD.QC.82: Hướng dẫn định lượng Thủy ngân bằng phương pháp quang phổ hấp thụ (AAS)

3.5.4. *Arsen:* Tiến hành theo HD.QC.81: Hướng dẫn định lượng Arsen bằng phương pháp quang phổ hấp thụ (AAS)

3.6. 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 methyl 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 5,0 – 10,0 g mẫu thử đã nghiền mịn 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:

$$w = (32,03 \times V \times 1000 \times 0,01) / m_i$$

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

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

m_i là lượng mẫu thử (g)

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. *B.cereus*: Tiến hành theo TCVN 4992:2005

3.7.6. *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 1 chai x 250 g
- Bảo quản: Bảo quản nơi khô mát. Chai đã mở nắp sử dụng trong 60 ngày.
- Hạn dùng: 2 năm

Trưởng phòng QC



Vũ Thu Huyền

KT. Trưởng phòng QA



Nguyễn Thị Hương Thảo

Ngày 01 tháng 11 năm 2019

Tổng giám đốc



Tô Hồng Thái

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

BẢN SẠC

Mã số mẫu: 743-2019-00099566
Mã số kết quả: AR-19-VD-106102-01-VI / EUVNHC-00086591



Công ty cổ phần Anyv

Thôn Bá Khê, xã Tân Tiến, huyện Văn Giang

tỉnh Hưng Yên

Việt Nam

Tên mẫu: Vitruve Noni granules
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong hũ nhựa
Ngày nhận mẫu: 17/12/2019
Thời gian thử nghiệm: 17/12/2019 - 21/12/2019
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 21/12/2019
Mã số PO của khách hàng: SWL2191126159-HN



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD334 VD (a) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD711 VD (a) Pseudomonas aeruginosa	cfu/g	ISO 16266:2006	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0G9 VD Faecal Streptococci (enterococci)	cfu/g	Ref TCVN 6189-2: 2009 (ISO 7899-2:2000)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
9	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	70.1
10	VD165 VD (a)(f) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.46
11	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	11.1
12	VD304 VD (a)(f) Đường tổng	%	TCVN 4594:1988	24.3
13	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	329



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD652 VD (a) Acid béo bão hòa	%	Ref. ISO 5509:2000	0.15
15	VD652 VD (a) Acid béo dạng trans	%	Ref. ISO 5509:2000	Không phát hiện (LOD=0.005)
16	VD652 VD (a) Acid béo không bão hòa	%	Ref. ISO 5509:2000	0.31
17	VD266 VD (a) Hydrosulfua		TCVN 3699:1990	Âm tính
18	VD310 VD (a) Độ acid	ml 1N NaOH/100 g	TCVN 4589:1988 (ST SEV 3010:1981; ST SEV 3012:1981)	84.3
19	VD668 VD Hàm lượng chất khô	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-023) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	90.6
20	VD864 VD (a) Cholesterol	mg/kg	AOAC 994.10 mod	Không phát hiện (LOD=10)
21	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/kg	AOAC 969.23	4820
22	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.025)
23	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	0.19
24	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	0.04
25	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.004)

CHUNG THỰC BÀN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực: 249 Chuyển số.....SCT/BS

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ngày: 24-12-2019

Ký tên

(Signature)
 Nguyễn Thị Phương Vi
 Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích

(Signature)
 Phó Chủ tịch
Nguyễn Văn Thương
 Tổng Giám Đốc

CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG
 M.S.D.N: 0311526885-C.T.T.N.H.A
 QUẬN 9 - T.P. HỒ CHÍ MINH

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vi 23/12/2019

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. (f) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế