



CÔNG TY TNHH NGỌC HÀ

CHỈ CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số: 2865	ngày: 18/9/2026
CÔNG	CHUYÊN
VĂN	Lãnh đạo CC
ĐẾN	Phòng
	Sao

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

(Số 02/CBSP/2026)

Tên sản phẩm:

Nhãn lồng Hưng Yên ngâm nước đường

Hung Yen Longan in light syrup

Đơn vị công bố: Công ty TNHH Ngọc Hà

Địa chỉ: 104B đường Điện Biên, P.Phố Hiến,
tỉnh Hưng Yên.

Email: info@ngocha.com.vn

Website: www.ngocha.com.vn

Hưng Yên, năm 2026

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/CBSP/2026

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

Tên tổ chức: Công ty TNHH Ngọc Hà

Địa chỉ: 104B đường Điện Biên, phường Phố Hiến, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0916.113.597

Fax: 0221.885.885

Email: info@ngocha.com.vn

Website: www.ngocha.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0900275342 Đăng ký lần đầu ngày 28/9/2017, đăng ký thay đổi lần 06 ngày 01 tháng 6 năm 2018.

Nơi cấp: Phòng đăng ký kinh doanh Sở Kế Hoạch và Đầu tư tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm:

- Nhân lồng Hưng Yên Ngâm nước đường – Hưng Yên longan in syrup

2. Thành phần:

- Cùi nhãn tươi (~45%), đường tinh luyện (14 – 16%), nước tinh khiết, Axit citric (INS 330).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Ngày sản xuất và hạn sử dụng: In trên bao bì sản phẩm hoặc trên nắp lon sản phẩm.

4. Quy cách đóng gói và khối lượng:

4.1. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Quy cách đóng gói: Lon 565g, 850g; 12 lon/thùng, 24 lon/thùng

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong hộp thiếc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

4.2. Khối lượng

- Khối lượng tịnh (NW): 565g; 850g.

- Khối lượng cái (DW): 250g; 425g.



5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Sản xuất và đóng gói tại: Công ty Cổ Phần Dạy Hoàng Đạt.
- Địa chỉ: Thôn Lam Sơn, Xã Tiên Lữ, Tỉnh Hưng Yên.
- Xuất xứ: Việt Nam.

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

IV. Căn cứ pháp lý

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật:

- Nghị định 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 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 về việc ban hành quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm;

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 12-3: 2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-3: 2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-2: 2012/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;

- Thông tư số 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm;

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm số 09/2025/SNNMT-HY ngày 03/11/2025 của Sở Nông Nghiệp và Môi Trường Tỉnh Hưng Yên.

- Giấy chứng nhận Hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 9001:2015, số 07725-QSV, do Tổ chức chứng nhận VINACONTROL cấp.

V. Chỉ tiêu kiểm nghiệm

Kết quả kiểm nghiệm số 70396/PKN-VKNQG ngày 28/8/2026 của Viện kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia áp dụng cho toàn bộ sản phẩm (Bao gồm cả phần cái và nước đường):

STT	Chỉ tiêu	ĐVT	Kết quả
1	Bacillus cereus	CFU/g	<10
2	Clostridium perfringens	CFU/g	<10
3	Coliforms	CFU/g	<10

4	E. Coli	CFU/g	<10
5	Tổng số nấm nem và nấm mốc	CFU/g	<10
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	<10
7	Hàm lượng Arsenic	Mg/Kg	Không phát hiện
8	Hàm lượng Cadmi	Mg/Kg	Không phát hiện
9	Hàm lượng chì	Mg/Kg	<LOQ
10	Hàm lượng thủy ngân	Mg/Kg	Không phát hiện

Kết quả kiểm nghiệm có thể dao động trong khoảng $\pm 20\%$ so với giá trị công bố, do biến thiên tự nhiên của nguyên liệu (độ chín, hàm lượng đường và acid của quả vải) và sai số của phương pháp thử.

VI. Giá trị dinh dưỡng

Kết quả kiểm nghiệm số 70396/PKN-VKNQG ngày 28/8/2026 của Viện kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia áp dụng cho toàn bộ sản phẩm (Bao gồm cả phần cái và nước đường):

STT	Chỉ tiêu	ĐVT	Kết quả
1	Hàm lượng Carbohydrat	g/100g	12
2	Hàm lượng chất béo	g/100g	0,105
3	Hàm lượng chất đạm	g/100g	0,363
4	Hàm lượng Đường tổng số	g/100g	10,2
5	Năng lượng	Kcal/100g	50,4
6	Hàm lượng chất béo bão hòa	Mg/100g	27,7
7	Hàm lượng Natri	Mg/Kg	<LOQ (LOQ: 20)



Kết quả kiểm nghiệm có thể dao động trong khoảng $\pm 20\%$ so với giá trị công bố, do biến thiên tự nhiên của nguyên liệu (độ chín, hàm lượng đường và acid của quả vải) và sai số của phương pháp thử.

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 08 tháng 9 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC
Trần Thị Cúc

