

|                                   |                        |
|-----------------------------------|------------------------|
| CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM |                        |
| CÔNG                              | Số: 296 ngày 11/7/2019 |
| VĂN                               | CHUYÊN                 |
| ĐẾN                               | Lãnh đạo CC            |
|                                   | Phòng                  |
|                                   | Sau                    |

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

## **BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 07/EKD/2019

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

**Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM**

Địa chỉ: Lô đất số J-2, khu Công nghiệp Thăng Long II, phường Dị Sử, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0221.3974.482

Fax: 0221.3974.483

E-mail:

Mã số doanh nghiệp (Mã số thuế): 0900902466

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 75/2018

Ngày Cấp: 14/12/2018

Nơi cấp: Sở Y Tế - Chi Cục An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm Tỉnh Hưng Yên

(đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

### **II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: Kẹo đậu nành

2. Thành phần:

- Đường, mạch nha, sữa đậu nành (0.41%), sữa bột, chất nhũ hóa sucrose ester (E473), muối, hương sữa, margarine (bơ thực vật).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì.

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

- Chất liệu bao bì: Kẹo được bao gói đơn chiếc bằng màng PET12//VM-CP25 và được đóng trong bao gói OPP30/ CPP30 đảm bảo an toàn vệ sinh theo QCVN 12-1:2011/BYT.

- Khối lượng tịnh: 120 g/ túi sản phẩm

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM

Địa chỉ: Lô đất số J-2, Khu Công nghiệp Thăng Long II, phường Dị Sử, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.



Điện thoại: 0221 3974 482

Fax : 0221 3974 483

### III. Mẫu nhãn sản phẩm

( Có đính kèm mẫu nhãn sản phẩm )

### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010;
- Nghị định số 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 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”.
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa.
- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”.
- QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”.
- Văn bản pháp luật hiện hành quy định về an toàn thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Hưng Yên, ngày 08 tháng 07 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
**FUKUNAGA ATSUHIRO**

## **BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM**

|                                         |                     |                               |
|-----------------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| <b>UBND TỈNH HƯNG YÊN</b>               | <b>KẸO</b>          | <b>Số TCCS 07:EKD/2019/07</b> |
| <b>CÔNG TY TNHH<br/>EIKODO VIỆT NAM</b> | <b>KẸO ĐẬU NÀNH</b> | Có hiệu lực từ ngày ký        |

### **1. Yêu cầu kỹ thuật:**

#### **1.1 Các chỉ tiêu cảm quan**

- Hình dạng: Viên kẹo tròn, cứng, đồng đều
- Mùi, vị: Vị ngọt, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ

#### **1.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu**

| <b>STT</b> | <b>Tên chỉ tiêu</b>    | <b>Đơn vị tính</b> | <b>Mức công bố</b> |
|------------|------------------------|--------------------|--------------------|
| 1          | Hàm lượng đường khử    | g/100g             | 13 - 22            |
| 2          | Độ ẩm                  | g/100g             | $\leq 3$           |
| 3          | Hàm lượng Protein      | g/100g             | $\leq 5$           |
| 4          | Hàm lượng Lipid        | g/100g             | $\leq 15$          |
| 5          | Năng lượng             | Kcal/100g          | 295- 492           |
| 6          | Năng lượng từ chất béo | Kcal/100g          | 5 - 9              |
| 7          | Carbonhydrate          | g/100g             | 72 - 120           |
| 8          | Hàm lượng Tro          | g/100g             | $\leq 1.1$         |
| 19         | Sodium ( Na)           | mg/100g            | 30 - 52            |

#### **1.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật**

Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về việc ban hành Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

| STT | Tên chỉ tiêu                 | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|------------------------------|-------------|-------------|
| 1   | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g       | < 10        |
| 2   | Coliform                     | CFU/g       | < 10        |
| 3   | Staphylococcus aureus        | CFU/g       | < 10        |
| 4   | Clostridium perfringens      | CFU/g       | < 10        |
| 5   | Bacillus cereus              | CFU/g       | < 10        |
| 6   | Tổng số nấm men, mốc         | CFU/g       | < 10        |
| 7   | E.Coli                       | CFU/g       | < 10        |

#### 1.4 Hàm lượng kim loại nặng

Theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm do Bộ Y Tế ban hành.

| STT | Tên chỉ tiêu             | Đơn vị tính | Mức tối đa  |
|-----|--------------------------|-------------|-------------|
| 1   | Hàm lượng arsen (As)     | mg/kg       | $\leq 1$    |
| 2   | Hàm lượng chì (Pb)       | mg/kg       | $\leq 0.5$  |
| 3   | Hàm lượng thủy ngân (Hg) | mg/kg       | $\leq 0.05$ |

**1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:** Theo QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 và Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007.

**1.6. Phụ gia thực phẩm:** Theo văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15 tháng 06 năm 2015 của Bộ Y tế về hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

#### 2. Thành phần cấu tạo

- Đường, mạch nha, sữa đậu nành (0.41%), sữa bột, chất nhũ hóa sucrose ester (E473), muối, hương sữa, margarine ( bơ thực vật).

**3. Ngày sản xuất và hạn sử dụng** - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Thời hạn 12 tháng kể từ ngày sản xuất

**4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:** Dùng ngay sau khi mở túi. Bảo quản nơi sạch sẽ, khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

#### 5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

- Chất liệu bao bì: Kẹo được bao gói đơn chiếc bằng màng PET12//VM-CP25 và được đóng trong bao gói OPP30/CPP30 đảm bảo an toàn vệ sinh theo QCVN 12-1:2011/BYT.

- Khối lượng tịnh : 120 g/ 1 túi sản phẩm



## 6. Quy trình sản xuất

Xem phụ lục đính kèm bảng thông tin chi tiết sản phẩm

## 7. Các biện pháp phân biệt thật, giả: Không

## 8. Nội dung ghi nhãn

Theo nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 17/04/2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa và Thông tư liên bộ 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27 tháng 4 năm 2017 “ 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 cơ sở sản xuất
2. Địa chỉ
3. Tên sản phẩm
4. Ngày, tháng, năm sản xuất
5. Hạn sử dụng
6. Thành phần
7. Cách sử dụng và bảo quản
8. Các chỉ tiêu chất lượng chính
9. Khối lượng
10. Số giấy phép tiếp nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm

## 9. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

Sản xuất tại: Công ty TNHH Eikodo Việt Nam

Địa chỉ: Lô đất số J-2, Khu công nghiệp Thăng Long II, phường Dị Sử, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: 0221 3974 482

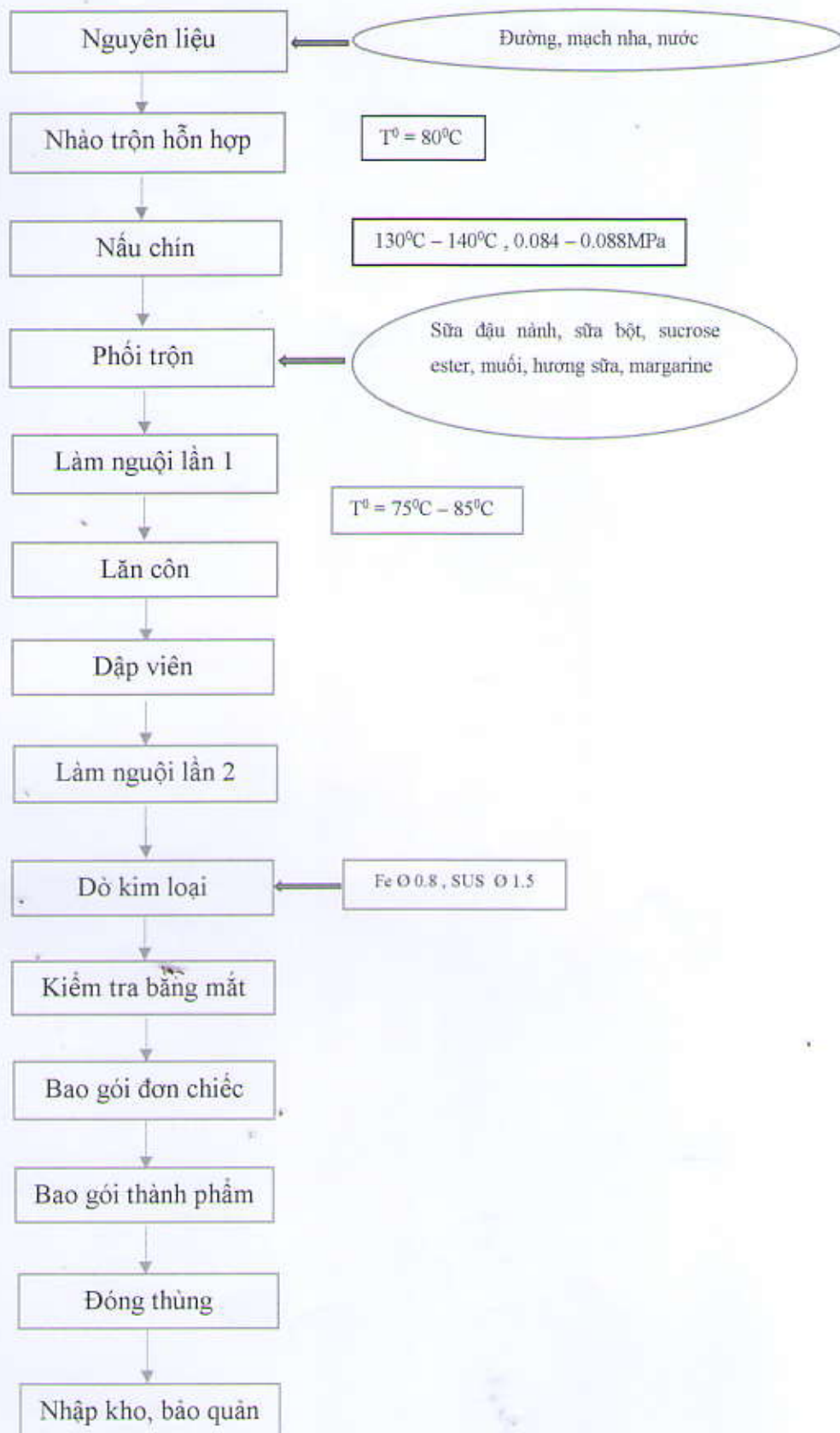
Fax : 0221 3974 483

Hưng Yên, ngày 08 tháng 07 năm 2019



FUKUNAGA ATSUHIRO

## PHỤ LỤC BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT SẢN PHẨM



## THUYẾT MINH QUY TRÌNH SẢN XUẤT

- ❖ Nguyên liệu là các nguyên vật liệu chính dùng để sản xuất kẹo (đường, mạch nha, nước)
- ❖ Nhào trộn hỗn hợp là dùng cán khuấy, khuấy đều nguyên vật liệu cùng thành phần nước bổ sung và nhào trộn với nhiệt độ  $80^{\circ}\text{C}$ .
- ❖ Nấu chín là dùng nhiệt và áp suất cô đặc nguyên vật liệu đã nhào trộn thành dung dịch kẹo.  
(Nhiệt độ  $130^{\circ}\text{C} - 140^{\circ}\text{C}$ , Áp suất  $0.084 - 0.088\text{Mpa}$ )
- ❖ Phối trộn là bổ sung các thành phần nguyên liệu phụ gia còn thiếu vào trong dung dịch kẹo đã được nấu chín như sữa đậu nành, sữa bột, sucrose ester, muối, hương sữa, margarine.
- ❖ Làm nguội lần 1 là sau khi phối trộn đầy đủ các thành phần nguyên vật liệu sẽ sử dụng hệ thống bàn làm mát để làm giảm nhiệt độ của dung dịch kẹo đã được phối trộn. Nhiệt độ thích hợp là  $75^{\circ}\text{C} - 85^{\circ}\text{C}$ .
- ❖ Lăn côn là khi khối kẹo được làm mát đến nhiệt độ thích hợp ( $75^{\circ}\text{C} - 85^{\circ}\text{C}$ ) sẽ được chuyển qua hệ thống trục lăn kéo dài khối kẹo tạo thành hình thon dài.
- ❖ Dập viên là cho khối kẹo đã được lăn thon dài chạy qua máy cắt và định hình tạo thành viên kẹo có kích thước và trọng lượng thích hợp.
- ❖ Làm nguội lần 2 là sử dụng hệ thống quạt gió làm giảm nhiệt độ của viên kẹo xuống nhiệt độ tiêu chuẩn đảm bảo viên kẹo không bị đóng cục khi bảo quản.
- ❖ Dò kim loại là cho từng viên kẹo chạy qua máy dò kim loại để phát hiện dị vật và kim loại bị lẫn trong kẹo (Fe  $\varnothing$  0.8, SUS  $\varnothing$  1.5)
- ❖ Kiểm tra bằng mắt là cho kẹo chạy qua băng chuyền và quan sát để loại bỏ những viên kẹo không đạt tiêu chuẩn (như vỡ, có bọt khí, kích cỡ không đạt chuẩn, có tạp chất). Kẹo được chứa trong túi nilon (PE) và được bảo quản trong thùng nhựa để chuyển qua khu vực đóng gói.
- ❖ Bao gói đơn chiếc là sử dụng hệ thống máy đóng gói bao gói nhỏ và màng PET12//VM-CP25 để bao gói kín cho từng viên kẹo.
- ❖ Bao gói thành phẩm là sử dụng hệ thống máy đóng gói bao gói lớn và màng OPP30/ CPP30 để bao gói kẹo đã đóng gói đơn chiếc theo khối lượng tịnh, in ngày sản xuất và hạn sử dụng.
- ❖ Đóng thùng là các gói kẹo đã bao gói thành phẩm sẽ được đóng trong thùng carton phù hợp với từng loại kẹo và yêu cầu của khách hàng.
- ❖ Nhập kho, bảo quản : Kẹo sau khi đóng thùng và gói kín bằng dính sẽ được xếp ngay ngắn trên pallet, được bảo quản trong kho ở nhiệt độ thích hợp và trong thời gian lưu kho cho phép.

Địa chỉ: Lô đất số J-2, khu Công nghiệp Thăng Long II, phường Di Sơn, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

|                       |                       |                    |                                      |                  |                 |                           |                    |               |
|-----------------------|-----------------------|--------------------|--------------------------------------|------------------|-----------------|---------------------------|--------------------|---------------|
| Tên công đoàn         | Tên gọi thiết bị      | Mức quản lý        | Phương pháp quản lý                  | Đặc điểm quản lý | Cơ sở quản lý   | Phương pháp đo lường      | Ghi chép           |               |
| Cần nguyên liệu chính |                       | Cân nặng           | Không có tạp chất                    | thị giác         | mối nối         | Bảng kiểm tra             |                    |               |
|                       |                       | quan sát ngoài     | NL dầu vào                           | Không quện NL    | thị giác        | mối nối                   |                    | Bảng kiểm tra |
| Nấu                   | Gnồi liên hoàn        | nhiệt độ           | 100°C-126°C                          | nhiệt kế điện tử | mối nối         | Bảng kiểm tra             |                    |               |
|                       |                       | nhiệt độ           | 135°C                                | nhiệt kế số      | mối nối         | Bảng kiểm tra             |                    |               |
| Đẩy áp suất           | đẩy áp suất           | áp lực             | áp suất 0,086 MPa<br>( $\pm 0,002$ ) | áp kế lò xo      | mối nối         | Bảng kiểm tra             |                    |               |
|                       |                       | Thời gian đẩy      | 4 phút                               |                  | mối nối         | Bảng kiểm tra             |                    |               |
|                       |                       | NL dầu vào         | Không quện NL                        | thị giác         | mối nối         | Bảng kiểm tra             |                    |               |
| pha trộn              | trộn phụ gia          | thời gian trộn     | Hết giờ do 30 giây                   | hẹn giờ          | mối nối         | Bảng kiểm tra             |                    |               |
|                       |                       | bàn quan sát ngoài | Sự dòng đều                          | thị giác         | mối nối         | Bảng kiểm tra             |                    |               |
| làm nguội             | bàn làm mát           | Điều chỉnh mây     | Không có bọt thường                  | thị giác         | hoạt động       |                           |                    |               |
| bảng truyền giữ nhiệt | bảng truyền giữ nhiệt | Màu vị             | Không có nhảm lẫn                    | Hương vị         | Dầu, giữa, cuối | Bảng kiểm tra trong lượng | định hình viên kẹo |               |

ATSUMI KUNAGA

*[Handwritten signature]*

TỔNG GIÁM ĐỐC

Hưng Yên, ngày 08 tháng 07 năm 2019



|                                   |                 |                         |                              |                              |              |                     |               |
|-----------------------------------|-----------------|-------------------------|------------------------------|------------------------------|--------------|---------------------|---------------|
|                                   |                 | Khối lượng              | Điều chỉnh                   | Không có bất thường          | thị giác     | hoạt động           |               |
| làm nguội                         | Bảng tải 3 tầng | Fe                      | máy                          | Không có bất thường          | thị giác     | Trước khi hoạt động |               |
| kim tra kim loại                  | máy dò kim loại | SUS                     |                              | φ 1.5                        | mẫu thử      | 2 tiếng/lần         | Bảng kiểm tra |
| kim tra                           | bảng            | quan sát                | Không có khe hở và biến dạng | Ngoại quan                   | toàn bộ sig  | Bảng kiểm tra       |               |
| đóng gói ngang(bao gói đơn chiếc) | đóng gói ngang  | rò rỉ khí               | Không có rò rỉ khí           | kiểm tra độ kết dính bao gói | Mỗi dầu loại |                     |               |
|                                   |                 | vi                      | Không có nhăm lẩn            | Hương vị                     |              |                     |               |
|                                   |                 | Màu                     | Không có nhăm lẩn            | thị giác                     |              |                     |               |
| cho vào túi                       | máy đóng gói    | Khối lượng              | 100 g +5g, - 0g              | Cân da dầu                   | toàn bộ túi  |                     |               |
|                                   |                 | rò rỉ khí               | Không có rò rỉ khí           | kiểm tra độ kết dính bao gói | Mỗi dầu loại |                     |               |
| đóng vào thùng                    | máy đóng gói    | Kiểm tra ngoại quan gói | sự hư hại và không có        | thị giác                     | mỗi lần      |                     |               |
| đóng vào thùng                    | máy in date     | Nội dung in             | Không có nhăm lẩn, thiếu sót | thị giác                     | mỗi lần      |                     |               |
| Lưu kho                           | —               | Số lượng; HSD           | Không có nhăm lẩn            | thị giác                     | mỗi lần      |                     |               |

Địa chỉ: Lô đất số J-2, khu Công nghiệp Thăng Long II, phường Di Sơn, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

**KẾ HOẠCH GIÀM SÁT ĐỊNH KỲ**

Sản phẩm: Kéo dầu nạnh

|                     |                                                                           |                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hệ thống kiểm soát  | Sản phẩm được kiểm soát từ khâu nguyên liệu đầu vào đến khi ra thành phẩm | <p>Theo qui định của thông tư 19/2012/TT-BYT</p> <p>Trước khi hết hạn công bố, công ty sẽ tiến hành làm thủ tục xin gia hạn hoặc đăng ký lại bản xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm</p> |
| Kiểm nghiệm định kỳ | Công bố tài                                                               |                                                                                                                                                                                                          |

Mẫu kiểm nghiệm được gửi tại các phòng kiểm nghiệm được cơ quan có thẩm quyền chỉ định hoặc các phòng kiểm nghiệm được công nhận

Hưng Yên, ngày 08 tháng 07 năm 2019

TỔNG GIÁM ĐỐC

FUKUNAGA ATSUSHIRO



## Kẹo dầu nành

Tên tổ chức: Công ty TNHH Eikodo Việt Nam

Địa chỉ: Lô đất số J-2, khu Công nghiệp Thăng Long II, phường Dịch Vụ, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Thành phần:

- Đường, mạch nha, sữa dầu nành (0.41%), sữa bột, chất nhũ hóa sucrose ester (E473), muối, hương sữa, margarine ( bơ thực vật).
- Không sử dụng chất bảo quản.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

| Stt | Tên chỉ tiêu    | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|-----------------|-------------|-------------|
| 1   | Độ ẩm           | %           | ≤ 3         |
| 2   | Tro             | %           | ≤ 1.1       |
| 3   | Lipid           | g/100g      | ≤ 15        |
| 4   | Protein         | g/100g      | ≤ 5         |
| 5   | Carbohydrat     | g/100g      | 72 – 120    |
| 6   | Đường khu       | g/100g      | 13 – 22     |
| 7   | Năng lượng      | Kcal/100g   | 295 – 492   |
| 8   | Hàm lượng Natri | mg/100g     | 30 – 52     |

-Ngày sản xuất:

-Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

-Hương dẫn bảo quản và sử dụng:

- Hương dẫn sử dụng: Ăn sớm sau khi mở túi.

- Bảo quản: Bảo quản nơi sạch sẽ, khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

-Khối lượng: 120 g

-Số giấy tiếp nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm

Report N°: 190701009D

Page N°: 1/4



SGS

REF. NO.: FDL19/06310  
Don hàng: FDL19/06310

Ho Chi Minh City, Date: July 01, 2019  
TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 01/07/2019

CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM

CLIENT'S NAME

Tên khách hàng

CLIENT'S ADDRESS

Địa chỉ

LÔ ĐẤT SỐ J-2, KHU CÔNG NGHIỆP THĂNG LONG II, XÃ DỊ SỬ,  
HUYỆN MỸ HẠO, TỈNH HƯNG YÊN

The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:  
Mẫu thử nghiệm được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng:

CANDY

Sample description

Mô tả mẫu

Number of sample

Số lượng mẫu

Sample characterisation/ condition

Tình trạng mẫu

Client's reference

Chú thích của khách hàng

Date sample(s) received

Ngày nhận mẫu

Testing period

Thời gian thử nghiệm

Test requested

Yêu cầu thử nghiệm

Test result

Kết quả kiểm nghiệm

Please refer to the next page(s)  
Vui lòng tham khảo trang sau

As applicant's requirement  
Theo yêu cầu của khách hàng

June 17 – July 01, 2019  
17/06/2019 – 01/07/2019

June 17, 2019  
17/06/2019

KÉO DẦU NÀNH

Sample in full label packaging (plastic bag)  
Mẫu chứa trong bao bì nhãn mác đầy đủ (túi nhựa)

01 sample  
01 mẫu

Kéo

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service  
(www.sgs.com/en/term-and-conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability.  
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of  
this document is advised that information contained herein reflects the Company's findings at  
the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The  
Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to  
a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents.  
Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this  
document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.  
The authenticity of this document may be verified at:  
<https://sgsonline.sgs.com/en/v2/commitment/verify/verifyCertificate.jsp>.

SGS Vietnam Ltd.  
196 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam  
HCM Laboratory, Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh 12, Tay  
Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam  
Can Tho Laboratory, Korea – VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra  
Noc 2 1Z, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam  
(84-28) 3935 1920 (84-28) 3935 1921 [www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)



DETAIL TEST RESULT(S)  
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

| Testing Analysis                                                | Method                                                                                           | Result             | Unit               |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| 1. Total Plate Count<br>Tổng vi khuẩn hiếu khí                  | ISO 4833-1:2013 <sup>(H)</sup>                                                                   | < 10               | cfu/g              |
| 2. <i>Bacillus cereus</i>                                       | AOAC 980.31<br>(21 <sup>st</sup> Ed., 2019)                                                      | < 10               | cfu/g              |
| 3. <i>Clostridium perfringens</i>                               | ISO 7937:2004 <sup>(H)</sup>                                                                     | < 10               | cfu/g              |
| 4. Total Coliforms<br><i>Coliforms tổng</i>                     | ISO 4832:2006 <sup>(H)</sup>                                                                     | < 10               | cfu/g              |
| 5. <i>E. Coll</i><br><i>E. Coll</i>                             | ISO 16649-3:2015                                                                                 | 0                  | MPN/g              |
| 6. <i>Staphylococcus aureus</i><br><i>Staphylococcus aureus</i> | US FDA BAM Chapter 12<br>(2016)                                                                  | < 10               | cfu/g              |
| 7. Total Yeast<br>Tổng nấm men                                  | ISO 21527-2:2008 <sup>(H)</sup>                                                                  | < 10               | cfu/g              |
| 8. Total Mold<br>Tổng nấm mốc                                   |                                                                                                  | < 10               | cfu/g              |
| 9. Crude protein (Nx6.25)<br>Đạm thô                            | AOAC 2001.11<br>(21 <sup>st</sup> Ed., 2019)                                                     | 0.50               | g/100g             |
| 10. Acidity<br>Chỉ số axit                                      | TCVN 4073:2009                                                                                   | 0.72               | mL NaOH<br>1N/100g |
| 11. Moisture content (70°C)<br>Độ ẩm                            | TCVN 4069:2009                                                                                   | 2.44               | g/100g             |
| 12. Total ash<br>Tro tổng                                       | TCVN 4070:2009                                                                                   | 0.12<br>LOD = 0.03 | g/100g             |
| 13. Total fat<br>Béo tổng                                       | ISO 11085:2015<br>(With acid hydrolysis)                                                         | 0.8                | g/100g             |
| 14. Total carbohydrate<br><i>Carbohydrat tổng</i>               | AOAC 986.25<br>(21 <sup>st</sup> Ed., 2019) <sup>(A)(H)(T)</sup>                                 | 96.1               | g/100g             |
| 15. Calories<br>Năng lượng                                      | FAO Food and Nutrition Paper 77<br>(2003) & USDA Food Composition<br>Databases <sup>(#)(A)</sup> | 394                | Kcal/100g          |
|                                                                 |                                                                                                  | 1649               | KJ/100g            |

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam  
**HCM Laboratory**, Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh 12, Tay  
 Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam  
**Can Tho Laboratory**, Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra  
 Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam  
 (+84-28) 3935 1920 (+84-28) 3935 1921 [www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service  
[www.sgs.com/en/sgs-conditions.aspx](http://www.sgs.com/en/sgs-conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability,  
 indemnification and jurisdictional issues established therein.  
 This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any notice or  
 this document is advised that information contained herein reflects the Company's findings at  
 the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The  
 Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to  
 a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents.  
 Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this  
 document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.  
<https://sgsusa.sgs.com/en/v2/common/recentcertificateCertificate.jsp>



SGS



**Note/Ghi chú:**

- LOD = Limit of Detection/ Giới hạn phát hiện
- Carbohydrate (total) factor: 4, Fat factor: 9, Protein factor: 4 Kcal/g; 1 KJ = 4,184 Kcal (Source: FAO - Food and Nutrition paper 77 (2003) & USDA Food Composition Databases)
- Hệ số của carbohydrat tổng: 4, hệ số của chất béo: 9, hệ số chất đạm: 4 Kcal/g; 1 KJ = 4,184 Kcal (Nguồn: FAO - Thực phẩm và Dinh dưỡng số 77 (2003) & Cơ sở dữ liệu dinh dưỡng thực phẩm quốc gia của USDA)
- When the chemical analyte is detected but the concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ". If the result was calculated from sum of individual analytes, it was done without single values below LOQ taken into account. For relevant colonies was not formed as < 10 cfu/g.
- Khi chất phân tích hóa học được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả sẽ được thể hiện là "< LOQ". Nếu kết quả được tính từ tổng của từng chất phân tích, nó được thực hiện không bao gồm các giá trị đơn lẻ nhỏ hơn giới hạn định lượng. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm đó địa với hệ số pha loãng là 10, mẫu không phát hiện khuẩn lạc sẽ được trả kết quả < 10 cfu/g.
- The method remarked with " " is not currently within the ISO 17025 accreditation scope and the test remarked with " " is performed by subcontractor.
- Phương pháp được đánh dấu " " chưa thuộc phạm vi công nhận ISO 17025 và chỉ tiêu được đánh dấu " " được thực hiện bởi nhà thầu phụ
- The method(s) remarked with (A), (H) and (T) are designated by the Ministry of Agriculture and Rural Development, the Ministry of Health, and the Ministry of Industry and Trade, respectively.
- Phương pháp được đánh dấu chữ (A), (H) và (T) là phương pháp tương ứng được công nhận bởi Bộ Nông Nghiệp và Phát Triển Nông Thôn, Bộ Y Tế, và Bộ Công Thương

**REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE (S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 30 DAYS ONLY IF THERE ARE NO OTHER SPECIFIC STATEMENTS**  
 Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận tại phòng thí nghiệm và mẫu được lưu trữ trong vòng 30 ngày nếu không có thông báo đặc biệt khác

**END OF THE REPORT**

Signed for and on behalf of

**SGS Vietnam LTD**

Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam

Lâm Văn Xứ



**Lâm Văn Xứ**

Trưởng Phòng Thí Nghiệm Thực Phẩm



**SGS Vietnam Ltd.**  
 198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam  
**HCM Laboratory:** Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh 12, Tay  
 Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam  
**Can Tho Laboratory:** Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra  
 Noc 2 12, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam  
 (+84-28) 3935 1920 (+84-28) 3935 1921 [www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/sgs-conditions.aspx](http://www.sgs.com/sgs-conditions.aspx)). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.  
 This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.  
 The authenticity of this document may be verified at <https://signature.sgs.com/verify/certificate/authenticateCertificate.jsp>.

330mm

15mm

775mm

15mm

775mm

15mm

225mm



## Kẹo đậu nành Doraemon

豆乳キャンディ

Tên sản phẩm: KÈO ĐẬU NÀNH

Nguyên liệu: Đường, mạch nha, sữa đậu nành, sữa bột, Sugar Ester (SEI), muối, hương sữa, margarine.

Khối lượng tịnh: 120g

Phương thức bảo quản: Để nơi khô thoáng và tránh ánh sáng trực tiếp

Hướng dẫn sử dụng: Ăn sớm sau khi mở túi



8 936 117 900 271



## Kẹo đậu nành Doraemon

豆乳キャンディ














**CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM**  
 Lô 3A số 3/2, Khu Công Nghiệp  
 Trường Long II, Huyện Mỹ Đức,  
 Thành Phố Hà Nội, Việt Nam  
 TỌA ĐỘ: 06-2016-EXO  
 3C93

**Doraemon**

トモちゃん豆乳キャンディの生産者使用  
 食品衛生法に基づき、衛生管理を実施

Chiều ra cuộn

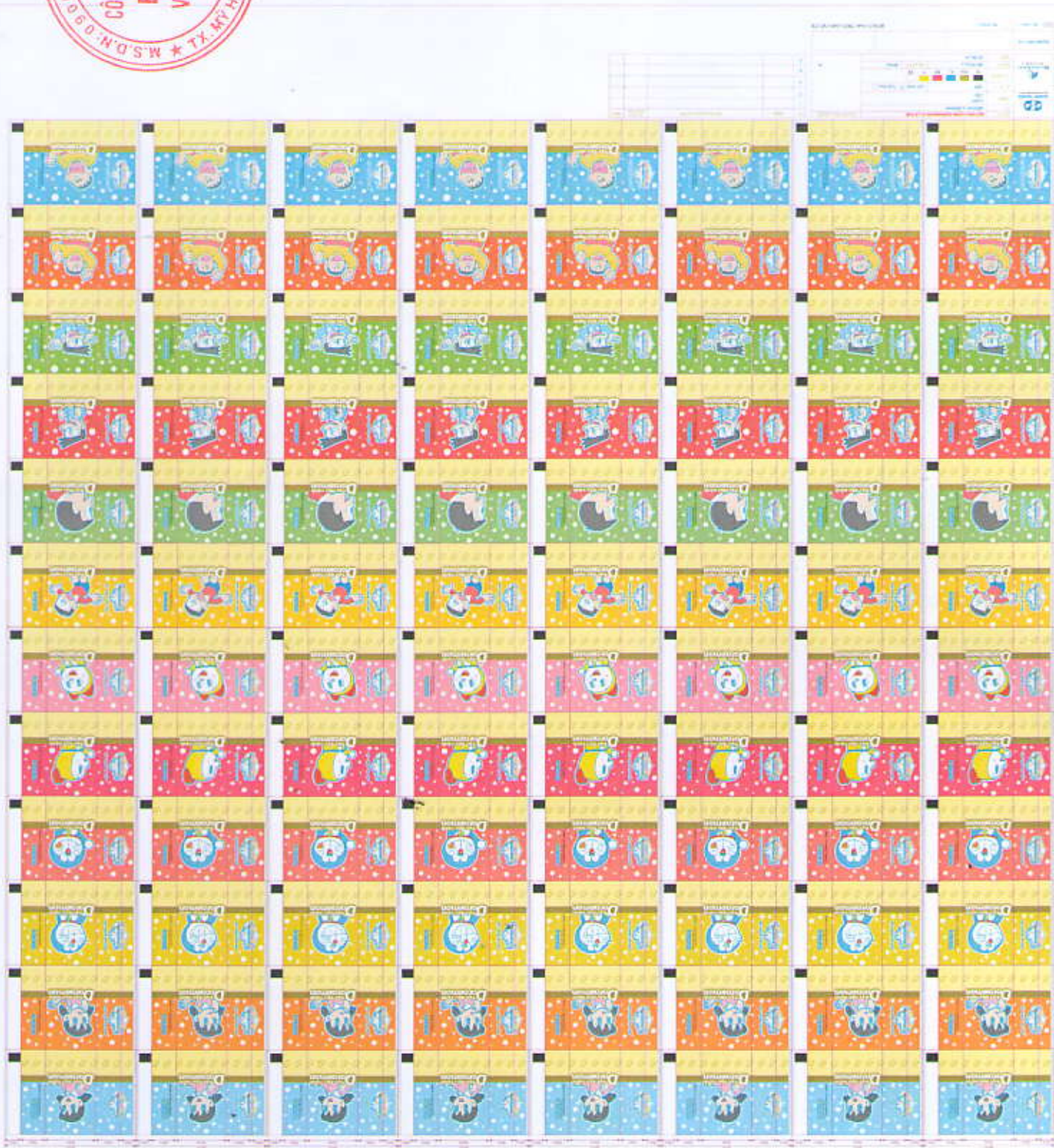


|                                                                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  <b>TU KÈO ĐẬU NÀNH DORAEMON 120G</b> |           |
| STT                                                                                                                    | THỜI GIAN |
| 1.                                                                                                                     |           |
| 2.                                                                                                                     |           |
| 3.                                                                                                                     |           |
| 4.                                                                                                                     |           |
| 5.                                                                                                                     |           |

|     |           |                   |           |
|-----|-----------|-------------------|-----------|
| STT | THỜI GIAN | THỜI ĐANG CHỜ ĐỢI | THỜI GIAN |
| 1.  |           |                   |           |
| 2.  |           |                   |           |
| 3.  |           |                   |           |
| 4.  |           |                   |           |
| 5.  |           |                   |           |

Working in 24 hours

20 TR2151640-TR05-GMG-SP-051



**BẢN SAO**

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**GIẤY CHỨNG NHẬN  
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM  
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TỈNH HƯNG YÊN**

Tên cơ sở: Công ty TNHH Eikodo Việt Nam

Địa chỉ: Lô đất J-2, KCN Thăng Long II, xã Dị Sử, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 02213974482

**CHỨNG THỰC BẢN SAO NÀY  
ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**  
Ngày 21-06-2019  
Số 302/Quản lý 07

**ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH:**

Sản xuất, kinh doanh thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm bao gói sẵn

Hưng Yên, ngày 14 tháng 6 năm 2018  
**CHI CỤC TRƯỞNG**



Số cấp: 75/2018/ATTP-CNĐK  
Có hiệu lực đến ngày 14 tháng 12 năm 2021

*Nguyễn Văn Tuấn*  
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM



**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP**  
**CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN MỘT THÀNH VIÊN**  
Mã số doanh nghiệp: 0900902466

Đăng ký lần đầu: ngày 09 tháng 12 năm 2014  
Đăng ký thay đổi lần thứ: 4, ngày 15 tháng 05 năm 2019

**1. Tên công ty**  
Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM  
Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: EIKODO VIETNAM COMPANY LIMITED  
Tên công ty viết tắt: EKD

**2. Địa chỉ trụ sở chính**  
Lô đất số J-2, Khu công nghiệp Thăng Long II, Phường Dị Sĩ, Thị xã Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam  
Điện thoại: 0221 3974482  
Email:  
Website:

**3. Vốn điều lệ**  
58.002.000.000 đồng.  
Bảng chữ: Năm mươi tám tỷ không trăm lẻ hai triệu đồng  
Tương đương 2.620.000 đô la Mỹ

**4. Thông tin về chủ sở hữu**  
Tên tổ chức: SUZUKI EIKODO CO.,LTD

Mã số doanh nghiệp/Quyết định thành lập số: 2000-01-013754  
Ngày cấp: 28/07/1933 Nơi cấp: Sở Tư pháp Gifu, Nhật Bản  
Địa chỉ trụ sở chính: 50 Tawaramachi Ogaki Gifu, Nhật Bản

**5. Người đại diện theo pháp luật của công ty**  
\* Họ và tên: FUKUNAGA ATSUSHIRO  
Giới tính: Nam

Chức danh: Tổng giám đốc  
Sinh ngày: 12/06/1974 Dân tộc: Quốc tịch: Nhật Bản  
Loại giấy tờ chứng thực cá nhân: Hộ chiếu nước ngoài  
Số giấy chứng thực cá nhân: TK3565968  
Ngày cấp: 13/12/2010 Nơi cấp: Bộ ngoại giao Nhật Bản

Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú: Phòng 2103 Alsa Tower 32, 15-2, Motogo2, thành phố Kawaguchi, tỉnh Saitama, Nhật Bản  
Chỗ ở hiện tại: Số 86, đường Phạm Huy Thông, Phường Ngọc Khánh, Quận Ba Đình, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

