

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số 216	ngày 30/5/2019
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC	Một cửa lưu
Phòng	hồ sơ
Sao	

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/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 đường đen organic hạt điều

2. Thành phần:

- Mạch nha, đường đen (16.55%), hạt điều (16.55%), đường, bơ, hương đường đen giống tự nhiên (0.24%), muối, sugar ester.

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//VMCPP30 và được đóng gói vào túi OPP30//VMCPP25 đảm bảo an toàn vệ sinh theo QCVN 12-1:2011/BYT.

- Khối lượng tịnh: 100 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 27 tháng 05 năm 2019
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)

TỔNG GIÁM ĐỐC
FUKUNAGA ATSUIHIRO

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

UBND TỈNH HƯNG YÊN	KẸO	Số TCCS 05:EKD/2019/05
CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM	KẸO ĐƯỜNG ĐEN ORGANIC HẠT ĐIỀU	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
- Màu sắc: Màu nâu đen
- Mùi, vị: Vị ngọt, mùi vị đặc trưng của hạt điều, không có mùi vị lạ

1.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng đường tổng	g/100g	59 - 97
2	Hàm lượng đường khử	g/100g	12 - 20
3	Độ ẩm	g/100g	≤ 2
4	Hàm lượng Protein	g/100g	≤ 5
5	Hàm lượng Lipid	g/100g	≤ 15
6	Năng lượng	Kcal/100g	337- 562
7	Năng lượng từ chất béo	Kcal/100g	79 - 132
8	Carbonhydrate	g/100g	62 - 103
9	Hàm lượng Tro	g/100g	≤ 1.1
10	Sodium (Na)	mg/100g	55 - 92

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
8	Salmonella spp	CFU/g	0
9	Aflatoxin B1	µg/kg	< 5
10	Aflatoxin B1,B2, G1, G2	µg/kg	< 15

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	≤ 1
2	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.5
3	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.05
4	Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 1

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

- Mạch nha, đường đen (16.55%), hạt điều (16.55%), đường, bơ, hương đường đen giống tự nhiên (0.24%), muối, sugar ester.

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//VMCPP30 và được đóng trong bao gói OPP30//VMCPP25 đảm bảo an toàn vệ sinh theo QCVN 12-1:2011/BYT.

- Khối lượng tịnh : 100 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 27 tháng 05 năm 2019

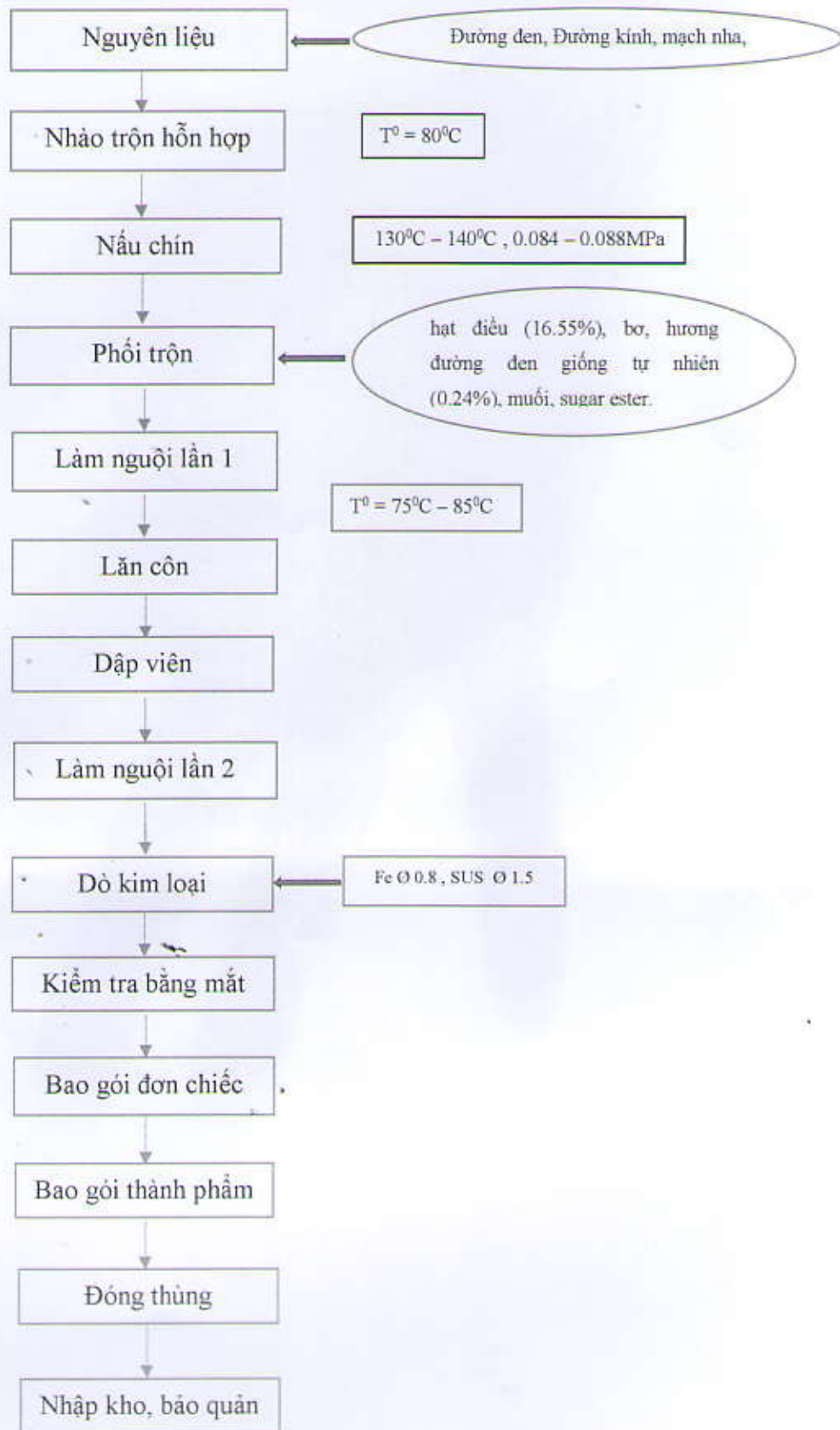


TỔNG GIÁM ĐỐC

FUKUNAGA ATSUHIRO

**TỔNG GIÁM ĐỐC
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°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 $0.084 - 0.088\text{Mpa}$)
- ❖ Phôi trộn là bổ sung các thành phần nguyên liệu phụ gia còn thiếu vào trong dung dịch kẹo đã được nấu chín như hạt điều (16.55%), bơ, hương đường đen giống tự nhiên (0.24%), muối, sugar ester.
- ❖ Làm nguội lần 1 là sau khi phôi 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 phôi 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 ($\text{Fe } \varnothing 0.8$, $\text{SUS } \varnothing 1.5$)
- ❖ 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//VMCPP30 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//VMCPP25 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.

Tên tổ chức: 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

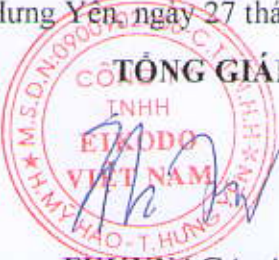
KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: : Kẹo đường đen organic hạt điều

Tên công đoạn	Tên gọi thiết bị	Mục quản lý		Phương pháp quản lý		Ghi chép
		Đặc điểm quản lý	Cơ sở quản lý	Phương pháp đo	Đo tần suất	
Cân nguyên liệu chính	—	Cân nặng		cân bàn	mỗi nôi	Bảng kiểm tra
		quan sát ngoài	Không có tạp chất	thị giác	mỗi nôi	
Nấu	6nôi liên hoàn	NL đầu vào	Không quên NL	thị giác	mỗi nôi	Bảng kiểm tra
		hiệt độ	100°C-126°C	hiệt kế điện tử	mỗi nôi	
Đẩy áp suất	đẩy áp suất	hiệt độ	135°C	hiệt kế số	mỗi nôi	
		áp lực	áp suất 0.086 MPA (±0.002)	áp kế lò xo	mỗi nôi	
		Thời gian đẩy áp suất	4 phút		mỗi nôi	
pha trộn	trộn phụ gia	NL đầu vào	Không quên NL	thị giác	mỗi nôi	Bảng kiểm tra
		thời gian trộn	* Hẹn giờ đo 30 giây	hẹn giờ	mỗi nôi	Bảng kiểm tra
làm nguội	bàn làm mát	quan sát ngoài	Sự đồng đều	thị giác	mỗi nôi	
băng truyền giữ nhiệt	băng truyền giữ nhiệt	Điều chỉnh máy	Không có bất thường	thị giác	Trước khi hoạt động	
định hình	định hình viên kẹo	vị	Không có nhảm lẫn	Hương vị	Đầu, giữa, cuối	Bảng kiểm tra trọng lượng
		Màu	Không có nhảm lẫn	thị giác		

		Khối lượng	3.7g~4.0g	cân đĩa		
làm nguội	Bảng tải 3 tầng	Điều chỉnh máy	Không có bất thường	thị giác	Trước khi hoạt động	
kiểm tra kim loại	máy dò kim loại	Fe	φ0.8	mẫu thử	2 tiếng/ lần	Bảng kiểm tra
		SUS	φ1.5	mẫu thử	2 tiếng/ lần	
kiểm tra kẹo trần	băng truyền	quan sát bằng mắt	Không có kẹo dị vật và biến dạng	Ngoại quan	toàn bộ slg	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 đầu loại	báo cáo hàng ngày
		vị	Không có nhầm lẫn	Hương vị		
		Màu	Không có nhầm lẫn	thị giác		
cho vào túi	máy đóng gói	Khối lượng	100 g+5g、- 0g	Cân đa đầu	toàn bộ túi	báo cáo hàng ngày
		rò rỉ khí	Không có rò rỉ khí	kiểm tra độ kết dính bao gói	Mỗi đầu loại	
đóng vào thùng	máy đóng thùng	Kiểm tra ngoại quan gói	sự hư hại và không có	thị giác	mỗi lần	báo cáo hàng ngày
	máy in date	Nội dung in	Không có nhầm lẫn, thiếu sót	thị giác	mỗi lần	
Lưu kho	—	Số lượng; HSD	Không có nhầm lẫn	thị giác	mỗi lần	báo cáo hàng ngày

Hưng Yên, ngày 27 tháng 05 năm 2019

TỔNG GIÁM ĐỐC

FUKUNAGA ATSUIHIRO

Tên tổ chức: 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

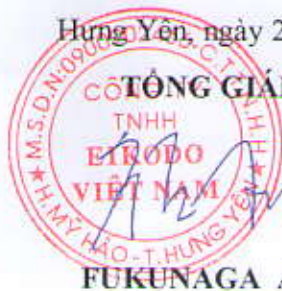
KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: Kẹo đường đen organic hạt điều

Hệ thống kiểm soát	Kiểm nghiệm định kỳ	Công bố tại
Sản phẩm được kiểm soát từ khâu nguyên liệu đầu vào đến khi ra thành phẩm	Theo qui định của thông tư 19/2012/TT-BYT	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

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 27 tháng 05 năm 2019

**TỔNG GIÁM ĐỐC**

FUKUNAGA ATSUHIRO

DỰ THẢO NỘI DUNG TEM NHÃN

Kẹo đường đen organic hạt điều

Tên tổ chức: 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

Thành phần:

- Mạch nha, đường đen (16.55%), hạt điều (16.55%), đường, bơ, hương đường đen giống tự nhiên (0.24%), muối, sugar ester.
- 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	%	≤ 2
2	Tro	%	≤ 1.1
3	Lipid	g/100g	≤ 15
4	Protein	g/100g	≤ 5
5	Carbohydrat	g/100g	62 - 103
6	Đường khử	g/100g	12 - 20
7	Năng lượng	Kcal/100g	337 – 562
8	Hàm lượng Natri	mg/100g	55 – 92

-Ngày sản xuất:

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

-Hướng dẫn bảo quản và sử dụng:

- Hướng 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: 100 g

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

**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 Sử, Thị xã Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0221 3974482

Fax: 0221 3974483

Email:

Website:

3. Vốn điều lệ 58.002.000.000 đồng.

Bằng 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 ATSUHIRO

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



CÔNG CHỨNG VIÊN



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

BẢN SAO

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

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

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 12 năm 2021

CHI CỤC TRƯỞNG



Số cấp: 75/2018/ATTP-CNĐK

Có hiệu lực đến ngày 14 tháng 12 năm 2021

CÔNG CHỨNG VIÊN

Nguyễn Thị Thanh



HUNG YÊN

**CHỨNG THỰC BẢN SAO NÀY
ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**

Ngày 27-05-2019

Số: 1902/Quyển: 01



Report N°: 1905200213

Page N°: 1/4

Ho Chi Minh City, Date: May 16, 2019
TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 16/05/2019

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

REF. NO.: FDL19/04510
Đơn hàng: FDL19/04510

CLIENT'S NAME : CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM
Tên khách hàng

CLIENT'S ADDRESS : LỘ ĐẤT SỐ J-2, KHU CÔNG NGHIỆP THĂNG LONG II, XÃ DỊ SỬ,
Địa chỉ HUYỆN MỸ HẢO, 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:

Sample description : CANDY
Mô tả mẫu : Kẹo

Number of sample : 01 sample
Số lượng mẫu : 01 mẫu

Sample characterisation/ condition : Sample (approx. 1kg) in plastic bag
Tình trạng mẫu : Mẫu (khoảng 1kg) chứa trong túi nhựa

Client's reference : KEO ĐƯỜNG ĐEN ORGANIC HẠT ĐIỀU
Chú thích của khách hàng

Date sample(s) received : May 07, 2019
Ngày nhận mẫu : 07/05/2019

Testing period : May 07 – May 16, 2019
Thời gian thử nghiệm : 07/05/2019 – 16/05/2019

Test requested : As applicant's requirement
Yêu cầu thử nghiệm : Theo yêu cầu của khách hàng

Test result : Please refer to the next page(s)
Kết quả kiểm nghiệm : Vui lòng tham khảo trang sau

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 IZ, Tay
Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra
Nóc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam
(84-28) 3935 1920 (84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-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 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/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>

**SGS****Report N°: 1905200213****Page N°: 2/ 4****DETAIL TEST RESULT(S)****KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**

Appearance: Uniform round rock candy
Trạng thái: Viên kẹo tròn, cứng, đồng đều
Colour: Dark brown
Màu: Màu nâu đen
Odour: Sweet, characteristic aroma and taste of cashew, no strange odour and taste
Mùi: Vị ngọt, mùi vị đặc trưng của hạt điều, không có mùi vị lạ

Testing Analysis Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	Unit Đơn vị
1. Total Plate Count Tổng vi khuẩn hiếu khí	ISO 4833-1:2013 ^{(A) (H)}	< 10	cfu/g
2. <i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31 (21 st Ed., 2019) ^(A)	< 10	cfu/g
3. <i>Clostridium perfringens</i> <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937:2004 ^{(A) (H)}	< 10	cfu/g
4. Total Coliforms Coliforms tổng	ISO 4832:2006 ^{(A) (H)}	< 10	cfu/g
5. <i>E. Coli</i> <i>E. Coli</i>	ISO 16649-3:2015 ^(A)	0	MPN/g
6. <i>Salmonella</i> spp. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1:2017 ^(A)	Not Found Không phát hiện LOD ₅₀ = 0.8 cfu	/25g
7. <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	US FDA BAM Chapter 12 (2016) ^(A)	< 10	cfu/g
8. Total Yeast Tổng nấm men	ISO 21527-2:2008 ^{(A) (H)}	< 10	cfu/g
9. Total Mold Tổng nấm mốc		< 10	cfu/g
10. Crude protein (Nx6.25) Đạm thô	AOAC 2001.11 (21 st Ed., 2019)	3.62	g/100g
11. Acidity (as Citric acid) Chỉ số axit (quy về axit citric)	TCVN 4073:2009	0.11	g/100g
12. Moisture content (70°C) Độ ẩm	TCVN 4069:2009	1.55	g/100g
13. Ash content Hàm lượng tro	AOAC 900.02 (21 st Ed., 2019) ¹	0.87 LOD = 0.03	g/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 IZ, 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

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-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 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://sgs.site.com/en/v2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>.



Testing Analysis Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	Unit Đơn vị
14. Total fat Béo tổng	AOAC 996.06 (21 st Ed., 2019) & ISO 16958:2015 ^(A)	11.650	g/100g
15. Total carbohydrate Cacbonhydrat tổng	AOAC 986.25 (21 st Ed., 2019) ^{(A) (H) (T)}	82.3	g/100g
16. Calories Năng lượng	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) & USDA Food Composition Databases ^{(#) (A)}	449	Kcal/100g
		1878	KJ/100g
17. Calories from fat Năng lượng từ chất béo	Calculated from fat	105	Kcal/100g
18. Total sugars (as sucrose) Đường tổng (quy về sucroza)	Luff schoorl method ^{(A) (H) (T)}	77.52 LOD = 0.2	g/100g
19. Reducing sugars (as glucose) Hàm lượng đường khử (quy về glucoza)		15.44 LOD = 0.2	g/100g
20. Saturated fatty acids Hàm lượng axit béo bão hòa	AOAC 996.06 (21 st Ed., 2019) & ISO 16958:2015 ^(A)	3.948	g/100g
21. Trans fatty acids Hàm lượng axit béo chuyển hóa dạng trans		0.093	g/100g
22. Vitamin C (sum of L-ascorbic acid, it salts and dehydroascorbic acid) Vitamin C (tổng của axit L-ascorbic, muối của nó và axit dehydroascorbic)	AOAC 2012.22 (21 st Ed., 2019) ^(A)	Not detected Không phát hiện LOD = 2.0	mg/100g
23. Aflatoxin B1 Aflatoxin B1	AOAC 2005.08 (21 st Ed., 2019)	Not detected Không phát hiện LOD = 0.1	µg/kg
24. Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)		Not detected Không phát hiện LOD = 0.1/each	µg/kg
25. Sodium (Na) Natri	Ref. AOAC 2011.14 (21 st Ed., 2019) ^{(A) (H)}	73.3 LOD = 1	mg/100g
26. Arsenic (As) Asen	Ref. AOAC 2013.06 (21 st Ed., 2019) ^{(A) (H) (T)}	Not detected Không phát hiện LOD = 0.07	mg/kg

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sps.com/en/v2/entire-and-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://issonsite.sps.com/en/v2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>



SGS

Report N°: 1905200213

Page N°: 4/ 4

Testing Analysis Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	Unit Đơn vị
27. Cadmium (Cd) Cadimi	Ref. AOAC 2013.06 (21 st Ed., 2019) (A) (H) (T)	Not detected Không phát hiện LOD = 0.03	mg/kg
28. Lead (Pb) Chì		Not detected Không phát hiện LOD = 0.03	mg/kg
29. Mercury (Hg) (*) Thủy ngân	CASE.TN.0141	Not detected Không phát hiện LOD = 0.01	mg/kg

Note/Ghi chú:

- LOD = Limit of Detection/ Giới hạn phát hiện
- LOQ = Limit of Quantification/ Giới hạn định lượng
- (*) 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 cacbonhydrat 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)
- 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 bằng 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

Ngày 27-05-2019
Số: 1905 Quyển: 01

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



CÔNG CHỨNG VIÊN
Nguyễn Thị Thủy

Lâm Văn Xứ

Tổng 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 IZ, 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 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/1/terms-and-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 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://sgs.site.sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>.



320mm
150mm

75mm
10



KEO NHAI
噛んで食べる
キャンディ

黒糖 カシューナッツ

Kẹo đường đen organic hạt điều

黒糖の深いコクと
カシューナッツのカリッと食感



TÊN SẢN PHẨM:
KHO ĐƯỜNG ĐEN ORGANIC HẠT ĐIỀU
商品名: 黒糖カシューナッツキャンディ

NGUYÊN LIỆU 原料名	MẠCH NHAI ĐƯỜNG ĐEN (16.55%), HẠT ĐIỀU (55%), ĐƯỜNG ĐEN HƯƠNG TỰ DIỆNH (24%), MALT, SUGAR ESTER
KHỐI LƯỢNG 内容量	100 g
NGÀY SẢN XUẤT VÀ HẠN SỬ DỤNG 賞味期限	GHI PHÍA DƯỚI BÊN PHẢI 裏面右下に記載
PHƯƠNG CÁCH BẢO QUẢN 保存方法	BẢO QUẢN NƠI SẠCH SẼ, KHÔ RẠO, TRÁNH MẶT TRÁNH ÁNH NẮNG TRỰC TIẾP. 直射日光を避けて保存し てください。
XUẤT XỨ 製造者	CÔNG TY TNHH EWODO VIỆT NAM LÔ DÁT SỐ 42 KHU CÔNG NGHIỆP THĂNG LONG II PHƯỜNG DỊ SÚ THị XÃ MỸ HẠO, TỈNH HUNG YÊN, VIỆT NAM

● Ăn sớm sau khi mở túi
● 開封後は、お早めにお召し上がりください。

外装: PP
内装: PP/PET
Hộp giấy bên trong gói
Keep the quantity dry



KEO NHAI
噛んで食べる
キャンディ
黒糖
カシューナッツ
Kẹo đường đen organic hạt điều



Thành phần dinh dưỡng (tính 100 g)
栄養成分表(100 g 相当)

Năng lượng/エネルギー	337.562 Kcal
Protein/タンパク質	≤ 5 g
Chất béo (Lipid)/脂質	≤ 15 g
Carbohydrate/炭水化物	62.103 g
Sodium/ナトリウム	55.92 g

TCCS DB: EKD/2019/05



Mã số XY-HN 13118	Mô tả NT-DUNG	Tính từ màu in K M Y CMYK 24 05 10	Đơn vị 320*220 10*5
-------------------------	------------------	--	---------------------------





55mm

85mm
16.25mm | 32.5mm | 16.25mm | 10



 XinYuan	Mã số:	NV/ Thiết Kế	Trình tự màu in		Date:	Size: (mm)	
	XY-HN 13119	NT-DUNG			24.05.19	K Zam W 85*55 10*5	EIKODO 85*55 10*5