

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số: 303	ngày 11/12/2019
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC: .....	.....
Phòng: .....	.....
Sao: .....	.....

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 09/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 mút Doraemon

2. Thành phần:

- Đường, mạch nha, nước ép cam, nước ép nho, nước ép táo, axit citric (E330), vitamin C (E300), hương liệu tự nhiên, màu thực phẩm tự nhiên (anthocyanin, dành dành, màu điều nhuộm, hồng hoa).

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: 140 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:

- 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”.
- QCVN 8-3:2012/BYT của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong 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”.

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 10 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 01:2015/EKD</b>
<b>CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM</b>	<b>KẸO MÚT DORAEMON</b>	Có hiệu lực từ ngày ký

### 1. Yêu cầu kỹ thuật:

#### 1.1 Các chỉ tiêu cảm quan

- Hình dạng: Dạng viên cứng, hình tròn dẹt, không nhân, có gấn cán.
- Màu sắc: Màu cam, tím hoa cà, đỏ, vàng chanh, hồng, tím sẫm.
- Mùi, vị: Vị ngọt dịu, mùi hương trái cây đặc trưng,

#### 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	12 - 21
2	Hàm lượng đường khử	g/100g	3 - 7
3	Độ ẩm	g/100g	≤ 3
4	Hàm lượng Protein	g/100g	≤ 0,4
5	Hàm lượng Lipid	g/100g	≤ 0,2
6	Năng lượng	Kcal/100g	294 - 490
7	Carbonhydrate	g/100g	73 - 99,9



### 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.

-Theo QCVN 8-3:2012/BYT của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm”.

-Theo 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”.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$< 5 \times 10^1$
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	$\leq 10^2$
7	E.Coli	CFU/g	$< 10$
8	Salmonella spp	CFU/g	0
9	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	$< 5$
10	Aflatoxin B1, B2, G1, G2	$\mu\text{g/kg}$	$< 15$

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

**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**

- Đường, mạch nha, nước ép cam, nước ép nho, nước ép táo, axit citric (E330), vitamin C (E300), hương liệu tự nhiên, màu thực phẩm tự nhiên (anthocyanin, dành dành, màu điều nhuộm, hồng hoa).

## **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**

Ăn ngay sau khi mở túi. Để nơi thoáng mát, khô ráo và 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/CP30 đảm bảo an toàn vệ sinh theo QCVN 12-1:2011/BYT.

- Khối lượng tịnh : 140 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 10 năm 2014 “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 10 tháng 07 năm 2019

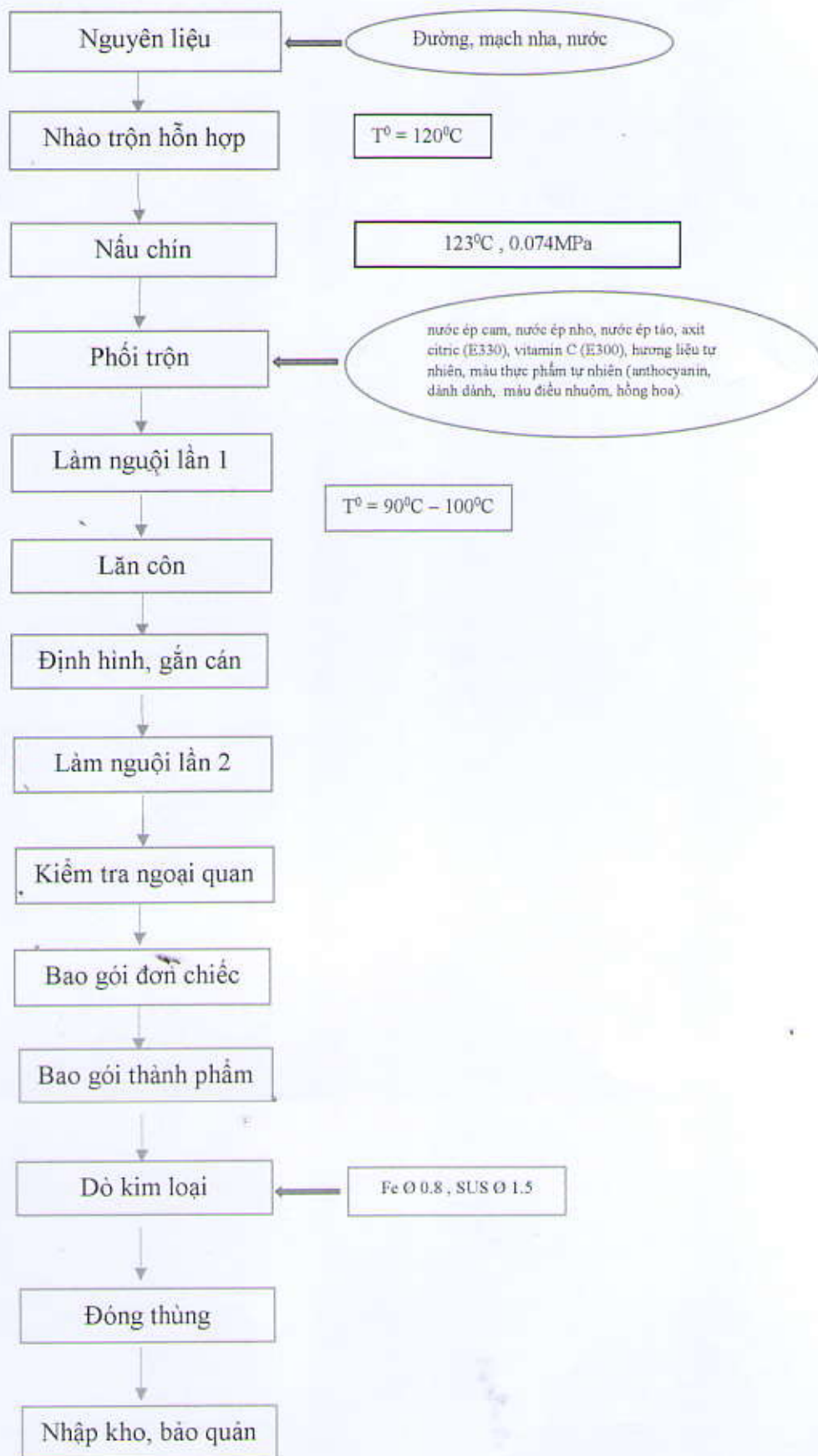
**ĐẠI DIỆN TỐ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**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 120°C.
- ❖ Nấu chín là dùng nhiệt và áp suất cô đặc nguyên vật liệu đã nhào trộn thành dung dịch kẹo.  
(Nhiệt độ 123°C, Áp suất 0.074Mpa)
- ❖ Phối trộn là bổ sung các thành phần nguyên liệu phụ gia còn thiếu vào trong dung dịch kẹo đã được nấu chín như nước ép cam, nước ép nho, nước ép táo, axit citric (E330), vitamin C (E300), hương liệu tự nhiên, màu thực phẩm tự nhiên (anthocyanin, dành dành, màu điều nhuộm, hồng hoa).
- ❖ 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 90°C- 100°C.
- ❖ Lăn côn là khi khối kẹo được làm mát đến nhiệt độ thích hợp (85°C – 95°C) sẽ được chuyển qua hệ thống trục lăn kéo dài khối kẹo tạo thành hình thon dài.
- ❖ Định hình, gắn cán 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, sau đó gắn cán.
- ❖ 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.
- ❖ Kiểm tra ngoại quan là cho kẹo chạy qua băng chuyền và quan sát để loại bỏ những chiếc kẹo không đạt tiêu chuẩn (như vỡ, kích cỡ không đạt chuẩn, có tạp chất, cán kẹo bị cong). Kẹo được chứa trong túi nilon (PE) và được bảo quản trong thùng nhựa để chuyển qua khu vực bao bọc.
- ❖ 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 cho từng chiếc kẹo vào bao gói màng OPP30/ CPP30 để bao gói kẹo đã đóng gói đơn chiếc theo khối lượng tịnh, in ngày sản xuất và hạn sử dụng
- ❖ Lò kim loại là cho từng gói kẹo chạy qua máy dò kim loại để phát hiện dị vật và kim loại bị lẫn trong kẹo (Fe Ø 0.8, SUS Ø 1.5)
- ❖ 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 dán kín băng 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 Mút Doraemon

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	2nôi liên hoàn	NL đầu vào	Không quên NL	thị giác	mỗi nôi	Bảng kiểm tra
		nhệt độ	120°C	nhệt kế điện tử	mỗi nôi	
Đẩy áp suất	đẩy áp suất	nhệt độ	123°C	nhệt kế số	mỗi nôi	
		áp lực	áp suất 0.074 MPA ( $\pm 0.002$ )	áp kế lò xo	mỗi nôi	
pha trộn	bàn làm mát	Phụ gia đầu vào	Không quên phụ gia	thị giác	mỗi nôi	Bảng kiểm tra
làm nguội	bàn làm mát	quan sát ngoài	Sự đồng đều	thị giác	mỗi nôi	
băng truyền giữ nhệt	băng truyền giữ nhệt	Điều chỉnh máy	Không có bất thường	thị giác	Trước khi hoạt động	
định hình	định hình viên kẹo	vi	Không có nhảm lẫn	Hương vị	Đầu, giữa, cuối	Bảng kiểm tra trọng lượng
		Màu	Không có nhảm lẫn	thị giác		
		Khối lượng	8,0g~8,4g	cân đĩa		

làm nguội	Băng tải	Điều chỉnh máy	Không có bất thường	thị giác	Trước khi hoạt động	
kiểm tra ngoại quan	băng truyền	Ngoại quan	Không có kẹt dị vật và biến dạng	quan sát bằng mắt	toàn bộ slg	Bảng kiểm tra
đóng gói ngang(bao gói đơn chiếc)	đóng gói kẹo mút	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 nhâm lẫn	Hương vị		
		Màu	Không có nhâm lẫn	thị giác		
Bao gói thành phẩm	máy đóng gói	Khối lượng	140 g + 5g, - 0g	Cân	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	
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	
đóng vào thùng	—	Kiểm tra ngoại quan gói	sự hư hại và không có	thị giác	mỗi lần	báo cáo hàng ngày
	—	Nội dung in	Không có nhâm lẫn, thiếu sót	thị giác	mỗi lần	
Lưu kho	—	Số lượng; chủng loại, ngoại quan	Không có nhâm lẫn	thị giác	mỗi lần	báo cáo hàng ngày

Hưng Yên, ngày 10 tháng 07 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



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

Tên tổ chức: Công ty TNHH Eikodo Việt Nam

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

## KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: Kẹo Mút Doraemon

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 10 tháng 07 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



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

## DỰ THẢO NỘI DUNG TEM NHÃN

# Kẹo Mút Doraemon

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 Hòa, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Thành phần:

- Đường, mạch nha, nước ép cam, nước ép nho, nước ép táo, axit citric (E330), vitamin C (E300), hương liệu tự nhiên, màu thực phẩm tự nhiên (anthocyanin, dành dành, màu điều nhuộm, hồng hoa).

- 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	g/100g	$\leq 3$
2	Lipid	g/100g	$\leq 0,2$
4	Protein	g/100g	$\leq 0,4$
5	Carbohydrat	g/100g	73 - 99,9
6	Đường khử	g/100g	3 - 7
7	Đường tổng	g/100g	12 - 21
8	Năng lượng	Kcal/100g	294 - 490

-Ngày sản xuất:

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

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

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

-Khối lượng: 140 g

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

TNH  
★



Report N°: 1906130350

Page N°: 1/5

**BẢN SAO**

Ho Chi Minh City, Date: April 17, 2019  
TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 17/04/2019

**ANALYSIS REPORT**  
**BÁO CÁO PHÂN TÍCH**

REF. NO.: FDL19/03558  
Đơn hàng: FDL19/03558

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

CLIENT'S ADDRESS : LÔ ĐẤT SỐ J-2, KHU CÔNG NGHIỆP THĂNG LONG II, XÃ DỊ SỪ,  
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. 700g) in full label packaging (plastic bag)  
Tình trạng mẫu : Mẫu (khoảng 700g) chứa trong bao bì nhãn mác đầy đủ (túi nhựa)
- Client's reference : KẸO MÚT TRÁI CÂY  
Chủ thích của khách hàng
- Date sample(s) received : April 09, 2019  
Ngày nhận mẫu : 09/04/2019
- Testing period : April 09 – April 17, 2019  
Thời gian thử nghiệm : 09/04/2019 – 17/04/2019
- 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 f(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/terms-and-conditions.aspx](http://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 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://sgsonline.sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>.

**SGS**

Report N°: 1906130350

Page N°: 2/ 5

**DETAIL TEST RESULT(S)****KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**

Appearance: Rock oval candy, flat  
*Trạng thái Viên kẹo cứng hình ovan, dẹt*

Colour: Characteristic of product  
*Màu Màu đặc trưng của sản phẩm*

Odour: Sweet, characteristic aroma and taste of product, no strange odour and taste  
*Mùi Vị ngọt, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ*

Testing Analysis <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	Unit <i>Đơn vị</i>
1. Total Plate Count <i>Tổng vi khuẩn hiếu khí</i>	ISO 4833-1:2013 <sup>(A)</sup> <sup>(H)</sup>	1,5 x 10 <sup>1</sup>	cfu/g
2. Total Coliforms <i>Coliforms tổng</i>	ISO 4832:2006 <sup>(A)</sup> <sup>(H)</sup>	< 10	cfu/g
3. <i>E. Coli</i> <i>E. Coli</i>	ISO 16649-3:2015 <sup>(A)</sup>	0	MPN/g
4. <i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019) <sup>(A)</sup>	< 10	cfu/g
5. <i>Clostridium perfringens</i> <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937:2004 <sup>(A)</sup> <sup>(H)</sup>	< 10	cfu/g
6. <i>Salmonella</i> spp. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1:2017 <sup>(A)</sup>	Not Found <i>Không phát hiện</i> LOD <sub>50</sub> = 0.8 cfu	/25g
7. <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	US FDA BAM Chapter 12 (2016) <sup>(A)</sup>	< 10	cfu/g
8. Total Yeast <i>Tổng nấm men</i>	ISO 21527-2:2008 <sup>(A)</sup> <sup>(H)</sup>	< 10	cfu/g
9. Total Mold <i>Tổng nấm mốc</i>		< 10	cfu/g
10. Acidity (as Citric acid) <i>Chỉ số axit (quy về axit citric)</i>	TCVN 4073:2009	0.81	g/100g
11. Crude protein (Nx6.25) <i>Đạm thô</i>	AOAC 2001.11 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019)	Not detected <i>Không phát hiện</i> LOD = 0.10	g/100g
12. Moisture content (70°C) <i>Độ ẩm</i>	TCVN 4069:2009	2.05	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 1Z, 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 f(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/Terms-and-Conditions.aspx](http://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 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://sgsonline.sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>.

**SGS**

Report N°: 1906130350

Page N°: 3/ 5

Testing Analysis <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	Unit <i>Đơn vị</i>
13. Ash content <i>Hàm lượng tro</i>	TCVN 4070:2009	Not detected <i>Không phát hiện</i> LOD = 0.03	g/100g
14. Total fat <i>Béo tổng</i>	AOAC 996.06 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019) & ISO 16958:2015 <sup>(A)</sup>	0.095	g/100g
15. Total carbohydrate <i>Cacbonhydrat tổng</i>	AOAC 986.25 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019) <sup>(A) (H) (T)</sup>	97.9	g/100g
16. Calories <i>Năng lượng</i>	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) & USDA Food Composition Databases <sup>(1) (A)</sup>	392	Kcal/100g
		1642	KJ/100g
17. Total sugars (as sucrose) <i>Đường tổng (quy về sucroza)</i>	Luff schoorl method <sup>(A) (H) (T)</sup>	16.49 LOD = 0.2	g/100g
18. Reducing sugars (as glucose) <i>Hàm lượng đường khử (quy về glucoza)</i>		5.11 LOD = 0.2	g/100g
19. Aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1</i>	AOAC 2005.08 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019)	Not detected <i>Không phát hiện</i> LOD = 0.1	µg/kg
20. Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) <i>Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)</i>		Not detected <i>Không phát hiện</i> LOD = 0.1/each	µg/kg
21. Saturated fatty acids <i>Hàm lượng axit béo bão hòa</i>	AOAC 996.06 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019) & ISO 16958:2015 <sup>(A)</sup>	0.017	g/100g
22. Trans fatty acids <i>Hàm lượng axit béo chuyển hóa dạng trans</i>		Not detected <i>Không phát hiện</i> LOQ = 0.01	g/100g
23. Vitamin C (as total ascorbic acid) <i>Vitamin C (quy về axit ascorbic)</i>	J. AOAC Int 86 (2003) 367-374 <sup>(A)</sup>	225 LOD = 0.1	mg/100g
24. Sodium (Na) <i>Natri</i>	Ref. AOAC 2011.14 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019) <sup>(A) (H)</sup>	Not detected <i>Không phát hiện</i> LOD = 1	mg/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](http://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](http://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 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://sgsonline.sgs.com/en/2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>.



Testing Analysis <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	Unit <i>Đơn vị</i>
25. Arsenic (As) <i>Asen</i>	AOAC 2013.06 (21 <sup>st</sup> Ed., 2019) <sup>(A)</sup> <sup>(H)</sup> <sup>(T)</sup>	Not detected <i>Không phát hiện</i> LOD = 0.07	mg/kg
26. Cadmium (Cd) <i>Cadimi</i>		Not detected <i>Không phát hiện</i> LOD = 0.03	mg/kg
27. Lead (Pb) <i>Chì</i>		Not detected <i>Không phát hiện</i> LOD = 0.03	mg/kg
28. Mercury (Hg) <sup>(T)</sup> <i>Thủy ngân</i>	AOAC 971.21	Not detected <i>Không phát hiện</i> LOD = 0.01	mg/kg

**Note/Ghi chú:**

- LOD = Limit of Detection/ *Giới hạn phát hiện*
- LOQ = Limit of Quantification/ *Giới hạn định lượng*
- <sup>(\*)</sup> 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)*
- When the analyte is detected but the concentration is below LOQ, the result is reported as "< LOQ". If the result was calculated from sum of individual analytes, it was done without taken into account single values below limit of quantification.  
*Khi chất phân tích 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 chỉ tiêu, nó được thực hiện không bao gồm các giá trị đơn lẻ nhỏ hơn giới hạn định lượng.*
- The method remarked with <sup>(\*)</sup> is not currently within the ISO 17025 accreditation scope and the test remarked with <sup>(\*)</sup> is performed by subcontractor.  
*Phương pháp được đánh dấu <sup>(\*)</sup> chưa thuộc phạm vi công nhận ISO 17025 và chỉ tiêu được đánh dấu <sup>(\*)</sup> 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*

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



**SGS Vietnam Ltd.**

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Hồ Chí Minh City, Vietnam  
**HCM Laboratory**, Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tân Bình IZ, Tây  
 Thạnh Ward, Tân Phú Dist., Hồ Chí Minh City, Vietnam  
**Can Tho Laboratory**, Korea – VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra  
 Nóc 2 IZ, Phước Thới Ward, Ô Môn Dist., Can Tho City, Vietnam  
 t(84-28) 3935 1920 f(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/Terms-and-Conditions.aspx](http://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 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 <http://sgs.site.sgs.com/en/v2/common/certificate/autenticiteeCertificate.jsp>





# SGS

Report N°: 1906130350

Page N°: 5/ 5

Signed for and on behalf of  
**SGS Vietnam LTD**  
Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam  
Lâm Văn Xứ



**CHỨNG THỰC BẢN SAO NÀY  
ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**  
Ngày 21-06-2019  
Số: 2575 Quyển: 07

Lâm Văn Xứ  
Trưởng Phòng Thử Nghiệm Thực Phẩm



**CÔNG CHỨNG VIÊN**  
*Trần Thị Thanh Phương*

### SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyễn Thị Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Hồ Chí Minh City, Vietnam  
**HCM Laboratory:** Lot III/21, St: 19/5A, Group CN III, Tân Bình IZ, Tây  
Thành Ward, Tân Phú Dist., Hồ Chí Minh City, Vietnam  
**Can Tho Laboratory:** Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra  
Nóc 2 IZ, Phước Thới Ward, Ô Môn Dist., Can Tho City, Vietnam  
(84-28) 3935 1920 f(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/Forms-and-Conditions.aspx](http://www.sgs.com/en/Forms-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://sgsonline.sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>.



Chất lượng  
NHẤT BÀN

# Doraemon "Kẹo Mứt"



Chỉ số năng lượng dinh dưỡng

20  
CAL

Ghàu hương trái cây

Bà một hộp nạp năng lượng

Bổ sung Vitamin C

# Doraemon "Kẹo Mứt"



Tên sản phẩm: KẸO MỨT DORAEMON

Thành phần: Đường, mứt trái cây, nước ép cam, nước ép táo, nước ép dâu, trái cây (E300), vitamin C(E300), hương liệu tự nhiên, mứt trái cây, phẩm tự nhiên (E100), phẩm màu thực phẩm, chất béo thực vật, hương liệu.

Xuất xứ: Việt Nam

CÔNG TY TNHH EKOKO VIỆT NAM  
LÔ ĐẤT SỐ 12, KHU CÔNG NGHIỆP THƯƠNG LỢNG II, HUYỆN MỸ  
HẠO, TỈNH HƯNG YÊN, VIỆT NAM.

MKT: 140g/20 cái

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Ăn liền sau khi mở nắp. Chỉ nên  
bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát tránh ánh sáng trực tiếp.

Nutrition Facts (per 100g)	
Energy	300kcal
Protein	0.0g
Fat	0.0g
Carbohydrate	91.5g
Sodium	0mg

VITAMIN C: 20mg

TCCS 01/2015/EKD



© 2015 EKOKO VIETNAM. All rights reserved. EKOKO VIETNAM





Thành phố Vinh, Nghệ An  
 Công ty TNHH EIKODO  
 Việt Nam

Địa chỉ: 176 Nguyễn Huệ, Vinh, Nghệ An  
 Số điện thoại: 0838 123 123

Trang web: [www.eikodo.vn](#)

Barcode

**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 Hòa, 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



*Nguyễn Thị Thủy*  
CÔNG CHỨNG VIÊN



TRƯỞNG PHÒNG

PHÒNG  
ĐĂNG KÝ  
KINH DOANH  
TỈNH HƯNG YÊN

**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**  
**CHỨNG NHẬN**

Tên cơ sở: Công ty TNHH Eikodo Việt Nam  
Địa chỉ: Lô đất J-2, KCN Thăng Long II, xã Dị Sĩ, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên  
Điện thoại: 02213974482

**CHỨNG THỰC HẠN SỬ DỤNG**  
**DÙNG VÀ SẢN XUẤT KINH DOANH THỰC PHẨM BỔ SUNG VỊ CHẤT DINH DƯỠNG, THỰC PHẨM BAO GÓI SẴN**  
Ngày 10-07-2019  
Số: ~~22110~~ **Quang Minh 01**

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



**CÔNG CHỨNG VIỆN**

Hưng Yên, ngày 14 tháng 12 năm 2018  
**SỞ CHỈ CỤC TRƯỞNG**  
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM  
Đỗ Mạnh Hùng