

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 248 ngày 15/6/2009
	CHUYÊN 209
	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: 04/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

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

Ngày Cấp: 14/12/2018

Nơi cấp: Chi cục vệ sinh ATTP tỉnh Hưng Yên.



II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Kẹo mút Trái Cây

2. Thành phần:

- Đường, mạch nha, nước ép cam, nước ép nho, nước ép táo, chất điều chỉnh độ axit (INS 330), chất chống oxy hóa (INS 300), hương liệu tổng hợp, phẩm màu tự nhiên (anthocyanin, dành dành, 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 độn chiếc bằng màng OPP30/ CPP25 và được đóng gói vào túi PET12/ CPP 40 đảm bảo an toàn vệ sinh theo QCVN 12-1:2011/BYT.

- Khối lượng tịnh: 80 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

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 13 tháng 06 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

UBND TỈNH HƯNG YÊN	KẸO	Số TCCS 06:EKD/2019/04
CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM	KẸO MÚT TRÁI CÂY	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, đỏ, vàng chanh.
- 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	$\leq 0,4$
5	Hàm lượng Lipid	g/100g	$\leq 0,2$
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	≤ 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

- Đường, mạch nha, nước ép cam, nước ép nho, nước ép táo, chất điều chỉnh độ axit (INS 330), chất chống oxy hóa (INS 300), hương liệu tổng hợp, phẩm màu tự nhiên (anthocyanin, dành dành, 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. Bảo quản nơi sạch sẽ, thoáng mát, khô ráo, 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 OPP30/ CPP25 và được đóng trong bao gói PET12/ CPP40 đảm bảo an toàn vệ sinh theo QCVN 12-1:2011/BYT.

- Khối lượng tịnh : 80 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 13 tháng 06 năm 2019

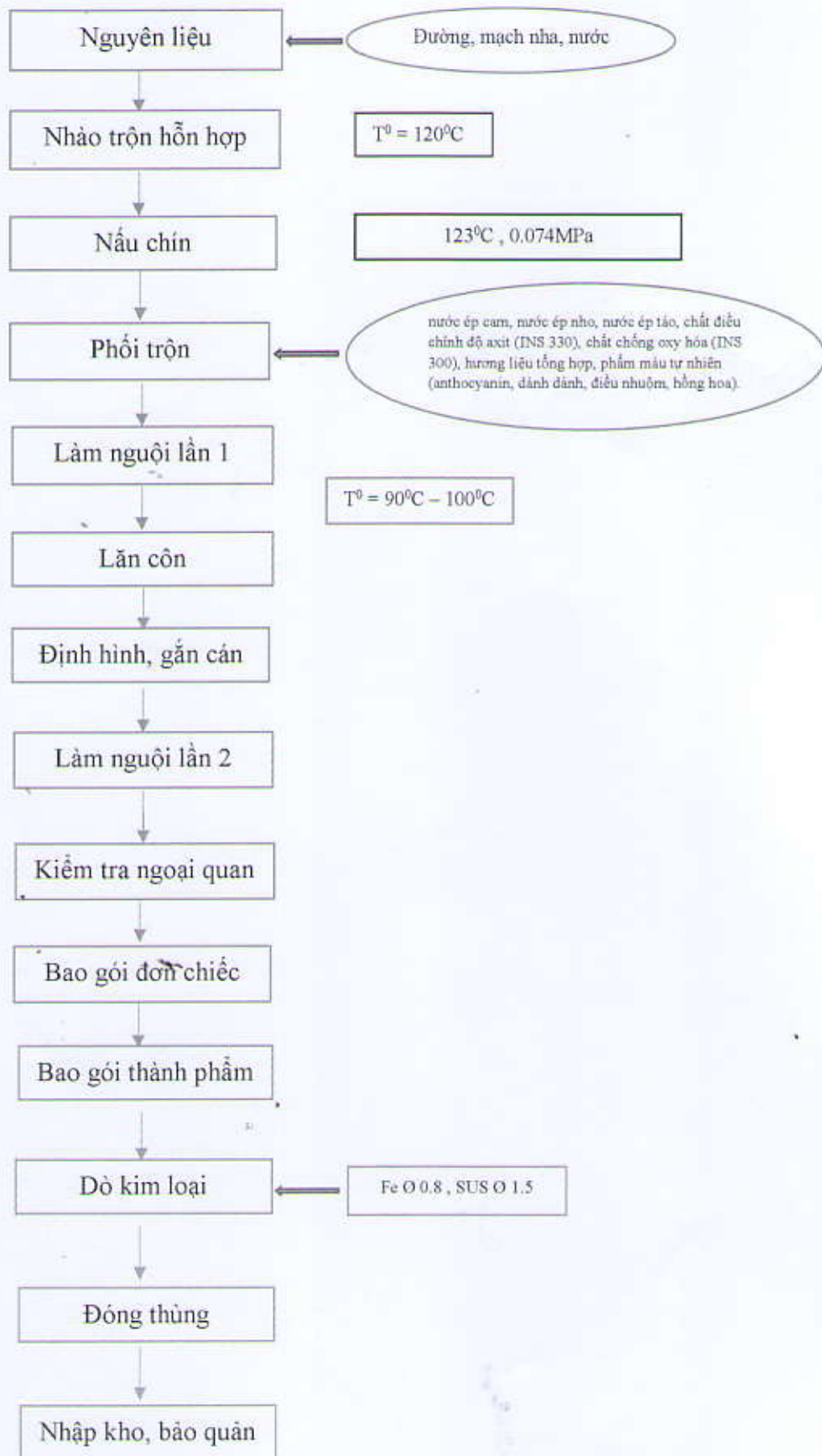
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(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, chất điều chỉnh độ axit (INS 330), chất chống oxy hóa (INS 300), hương liệu tổng hợp, phẩm màu tự nhiên (anthocyanin, dành dành, 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 trong suốt OPP30/ CPP25 để bao gói kín cho từng viên kẹo.
- ❖ Bao gói thành phẩm là cho từng chiếc kẹo vào bao gói màng PET12/ CPP 40 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 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 Mút Trái Cây

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 (± 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	vị	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 keo 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 nhám lẫn	Hương vị		
		Màu	Không có nhám lẫn	thị giác		
Bao gói thành phẩm	máy đóng gói	Khối lượng	80 g+5g, -0 g	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 nhám lẫn, thiếu sót	thị giác	mỗi lần	
Lưu kho	—	Số lượng; chủng loại, ngoại quan	Không có nhám lẫn	thị giác	mỗi lần	báo cáo hàng ngày

Hung Yên, ngày 13 tháng 06 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 Sử, thị xã Mỹ Hòa, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: Kẹo Mút Trái Cây

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 13 tháng 06 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 Trái Cây

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, chất điều chỉnh độ axit (INS 330), chất chống oxy hóa (INS 300), hương liệu tổng hợp, phẩm màu tự nhiên (anthocyanin, dành dành, 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	≤ 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 bảo quản và sử dụng:

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

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

-Khối lượng: 80 g

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



Report N^o: 1906130350

Page N^o: 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 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 Mô tả mẫu	: CANDY : Kẹo
Number of sample Số lượng mẫu	: 01 sample : 01 mẫu
Sample characterisation/ condition Tình trạng mẫu	: Sample (approx. 700g) in full label packaging (plastic bag) : Mẫu (khoảng 700g) chứa trong bao bì nhãn mác đầy đủ (túi nhựa)
Client's reference Chú thích của khách hàng	: KẸO MÚT TRÁI CÂY
Date sample(s) received Ngày nhận mẫu	: April 09, 2019 : 09/04/2019
Testing period Thời gian thử nghiệm	: April 09 – April 17, 2019 : 09/04/2019 – 17/04/2019
Test requested Yêu cầu thử nghiệm	: As applicant's requirement : Theo yêu cầu của khách hàng
Test result Kết quả kiểm nghiệm	: Please refer to the next page(s) : 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 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
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

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/vn/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://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/ocertificate/authenticateCertificate.jsp>



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 ^{(A) (H)}	1,5 x 10 ¹	cfu/g
2. Total Coliforms <i>Coliforms tổng</i>	ISO 4832:2006 ^{(A) (H)}	< 10	cfu/g
3. <i>E. Coli</i> <i>E. Coli</i>	ISO 16649-3:2015 ^(A)	0	MPN/g
4. <i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31 (21 st Ed., 2019) ^(A)	< 10	cfu/g
5. <i>Clostridium perfringens</i> <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937:2004 ^{(A) (H)}	< 10	cfu/g
6. <i>Salmonella</i> spp. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1:2017 ^(A)	Not Found <i>Không phát hiện</i> 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 <i>Tổng nấm men</i>	ISO 21527-2:2008 ^{(A) (H)}	< 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 st 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. 19/6A, 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/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://sgs.site.sgs.com/en/v2/common/verifycertificate/authenticateCertificate.jsp>.

**SGS**Report N^o: 1906130350Page N^o: 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 st Ed., 2019) & ISO 16958:2015 ^(A)	0.095	g/100g
15. Total carbohydrate <i>Cacbonhydrat tổng</i>	AOAC 986.25 (21 st Ed., 2019) ^{(A) (H) (T)}	97.9	g/100g
16. Calories <i>Năng lượng</i>	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) & USDA Food Composition Databases ^{(1) (A)}	392	Kcal/100g
		1642	KJ/100g
17. Total sugars (as sucrose) <i>Đường tổng (quy về sucroza)</i>	Luff schoorl method ^{(A) (H) (T)}	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 st 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 st Ed., 2019) & ISO 16958:2015 ^(A)	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 ^(A)	225 LOD = 0.1	mg/100g
24. Sodium (Na) <i>Natri</i>	Ref. AOAC 2011.14 (21 st Ed., 2019) ^{(A) (H)}	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, SL 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/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://sgs.site.sgs.com/en/V2/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 st Ed., 2019) ^{(A) (H) (T)}	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) ^(**) <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*
- ^(*) 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 ^(*) 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

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 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
 Thanh 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 (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/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/authenticat/certificate.jsp>



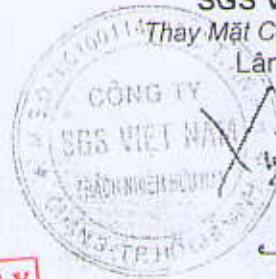
SGS

Report N°: 1906130350

Page N°: 5/ 5

Signed for and on behalf of
SGS Vietnam LTD

Thầy Mặt Công ty SGS Việt Nam
Lâm Văn Xự



CHỨNG THỰC BẢN SAO NÀY
ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Ngày 21-06-2019
Số 2579 Quyển: 01

Lâm Văn Xự
Trưởng Phòng Thử Nghiệm Thực Phẩm



CÔNG CHỨNG VIÊN
Trần Thị Khanh 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 (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 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://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/verify/certificate/authenticateCertificate.jsp>.



Mép xé không khác

160mm
140mm

160mm
140mm

10

235mm
190mm

20



COOP
Select

Kẹo Mút Trái Cây

FRUIT LOLLIPOP
フルーツポップキャンデー



Khối lượng tịnh
80 g

Sản phẩm được sản xuất theo tiêu chuẩn Eikodo Nhật Bản. Sản phẩm là sản phẩm của Nhật Bản được sản xuất theo tiêu chuẩn Eikodo Nhật Bản. Sản phẩm là sản phẩm của Nhật Bản được sản xuất theo tiêu chuẩn Eikodo Nhật Bản.

Hiện bán chỉ riêng tỉnh Hà Nội

COOP
Select

Kẹo Mút Trái Cây

FRUIT LOLLIPOP
フルーツポップキャンデー

Thành phần:

Dường, mạch nha, nước ép cam, nước ép táo, nước ép lê, chất điều chỉnh độ axit (E330), chất chống oxy hóa (E301, E302), hương liệu tổng hợp, phẩm màu tự nhiên (anthocyanin, danh đơn), dầu hương, hương nhân.

Hướng dẫn bảo quản:

Đóng gói kín, tránh ánh sáng trực tiếp, bảo quản nơi thoáng mát, tránh ẩm ướt. Tránh tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng mặt trời. Tránh ăn ngay sau khi mở túi.

Thông tin cảnh báo: không sử dụng sản phẩm có mùi, màu lạ, quá hạn sử dụng ghi trên nhãn sản phẩm.

NSX, HSD: Xem trên nhãn sản phẩm.

Lưu ý đặc quyền chỉ:

LÊN HIỆP HỢP TÁC XÃ THƯƠNG MẠI
TRUNG ƯƠNG (LÊN HIỆP HỢP TÁC XÃ THƯƠNG MẠI)
Đã được cấp giấy phép phân phối độc quyền ở tỉnh Trung Ương.
Thị trấn Lạc Sơn, Chiềng Sơn, Sơn Lôi.
ĐT: 0280 3920 5733 - FAX: 0280 3928 9250

84936117790317



	Mã số:	NV, Thiết kế:	Trình tự màu in:	Date:	Size: (mm)
	XY: HN 13080	GN, ANH			



1066mm

10 21.5 43 21.5 10

135mm
115mm

10



 Kin Yuan	Mã số: XY-4IN 130808	NV THIỆT KẾ DN: ANH	Trình tự màu in <input checked="" type="checkbox"/> K (Đỏ) <input checked="" type="checkbox"/> W	Date: 23.05.19	Size: (mm) 106*135 10*5
---	----------------------------	---------------------------------	--	-------------------	-------------------------------