

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 245 ngày 25/6/2019
	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: 01/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

Mã số doanh nghiệp (Mã số thuế): 0900902466

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 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 đơn chiếc bằng màng PET12/PP25 và được đóng gói vào túi PET12/PP40 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



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 06:2019/EKD/01
CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM	KẸO 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, không nhân.
- Màu sắc: Màu cam, hồng, tím, đỏ, vàng chanh, vàng cam.
- 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	61 - 99,9
2	Hàm lượng đường khử	g/100g	29 - 49
3	Độ ẩm	g/100g	≤ 1
4	Hàm lượng Protein	g/100g	$\leq 0,4$
5	Hàm lượng Lipid	g/100g	$\leq 0,2$
6	Năng lượng	Kcal/100g	298 - 498
7	Carbonhydrate	g/100g	74 - 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	< 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

- 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 PET12/ CPP25 và được đóng trong bao gói PET12/ CPP40 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 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

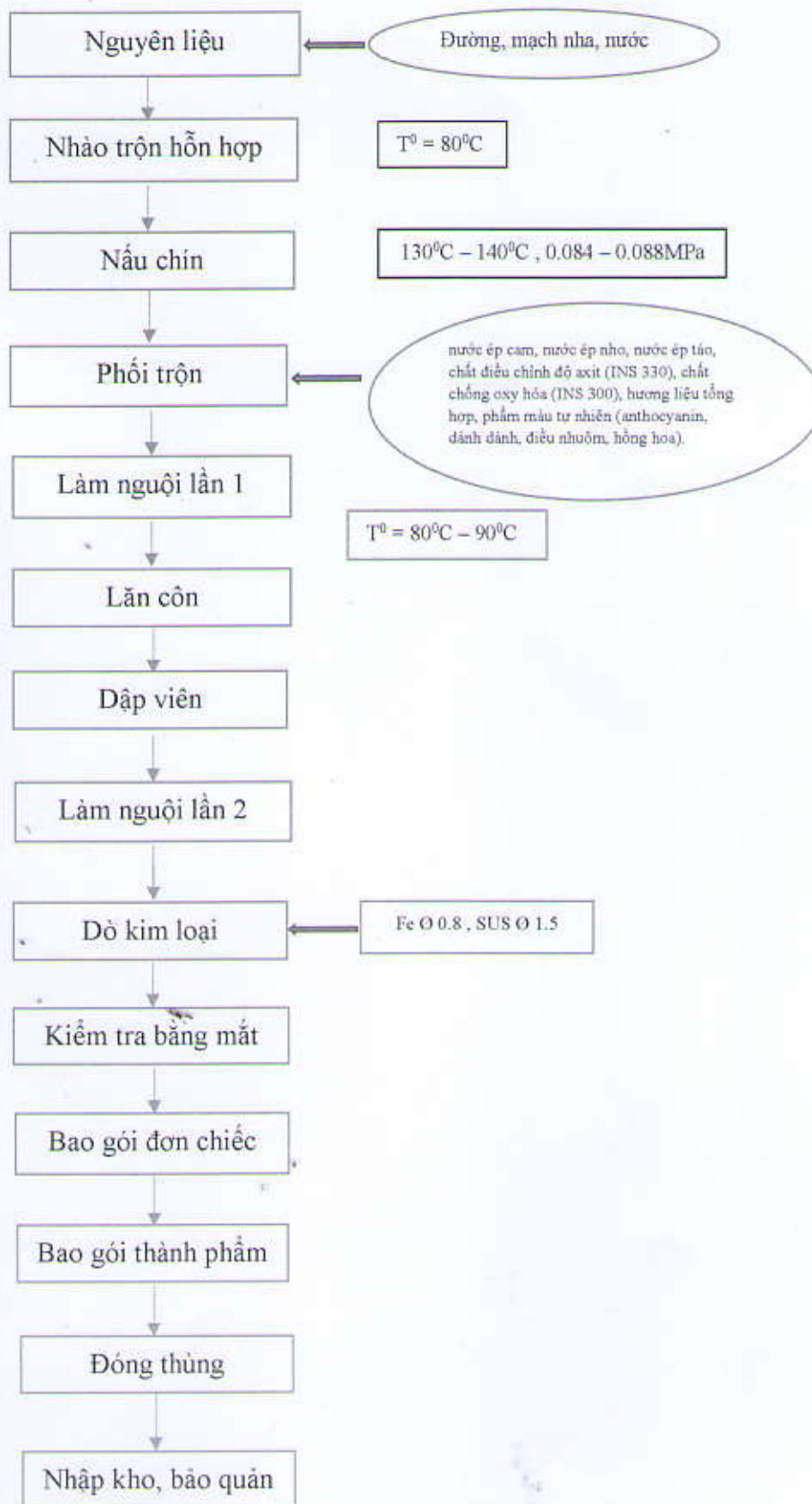
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



[Handwritten signature]
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 $0.084 - 0.088\text{Mpa}$)
- ❖ 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 $80^{\circ}\text{C} - 90^{\circ}\text{C}$.
- ❖ 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.
- ❖ Lò 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/ CPP25 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 PET12/ CPP40 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 Hòa, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: : Kẹo 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	6nôi liên hoàn	NL đầu vào	Không quên NL	thị giác	mỗi nôi	Bảng kiểm tra
		nhiệt độ	100°C-126°C	nhiệt kế điện tử	mỗi nôi	
Đẩy áp suất	đẩy áp suất	nhiệt độ	135°C	nhiệt 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	Băng 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 nhảm lẫn	Hương vị		
		Màu	Không có nhảm 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 nhảm lẫn, thiếu sót	thị giác	mỗi lần	
Lưu kho	—	Số lượng; HSD	Không có nhảm lẫn	thị giác	mỗi lần	báo cáo hàng ngày

Hưng Yên, ngày 13 tháng 06 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

CÔNG TY (Ký tên, đóng dấu)



(Handwritten signature)

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 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 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	≤ 1
2	Lipid	g/100g	$\leq 0,2$
4	Protein	g/100g	$\leq 0,4$
5	Carbohydrate	g/100g	74 - 99,9
6	Đường khử	g/100g	24 - 49
7	Đường tổng	g/100g	61 - 99,9
8	Năng lượng	Kcal/100g	298 - 498

-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: 100 g

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



Report N°: 1905020399

Page N°: 1/4

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

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

REF. NO.: FDL19/03329
Đơn hàng: FDL19/03329

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 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 Mô tả mẫu	: CANDY : Kẹo
Number of sample Số lượng mẫu	: 01 sample : 01 mẫu
Sample characterisation/ condition Tình trạng mẫu	: Sample (approx. 500g) in plastic bag : Mẫu (khoảng 500g) chứa trong túi nhựa
Client's reference Chú thích của khách hàng	: KẸO TRÁI CÂY
Date sample(s) received Ngày nhận mẫu	: April 04, 2019 : 04/04/2019
Testing period Thời gian thử nghiệm	: April 04 – April 17, 2019 : 04/04/2019 – 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 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/indonesia-and-singapore). 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/verifycertificate/authenticateCertificate.jsp>.

**SGS****Report N°: 1905020399**

Page N°: 2/4

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

Appearance: Round rock candy
 Trạng thái: Viên kẹo tròn cứng
 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 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. Total Coliforms Coliforms tổng	ISO 4832:2006 ^(A) ^(H)	< 10	cfu/g
3. E. Coli E. Coli	ISO 16649-3:2015 ^(A)	0	MPN/g
4. Salmonella spp. Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 ^(A)	Not Found Không phát hiện LOD ₅₀ = 0.8 cfu	/25g
5. Bacillus cereus Bacillus cereus	AOAC 980.31 (21 st Ed., 2019) ^(A)	< 10	cfu/g
6. Clostridium perfringens Clostridium perfringens	ISO 7937:2004 ^(A) ^(H)	< 10	cfu/g
7. Staphylococcus aureus Staphylococcus aureus	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. Acidity (as Citric acid) Chỉ số axit (quy về axit citric)	ISO 750:1998 ^(A)	0.82	g/100g
11. Crude protein (Nx6.25) Đạm thô	AOAC 2001.11 (21 st Ed., 2019)	Not detected Không phát hiện LOD = 0.10	g/100g
12. Moisture content (70°C) Độ ẩm	TCVN 4069:2009	0.59	g/100g
13. Ash content Hàm lượng tro	TCVN 4070:2009	0.031 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, 6th 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/ProductsAndCertificates.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.vn/sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticatleeCertificate.jsp>.

**SGS**

Report N°: 1905020399

Page N°: 3/4

Testing Analysis <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	Unit <i>Đơn vị</i>
14. Total fat <i>Béo tổng</i>	AOAC 996.06 (21 st Ed., 2019) & ISO 16958:2015 ^(A)	0.116	g/100g
15. Total carbohydrate <i>Cacbonhydrat tổng</i>	AOAC 986.25 (21 st Ed., 2019) ^{(A) (H) (T)}	99.3	g/100g
16. Calories <i>Năng lượng</i>	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) & USDA Food Composition Databases ^{(#) (A)}	398	Kcal/100g
		1667	KJ/100g
17. Calories from fat <i>Năng lượng từ chất béo</i>	Calculated from fat	1	Kcal/100g
18. Total sugars (as sucrose) <i>Đường tổng (quy về sucroza)</i>	Luff school method ^{(A) (H) (T)}	81.95 LOD = 0.2	g/100g
19. Reducing sugars (as glucose) <i>Hàm lượng đường khử (quy về glucoza)</i>		39.11 LOD = 0.2	g/100g
20. Saturated fatty acids <i>Hàm lượng axit béo bão hòa</i>	AOAC 996.06 (21 st Ed., 2019) & ISO 16958:2015 ^(A)	0.028	g/100g
21. 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
22. Vitamin C (as total ascorbic acid) <i>Vitamin C (quy về axit ascorbic)</i>	J. AOAC Int 86 (2003) 367-374 ^(A)	282 LOD = 0.1	mg/100g
23. 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
24. 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
25. 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
26. Cadmium (Cd) <i>Cadimi</i>	AOAC 2013.06 (21 st Ed., 2019) ^{(A) (H) (T)}	Not detected <i>Không phát hiện</i> LOD = 0.03	mg/kg
27. Arsenic (As) <i>Asen</i>		Not detected <i>Không phát hiện</i> LOD = 0.07	mg/kg

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.vnThis document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/eng/conditions_of_service). 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>
28. Lead (Pb) <i>Chì</i>	AOAC 2013.06 (21 st Ed., 2019) ^{(A) (H) (T)}	Not detected <i>Không phát hiện</i> LOD = 0.03	mg/kg
29. 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)
- 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

Ngày 13-06-2013 không có thông báo đặc biệt khác
 END OF THE REPORT

Số: 2255... Quyển: 21

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



Lâm Văn Xự
 Trưởng Phòng Thí Nghiệm Thực Phẩm

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyễn Thị 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/1/our-services/conditions-of-service). 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/authenticate/certificate.jsp>



190

77.5mm

330mm
155mm

77.5mm

10

225mm

COOP

Select

Keo Trái Cây

FRUIT CANDY
フルーツキャンデー

Khối lượng tịnh:
100 g

Sản phẩm được sản xuất theo tiêu chuẩn Eikodo Nhật Bản
本製品は日本の鈴木栄光堂の品質基準に従って製造されています。



Thành phần:

Đường, nước, sữa, nước ép cam, nước ép táo, 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, chiết xuất, chiết xuất), hương thơm.

Hướng dẫn bảo quản:

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

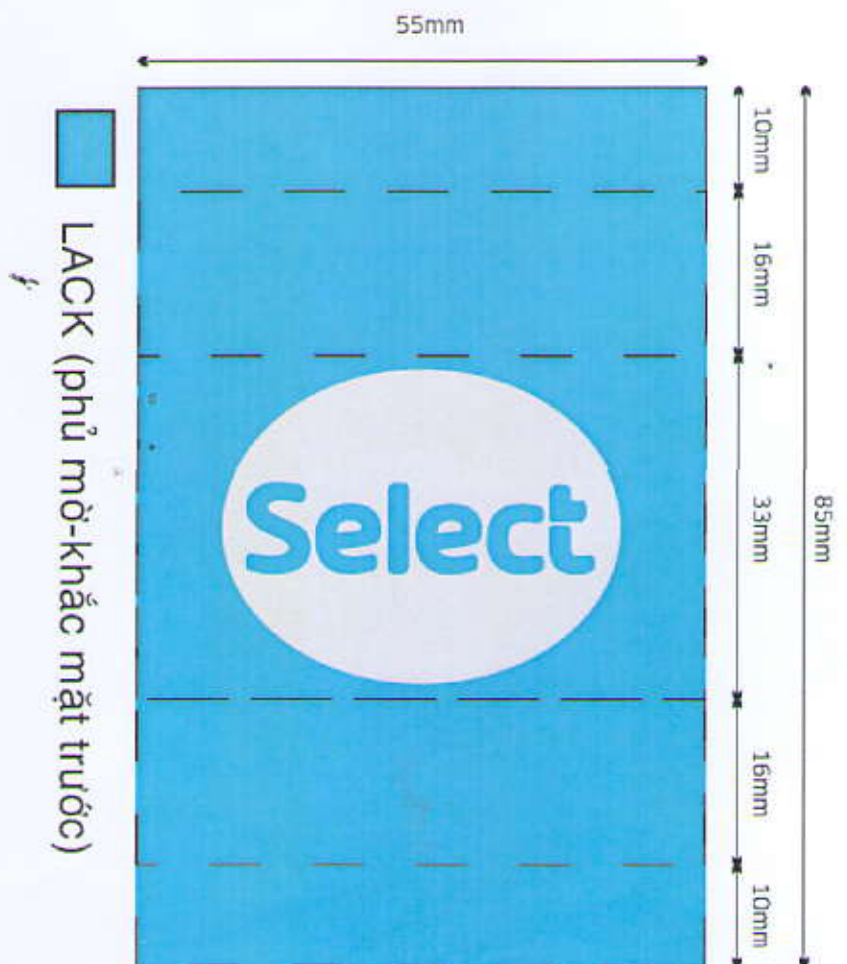
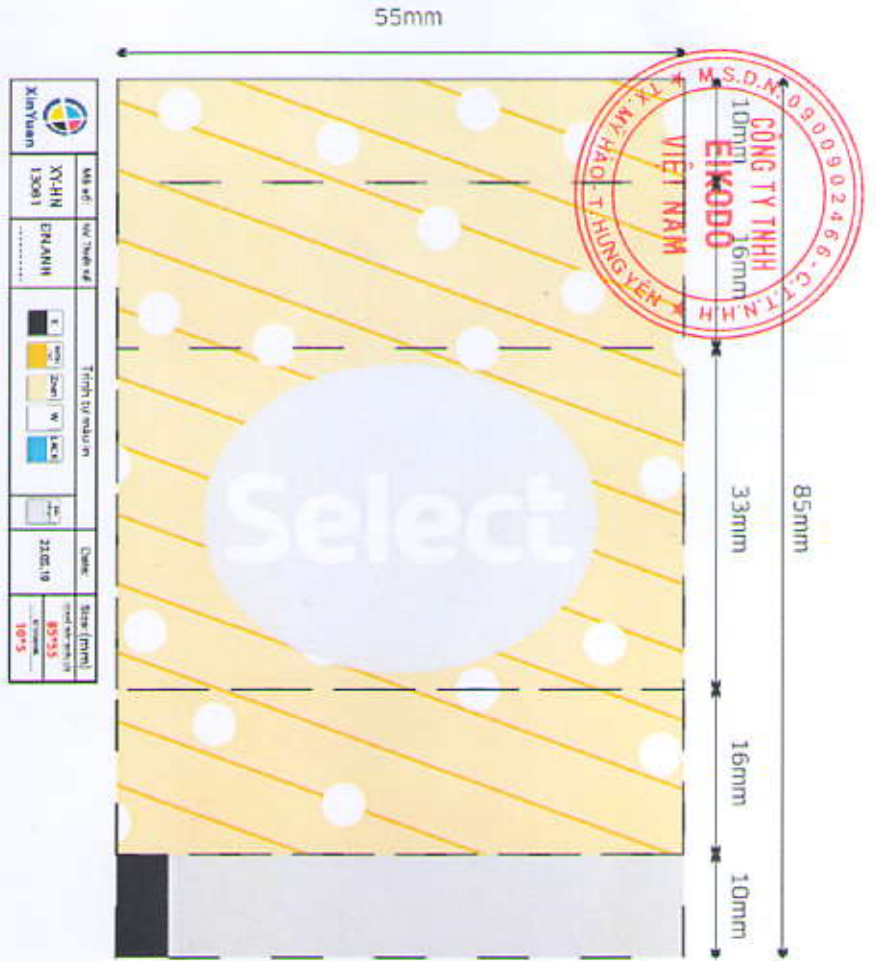
Thường tìm kiếm hoặc không sử dụng sản phẩm có màu, mùi lạ, quá hạn sử dụng ghi trên nhãn sản phẩm.

NSX, HSD: Xem trên nhãn sản phẩm

Sản xuất độc quyền cho:
**LIÊN HIỆP HỢP TÁC XÃ THƯƠNG MẠI
TP. HỒ CHÍ MINH (SAIGON CO-OP)**
Đạo đức 199 - 205 Nguyễn Trãi Học
Phường Phạm Ngũ Lão, Quận 1,
Thành phố Hồ Chí Minh.
ĐT: (028) 3920 5733 - FAX: (028) 3838 9250
Chiều trước nhận làm lễ công bố và sản xuất lại.
CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM
Đạo đức, Lễ độ số 7-2, Khu công nghiệp
Thống Nhất II, phường DT 50, thị xã Mỹ Hòa
Sông Lãng Yên, Việt Nam.
Theo công bố số DT/10/2019
Sản xuất tại Việt Nam.



	Mã số:	NV/Thiết Kế	Date:	Size (mm)
Xin Yuan	XY-HN 12471	DN/ANH	24.11.2018	330*225 811mm 10*5
Trình tự màu in				



225mm



10 77.5mm 330mm 155mm 77.5mm 10



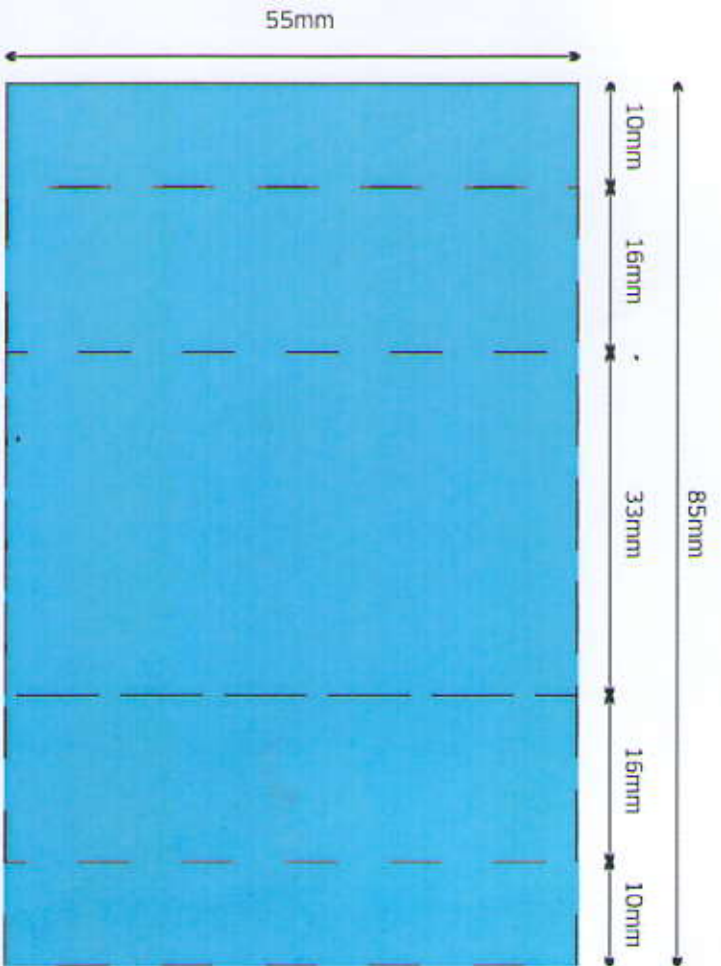
Sản phẩm được sản xuất theo tiêu chuẩn Eikodo Nhật Bản
本製品は日本の鈴木栄光堂の品質基準に従って製造されています。

Thành phần:
Đường, nước trái cây (2,81%), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), kẹo chanh vàng (0,42%), hương chanh tổng hợp, bột chanh (0,14%).
Hương thơm bảo quản:
Bảo quản nơi sạch sẽ, khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Hương thơm tự nhiên:
Ăn ngay sau khi rửa tay.
Tránh ăn cạnh bên: Không sử dụng sản phẩm có màu, mùi lạ, quá hạn sử dụng ghi trên nhãn sản phẩm.
NSX, HSD: Xem trên nhãn sản phẩm

Sản xuất theo giấy phép của:
LIÊN HIỆP HỢP TÁC XÃ THƯƠNG MẠI TP. HỒ CHÍ MINH (SAIGON CO-OP)
Địa chỉ: 799 - 305 Nguyễn Trãi Hồ Chí Minh
Phường Phạm Ngũ Lão Quận 1
Thành phố Hồ Chí Minh
ĐT: (028) 3920 5713 - FAX: (028) 3838 9250
Chiều rộng nhãn vẽ (hướng nội và sản xuất từ COOP) TP. THỦY KHUÊ EIKODO VIỆT NAM
Địa chỉ: Lô 681 số 7/2 Khu công nghiệp Hoàng Lương II, Phường D1, xã Mỹ Hòa, Trảng Bàng, Tây Ninh, Việt Nam
Theo công bố số 03/EKD/2019 Sản xuất tại Việt Nam



	Mã số:	NV Thiết kế	Trình tự màu in	Date:	Size: (mm)
	XY-HN 13078	DNANH			



	Mã số:	Trợ thương:	Loại (Standard):			Color:	Size (mm):
	XVJHN 13078B	ENL/ANH	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> W	<input type="checkbox"/> LACK	21.05.19	85x55 10x16



LACK (phủ mờ-khắc mặt trước)

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 Di Sơn, Huyện Mỹ Hòa, 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 2018

CHI CỤC TRƯỞNG



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

Nguyễn Thị Thủy
Đỗ Mạnh Hùng

**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

Chức danh: Tổng giám đốc

Sinh ngày: 12/06/1974 Dân tộc: Quốc tịch

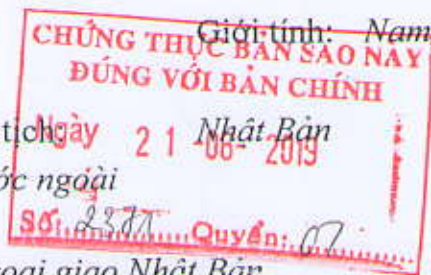
Loại giấy tờ chứng thực cá nhân: Hộ chiếu nước ngoài

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

