

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ TVV VIỆT NAM

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

Số: 20/VN-CBSP/2018

Sản phẩm: Hạt nêm Topvalu nước hầm xương rau củ

HỒ SƠ GỒM CÓ:

1. Bản tự công bố sản phẩm
2. Phiếu kết quả kiểm nghiệm
3. Hình ảnh mẫu sản phẩm



Hà Nội, tháng 6 năm 2018

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 20/VN-CBSP/2018

I. Thông tin về tổ chức công bố sản phẩm

- Công ty TNHH Thương mại và Dịch vụ TVV Việt Nam
- Địa chỉ: số 320, đường Nguyễn Văn Linh, phường An Tảo, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên
- Điện thoại: 0985816966
- Mã số doanh nghiệp (MST): 0107063242

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Hạt nêm Topvalu nước hầm xương rau củ**
2. Thành phần: muối, lactose, chiết xuất từ thịt gà (sữa, thịt lợn, đậu tương, lúa mì), protein thủy phân (đậu tương, lúa mì, thịt lợn và gelatin), chiết xuất men, dầu gạo, gia vị, hành tây (gà, đậu tương, sữa), gia vị (axit amin), chất điều chỉnh độ pH, tinh bột biến tính, chất làm dày polysaccharide.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: HSD xem trên bao bì sản phẩm
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Sản phẩm đóng trong gói PE
 - Khối lượng tịnh: 110g/gói
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
 - Công ty: AEON TOPVALU CO., LTD
 - Địa chỉ: 1-4 Nakase, Mihama-ku, Chiba 261-0023, Japan

III. Mẫu nhãn sản phẩm (nhãn sản phẩm đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

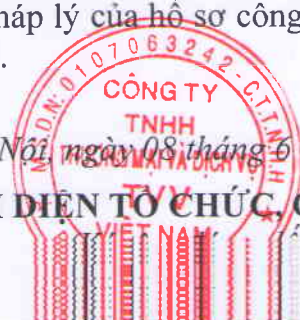
Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố ./.

Hà Nội, ngày 08 tháng 6 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

24
TY
H
AD
V
NAP
HU

NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ CỦA SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: **Hạt nêm Topvalu nước hầm xương rau củ**
2. Khối lượng tịnh: 110g/gói
3. Hạn sử dụng: xem trên bao bì sản phẩm
4. Thành phần: muối, lactose, chiết xuất từ thịt gà (sữa, thịt lợn, đậu tương, lúa mì), protein thủy phân (đậu tương, lúa mì, thịt lợn và gelatin), chiết xuất men, dầu gạo, gia vị, hành tây (gà, đậu tương, sữa), gia vị (axit amin), chất điều chỉnh độ pH, tinh bột biến tính, chất làm dày polysaccharide.
5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - Bảo quản tại nhiệt độ khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp
 - Dùng làm gia vị chế biến các món nấu, xào
6. Nhà sản xuất:
 - Công ty: AEON TOPVALU CO., LTD
 - Địa chỉ: 1-4 Nakase, Mihama-ku, Chiba 261-0023, Japan
7. Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm
 - Công ty TNHH Thương mại và Dịch vụ TVV Việt Nam
 - Địa chỉ: số 320, đường Nguyễn Văn Linh, phường An Tảo, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên
 - Điện thoại: 0985816966

AK
34 01

HÌNH ẢNH NHÃN SẢN PHẨM



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Hạt nêm topvalu nước hầm xương, rau củ**
 2. Khách hàng/Customer: **Công ty TNHH Thương mại và dịch vụ TVV Việt Nam**
 3. Số lượng mẫu/Quantity: **01 túi**
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **24/05/2018**
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: **Mẫu đựng trong túi kín, có nhãn mác sản phẩm**
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: **Từ ngày/From: 24/05/2018 đến ngày/To: 08/06/2018**

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1	Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg	TK TCVN 7930:2008	Không phát hiện (LOD=0,5)
2	Hàm lượng aflatoxin tổng số, µg/kg (Aflatoxin B1, B2, G1, G2)	TK TCVN 7930:2008	Không phát hiện (LOD=2,0)
3	Hàm lượng chì, mg/kg	AOAC 999.10:2012	Không phát hiện (LOD=0,03)
4	Hàm lượng cadimi, mg/kg	AOAC 999.10:2012	Không phát hiện (LOD=0,03)
5	Hàm lượng asen, mg/kg	AOAC 986.15:2012	Không phát hiện (LOD=0,01)
6	Hàm lượng thủy ngân, mg/kg	AOAC 971.21:2012	Không phát hiện (LOD=0,01)
7	Tổng số vi khuẩn hiếu khí CFU/g (*)	ISO 4833-1:2013	1,9 x 10 ²
8	Coliforms, CFU/g (*)	ISO 4832:2006	Không có/ nil
9	E.coli, CFU/g (*)	ISO 16649-2:2001	Không có/ nil
10	Tổng số nấm men, mốc, CFU/g (*)	ISO 21527-1,2:2008	< 1,0 x 10 ¹
11	S.aureus, CFU/g (*)	ISO 6888-1:1999	< 1,0 x 10 ¹
12	Salmonella, /25g (*)	ISO 6579-1:2017	Không phát hiện

Ghi chú: Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS

**PHỤ TRÁCH PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**

Đỗ Văn Thích

Hà Nội, ngày 08 tháng 06 năm 2018

GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
This test results is value only for samples taken by customer.
2. Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.



Súp xương gà

Vị ngọt từ xương gà hầm

Khối lượng

110g

com.chien

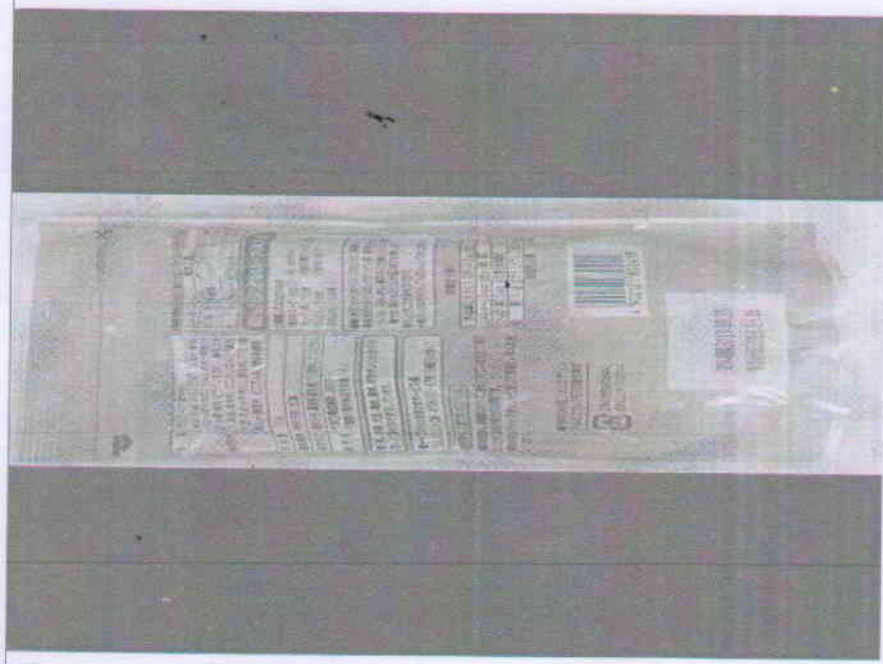
rau.xao

Thành phần sử dụng và thông tin
năng lượng của các thành phần như
bảng bên dưới:
SỮA + LÚA MẠCH

Energy	Protein	Lipid	Carbohydrate	Natri
9	0.4	0.1	1.5	963
Kcal	g	g	g	mg



Tiêu chuẩn 2 người/ chỉ với ½ muỗng (4.5g)



Tên	Soup xương gà
Thành phần	Muối, lactose, chiết xuất từ thịt gà (bao gồm thành phần sữa, thịt lợn, đậu tương, lúa mì), protein thủy phân (bao gồm đậu tương, lúa mì, thịt lợn và gelatin), chiết xuất men, dầu gạo, gia vị, hành tây (gà và đậu tương). Thành phần sữa), gia vị (axit amin, vv), điều chỉnh độ pH, tinh bột chế biến, polysaccharide dày
Khối lượng	110g
Hạn sử dụng	Xem trên bao bì sản phẩm
Bảo quản	Tránh ánh sáng trực tiếp và nhiệt độ cao
Xuất xứ	Nhật bản

Món ăn	Lượng nguyên liệu cần thiết
Cơm chiên	Cơm.....400g
Món xào	Thịt,rau300g
Soup	Nước.....300ml
Thập cẩm	Gạo.....150g/ nước...500ml

Súp thịt gà hầm rau củ (phần 4 người)
Nguyên liệu cần thiết:

- Súp xương gà : 1 muỗng lớn
 - Rau chân vịt : ½ cái
 - Carot: ½ củ
 - Nấm : ½ cái
 - Nước : 600ml
 - Ức gà : 8 miếng
 - Dầu mè : 1 muỗng nhỏ
1. Cho 600ml nước và soup xương gà vào nồi, khuấy đều
 2. Carot, nấm, rau, ức gà xắt miếng vừa ăn, cho vào nồi, đảo đều, ninh một lúc.
 3. Cho dầu mè vào



CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ ĐÀO TẠO VÀO TÍN
www.dichvuatao.com
ĐT: + 84 485 899866 / 094 234 2266
XÁC NHẬN DỊCH VỤ ĐÀO TẠO VÀO TÍN
Ngày...tháng...năm...2018

GIAM ĐỐC

Đoàn Khánh Duy