

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số 348	ngày 04/5/2021
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC	
Phòng	V.P. Lưu
Sao	

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

---o0o---

**DẪN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 58/MINHĐỨC/2021**

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm**

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI & SẢN XUẤT THỰC PHẨM MINH ĐỨC

Địa chỉ: Số 10, Ngách 71/8, Ngõ 71, Đường Thạch Bàn, Phường Thạch Bàn, Quận Long Biên, TP Hà Nội

Điện thoại: 0984087811 - 0967067171

Email: [thucphamminhduc@gmail.com](mailto:thucphamminhduc@gmail.com)

Mã số doanh nghiệp: 0106374735

Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 số FSMS 2104108. Do PQI Việt Nam cấp có giá trị từ ngày 26/04/2021 đến ngày 25/04/2022

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **KEM SOCOLA - CHOCOLATE**
2. Thành phần: Đường kính, sữa bột, nước sạch, bột cacao, socola, chất ổn định (Ins 471, Ins 412, Ins 407, Ins 466), dầu dừa, mạch nha, hương thực phẩm: hương socola, màu thực phẩm (Ins 155), muối NaCl.  
Bảo quản ở nhiệt độ - 18°C trong ngăn đá tủ lạnh
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
  - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 200g, 300g, 500g, 1kg, 2kg, 2,5kg, 3kg, 3,5kg, 4kg, 5kg hoặc 200ml, 250ml, 300ml, 500ml, 750ml, 1lít, 1,5lít, 2lít, 2,5lít, 3lít, 4 lít, 5lít.
  - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói bằng túi màng PE, OPP, nhôm, hộp nhựa,... đảm bảo vệ sinh ATTP theo quy định của Bộ Y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở xuất sản phẩm:

Chi nhánh Công ty TNHH Thương mại & sản xuất thực phẩm Minh Đức tại Hưng Yên– Đội 9, Thôn Kim Xà, Xã Đông Tảo, Huyện Khoái Châu, Tỉnh Hưng Yên.



### III. Mẫu nhãn sản phẩm (có đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Về giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học.
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về hàm lượng độc tố vi nấm.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vi sinh vật trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm:

TT	Các chỉ tiêu cảm quan	Mức công bố	
1	Trạng thái cảm quan	Sản phẩm kem đông mềm, màu sắc tự nhiên, mùi thơm, vị ngọt.	
	<b>Các chỉ tiêu chất lượng</b>	<b>Đơn vị tính</b>	<b>Mức công bố</b>
1	Hàm lượng Protein	%	≥ 1
2	Hàm lượng Lipit	%	≥ 1
3	Hàm lượng Đường tổng số	%	≥ 18
4	Aflatoxin M1	µg/kg	≤ 0,5
5	Chì	mg/kg	<0,1
6	Cadimi	mg/kg	<0,1
7	Thủy ngân	mg/kg	<0,1
8	Asen	mg/kg	<0,1
	<b>Các chỉ tiêu vi sinh vật</b>	<b>Đơn vị tính</b>	<b>Mức tối đa</b>
1	<i>Salmonella</i>	CFU/g	KPH
2	Enterobacteriaceae	CFU/g	< 10

Ghi chú: KPH – Không phát hiện

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 13 tháng 05 năm 2021

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Đoàn Đình*



**MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN**

**KEM SOCOLA – CHOCOLATE**

**Thành phần:** Đường kính, sữa bột, nước sạch, bột cacao, socola, chất ổn định (Ins 471, Ins 412, Ins 407, Ins 466), dầu dừa, mạch nha, hương thực phẩm: hương socola, màu thực phẩm (Ins 155), muối NaCl.

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

HL Đường tổng số:  $\geq 18\%$

HL Protein:  $\geq 1\%$

HL Lipit:  $\geq 1\%$

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

**Ngày sản xuất:** In trên bao bì.

**Khối lượng tịnh:** .....

**Hướng dẫn sử dụng:**

- Dùng để ăn trực tiếp, mix với trái cây,...

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ  $-18^{\circ}\text{C}$  trong ngăn đá tủ lạnh.

**Số CBXN:** 58/MINHĐỨC/2021

**CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI & SẢN XUẤT THỰC PHẨM MINH ĐỨC**

Địa chỉ: Số 10, ngách 71/8, ngõ 71, đường Thạch Bàn, P. Thạch Bàn, Q. Long Biên, TP Hà Nội

Điện thoại: 0984087811 – 0967057171

[www.nguyenlieuphachebkb.com](http://www.nguyenlieuphachebkb.com)

Sản xuất tại:

**Chi nhánh Công ty TNHH Thương mại & sản xuất thực phẩm Minh Đức tại Hưng Yên**

Địa chỉ: Đội 9, Thôn Kim Xà, Xã Đông Tảo, Huyện Khoái Châu, Tỉnh Hưng Yên



VILAS 595

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Số/No.: 21.03.19.932

1. Tên mẫu/Name of sample : **KEM SOCOLA - CHOCOLATE**  
 2. Tên/địa chỉ khách hàng : Công ty TNHH thương mại & sản xuất thực phẩm Minh Đức  
 Name/Address of customer : Số 10, ngách 71/8, ngõ 71, đường Thạch Bàn, phường Thạch Bàn, quận Long Biên, thành phố Hà Nội, Việt Nam.  
 3. Mô tả mẫu/Sample description : /  
 4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 19/03/2021  
 5. Người lấy/gửi mẫu/ The personnel performing/sending sample(s) : Khách hàng tự gửi mẫu/ By customer.  
 6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of testing activities : 19/03/2021 - 25/03/2021  
 7. Kết quả thử nghiệm/Test results

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Asen/ Arsenic (As)	TCVN 8427:2010	mg/kg	Không phát hiện (< 0,1)	
2	Cadimi/ Cadmium (Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,1)	
3	Thủy ngân/ Mercury (Hg)	TCVN 7604:2007	mg/kg	Không phát hiện (< 0,1)	
4	Chì/ Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,1)	

Hà Nội, ngày 25 tháng 03 năm 2021/ Hanoi, March 25, 2021

PHÒNG KIỂM NGHIỆM  
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM  
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM ĐÒ CHỨC NĂNG  
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING



ThS. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

PHÓ GIÁM ĐỐC  
Nguyễn Thị Kiều Anh



PHÓ PHÒNG  
Nguyễn Tiến Linh

- (\* là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (\*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội/ The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày hẹn trả kết quả/ Do not accept the proposal in case there is no retained sample, or more than 05 days from the date on the appointment for Test-Result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/ This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.



**BẢN SAO**



**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

**VILAS 595**

Số/No.: 20.06.09.586

1. Tên mẫu: **KEM SOCOLA - CHOCOLATE**  
Name of sample
2. Tên/địa chỉ khách hàng: **Công ty TNHH thương mại & sản xuất thực phẩm Minh Đức**  
Name/Address of customer **Số 10 ngách 71/8 ngõ 71 đường Thạch Bàn, phường Thạch Bàn, quận Long Biên, thành phố Hà Nội**
3. Mô tả mẫu: **Trong 02 hộp x 1L**  
Sample description:
4. Ngày nhận mẫu: **09/06/2020**  
Date of receiving sample
5. Người lấy/gửi mẫu: **Khách hàng tự gửi**  
The personnel performing/sending sample(s) **By customer**
6. Ngày thực hiện kiểm nghiệm: **09/06/2020 - 15/06/2020**  
The dates of testing activities
7. Kết quả thử nghiệm:  
Test results

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit (QCVN 8-3:2012/BYT)
1	Enterobacteriaceae *	TCVN 5518-2:2007	CFU/g	<10	10
2	Salmonella spp. *	TCVN 10780-1:2017	Phát hiện Detection (/25g)	KPH	KPH

**Nhận xét:**

Hà Nội, ngày 15 tháng 06 năm 2020  
Hanoi, June 15, 2020

PHÒNG KIỂM NGHIỆM **PHÒNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH** KHOA KIỂM NGHIỆM  
LABORATORY **CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM ĐÒ CHỨC NĂNG** DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

Ngày: **12-05-2021**

ThS. Nguyễn Thành Đông **356 QUỶN SỞ 01 GSTS** Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



**PHÓ GIÁM ĐỐC**  
**Nguyễn Thị Kiều Anh**

**PHÓ PHÒNG**

**Nguyễn Thiên Linh**

- (\*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (\*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- KPH: Không phát hiện/ Not detected
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội  
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/  
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/  
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.



SỞ Y TẾ HÀ NỘI  
HANOI DEPARTMENT OF HEALTH  
**TRUNG TÂM KIỂM SOÁT BỆNH TẬT**  
HANOI CENTER FOR DISEASE CONTROL  
Địa chỉ/Address: 70 Nguyễn Chí Thanh, Đống Đa, Hà Nội.  
Tel: 0243.773.0178 Email: khoa\_xetnghiem.ytdphn@gmail.com

**BẢN SAO**



**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

**VILAS 595**

Số/No.: 20.06.09.586

1. Tên mẫu/Name of sample : **KEM SOCOLA - CHOCOLATE**  
 2. Tên/địa chỉ khách hàng : Công ty TNHH thương mại & sản xuất thực phẩm Minh Đức  
 Name/Address of customer Số 10 ngách 71/8 ngõ 71 đường Thạch Bàn, phường Thạch Bàn, quận Long Biên, thành phố Hà Nội.  
 3. Mô tả mẫu/Sample description : /  
 4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 09/06/2020  
 5. Người lấy/gửi mẫu/ The personnel performing/sending sample(s) : Khách hàng tự gửi mẫu/ By customer.  
 6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of testing activities : 09/06/2020 - 12/06/2020  
 7. Kết quả thử nghiệm/Test results

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Trạng thái cảm quan Sensory properties	KNCLVSATTP/91	/	Sản phẩm kem đồng mềm, màu sắc tự nhiên, mùi thơm, vị ngọt.	TCCS/GMP
2	Protein/ Protein	KNCLVSATTP/91	%	3,21	TCCS/GMP
3	Lipit/ Lipid	TCVN 6508:2011	%	5,67	TCCS/GMP
4	Đường tổng số/ Total sugar	KNCLVSATTP/91	%	23,5	TCCS/GMP
5	Aflatoxin M1	TCVN 6685:2009	µg/kg	Không phát hiện (< 0,1)	

Hà Nội, ngày 12 tháng 06 năm 2020/ Hanoi, June 12, 2020

PHÒNG KIỂM NGHIỆM  
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM

CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM DÒ CHỨC NĂNG  
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

KT. GIÁM ĐỐC  
DIRECTOR

Ngày: 12-05-2021

SỐ CHỨNG THỰC: 357 QUYỀN SỐ 01 SCT/BS

ThS. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ PHÒNG

Nguyễn Thiên Linh

PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Kiều Anh

- (\*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (\*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội/  
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/  
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/  
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.