

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do - Hạnh phúc

-----\$-----

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/TTN/2018

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

- Tên tổ chức, cá nhân : Công ty TNHH vật tư công nghệ phẩmTTN
- Địa chỉ : P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội
- Địa chỉ kho: Khu công nghiệp Tân Quang, xã Tân Quang, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
- Điện thoại : 02435401244 Fax: 02436411735
- E mail : admin3@ttnfood.com
- Mã số doanh nghiệp : 0102058175

II. Thông tin sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Nguyên liệu thực phẩm : Đường Glucoza – Dextrose Monohydrate
2. Thành phần : Đường Dextrose Monohydrate
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 05 năm kể từ ngày sản xuất
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì :

Sản phẩm đóng trong bao PE chuyên dùng, bên ngoài là bao giấy nhiều lớp đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định.

Quy cách : 25 kg/ bao

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

Xuất xứ : Italia

Công ty sản xuất : Công ty ROQUETTE ITALIA S.P.A, thuộc tập đoàn ROQUETTE FRERES (FRANCE)

Địa chỉ : Via Serravalle, 26 – Cassano Spinola (AL) – Italia



III. **Mẫu nhãn sản phẩm** : (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc 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 theo

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn 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 30 tháng 05 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

Trịnh Trọng Tuấn



NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm : Nguyên liệu thực phẩm : Đường Glucoza – Dextrose Monohydrate

Thành phần : Đường Dextrose Monohydrate

Thời hạn sử dụng : 05 năm kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng và ngày sản xuất xem trên bao bì của sản phẩm.

Hướng dẫn sử dụng :

- Là chất tạo ngọt dùng trong sản xuất thực phẩm.
- Tỷ lệ sử dụng: tùy thuộc vào từng loại sản phẩm, có thể sử dụng hàm lượng từ 0.5% đến 15% hoặc hơn so với khối lượng thành phẩm cuối cùng.
- Hướng dẫn bảo quản: ở điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và độ ẩm cao.

Quy cách bao gói : 25 kg/ bao;

Xuất xứ : Italia

Công ty sản xuất : Công ty ROQUETTE ITALIA S.P.A, thuộc tập đoàn ROQUETTE FRERES (FRANCE)

Địa chỉ : Via Serravalle, 26 – Cassano Spinola (AL) – Italia

Số XNCB: 03/TTN/2018

Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa :

Công ty TNHH vật tư công nghệ phẩm TTN

- Địa chỉ : P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội
- Địa chỉ kho: Khu công nghiệp Tân Quang, xã Tân Quang, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam



- Điện thoại : 02435401244
- E mail : admin3@ttnfood.com

Fax: 02436411735

Thành phố Hà Nội, ngày 30 tháng 05 năm 2018

ĐẠI DIỆN THƯƠNG NHÂN



GIÁM ĐỐC
Trình Trọng Tuấn



Công ty TNHH Vật tư Công nghệ Phẩm TTN

Địa chỉ : P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội

NỘI DUNG NHÃN CHÍNH (HOẶC NHÃN ĐANG LƯU HÀNH)

Nhãn gốc hàng hóa



Hà Nội, ngày 30 tháng 05 năm 2018

ĐẠI DIỆN THƯƠNG NHÃN



GIÁM ĐỐC

Trịnh Trọng Tuấn



ROQUETTE

LC E EEPC CERTIFICATE OF ANALYSIS / COMPLIANCE

PAGE 1

TTN FOODSTUFF TECHNOLOGY MATERIALS COLTD

NO.410 CT3 BAC LINH DAM DAI KIM

HOANG MAI

HANOI - VIETNAM

DEXTROSE MONOHYDRATE M

CUSTOMER.... BTG/SG/VN/TTN FOODST

361101 W

INVOICE..... GKV1921

TONNAGE..... 14.250 KG

ORDER..... 4500051509

BATCH..... S8094

MANUFACTURED 09 JANUARY 2016

EXPIRY DATE.

09 JAN 2023

DESCRIPTION

WHITE POWDER, ODOURLESS,
SWEET TASTE.

RESIDUE ON IGNITION	%	< 0,10
PH IN SOLUTION		4,2
DEXTROSE EQUIVALENT/GLUCOSE	%	> 99,5
WATER CONTENT	%	8,4
SPECIFIC ROTATION	°	53,1
GRAIN-SIZE :		
RESIDUE /500 MICRONS/35 US STD	%	1,1

ARSENIC	MG/KG	< 1,00
LEAD	MG/KG	< 0,10



GIÁM ĐỐC

Trịnh Trọng Tuấn

ROQUETTE SINGAPORE PTE LTD, THE METROPOLIS, TOWER 1, 9 NORTH BUONA VISTA DRIVE #1 1-04/05/06, SINGAPORE 139568

TEL: +65 6416 3377 FAX: +65 6224 7573

www.roquette.com



ROQUETTE

LC E EFEC CERTIFICATE OF ANALYSIS / COMPLIANCE

PAGE 2

TTN FOODSTUFF TECHNOLOGY MATERIALS COLTD
NO.410 CT3 BAC LINH DAM DAI KIM
HOANG MAI
HANOI - VIETNAM

DEXTROSE MONOHYDRATE M

CUSTOMER.... BTG/SG/VN/TTN FOODST

361101 W

INVOICE..... GKV19Z1
TONNAGE..... 14.250 KG
ORDER..... 4500051509
BATCH..... S8094
MANUF&TESTED 09 JANUARY 2018
09 JAN 2023

EXPIRY DATE.

DESCRIPTION

WHITE POWDER, ODOURLESS,
SWEET TASTE.

TOTAL COUNT	/G	< 1000
MOLDS	/G	< 10
YEASTS	/G	< 10
ESCHERICHIA COLI	ABS/10G	CONFORM
SALMONELLAE	ABS/25G	CONFORM



MANUFACTURING SITE
CASSANO, ITALY/FARISEO PIERPAOLO, 18 JANUARY 2018

GIÁM ĐỐC
QUALITY ASSURANCE MANAGER
Trinh Trong Tuấn

Certificate has an electronic signature.



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thân Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn

Số: 9323/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Nguyên liệu thực phẩm: Đường Glucoza - Dextrose Monohydrate
Xuất xứ: Italia
2. Mã số mẫu: 05182077/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn kín, 100g/ túi
Thông tin mẫu đánh máy dán trên túi - Số lượng: 2
NSX: 14/10/2017 - HSD: 14/10/2022; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày lấy mẫu: Không có
7. Ngày nhận mẫu: 10/05/2018
8. Thời gian thử nghiệm: 10/05/2018 - 21/05/2018
9. Nơi gửi mẫu: Công ty TNHH Vật Tư Công Nghệ Phẩm TTN
Địa chỉ: P407, Tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, TP. Hà Nội
10. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.1*	<i>Salmonella</i>	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
10.2*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.3*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.4*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.5*	Tổng số bào tử nấm mốc-men	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.6*	pH dung dịch 10%	-	H.HD.QT.070	4,49
10.7*	Hàm lượng Tro	%	H.HD.QT.002	KPH (LOD: 0,01 %)
10.8	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.062	8,37
10.9*	Hàm lượng Glucose (tính trên chất khô)	g/100g	H.HD.QT.162	99,7
10.10*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,006 mg/kg)
10.11*	Hàm lượng Chì	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004 mg/kg)

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 21 tháng 5 năm 2018



ThS. Nguyễn Thị Thanh Huyền

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu

