

CỘNG

Số: 06 ngày 21/7/2021

CHUYÊN

VĂN

Lĩnh đạo: CGPhong: Yêu cầu hồ sơ

ĐỀ

Sao

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM  
Số CBCL: 33/THAICOM GROUP/2021**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm**

Tên tổ chức, cá nhân: : Công ty Cổ Phần Tập Đoàn THAICOM.

Văn phòng: Tòa nhà 168 Ngọc Khánh, Quận Ba Đình, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam.

Địa chỉ: Thôn Ngọc Lịch, xã Trung Trắc, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: +84 2213997457

E-mail: thaicom360thaicom@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0900347903

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 26/2019/GCNATTP-SCT Ngày Cấp 30 tháng 12 năm 2019/Nơi cấp: Sở Công Thương Tỉnh Hưng Yên.

**II. Thông tin về sản phẩm****1. Tên sản phẩm:** Nước Cam Canh ép**2. Thành phần:** Nước, đường mía, đường HFCS, nước cốt cam cô đặc (5g/l), chất điều chỉnh độ axit (INS 330, INS 331iii), chất ổn định (INS 415), chất bảo quản (INS 211), chất điều vị (INS 955), màu thực phẩm tổng hợp (INS 110), hương tạo đục tự nhiên và tổng hợp, hương cam giống tự nhiên**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

+ Lon nhôm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

+ Chai nhựa PET: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

**4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:****-Chất liệu bao bì:**

+ Sản phẩm đựng trong lon nhôm.

+ Sản phẩm đựng trong chai nhựa PET.

**- Quy cách đóng gói:**

+ Đóng lon nhôm với thể tích thực: 240 ml, 320ml.

+ Đóng chai nhựa PET với thể tích thực: 355 ml, 500 ml.

+ Các sản phẩm lon nhôm hoặc chai nhựa PET được đóng trong thùng giấy carton: 24 lon (chai) trong mỗi thùng.

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

Công ty Cổ Phần Tập Đoàn THAICOM

Địa chỉ: Thôn Ngọc Lịch, xã Trung Trắc, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm)****IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:**

Sản xuất đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:



- QCVN 6-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn, ban hành kèm theo thông tư số 35/2010/TT-BYT ngày 02 tháng 06 năm 2012 của Bộ Trưởng Y Tế.

+ Giới hạn dư lượng kim loại nặng:

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Pb	mg/kg	0,05

+ Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	10 <sup>2</sup>
2	Coliform	CFU/ml	10
3	E.coli	CFU/ml	0
4	Streptococci faecal	CFU/ml	0
5	Pseudomonas aeruginosa	CFU/ml	0
6	Staphylococcus aureus	CFU/ml	0
7	Clostridium perfringens	CFU/ml	0
8	Tổng số nấm men và mốc	CFU/ml	10

+ Giới hạn dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Propargit	mg/l	0.2
2	2-phenylphenol	mg/l	0.5

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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./.

Hung Yên, ngày 26 tháng 07 năm 2021

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



GIAM ĐỐC CHẤT LƯỢNG

*Nguyễn Thị Chinh*





# GAM CANH



ISO 22000:2018  
HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG  
ISO 22000:2018



CHUẨN HỒI NHẬP  
FDA REGISTERED  
No. 18476A0550

Sản phẩm đã được chứng nhận chất lượng và được phân phối tại Việt Nam  
Số: 18476A0550



ORANGE JUICE

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa, không phải là sản phẩm thực tế.

Thể tích neto: 320 ml



**360**  
**THAI COM GROUP**  
**NƯỚC GAM CANH ÉP**

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 320 ml  
Nutritional information per 320 ml

Năng lượng/Energy	190 kcal
Carbohydrate	40g
Energie/Sugar	100g
Chất đạm/Protein	0g
Chất béo/Fat	0g

Sản phẩm đại lượng cao của  
**CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN THAI COM**  
Văn phòng Tòa nhà 168 Nguyễn Khánh, Quận Bà  
Đinh, thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Sản xuất tại: Thọ Ngọc, Lũng Xá, Trung Trực, huyện  
Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam  
Tel: +84 231 399 7457  
Email: thaicom360@thaicom.com.vn

**Thành phần:** Nước, đường kết tinh, dung dịch HFCS, nước cốt cam soda, is gyl, chất điều chỉnh độ acid, INS 330, INS 331, chất ổn định INS 41-51, chất bảo quản, INS 211, chất điều vị, INS 951, màu thực phẩm tổng hợp, INS 1100, hương liệu đặc biệt và hương liệu hương cam giống tự nhiên.  
**NSX, HSD, số lô:** Xem dưới đây.  
**Hướng dẫn sử dụng:** Sử dụng trực tiếp. Để được trực tiếp uống, ngon hơn khi uống lạnh.  
**Hương liệu bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào sản phẩm.

**Cảnh báo an toàn:** Không sử dụng sản phẩm đã hết hạn. Không sử dụng sản phẩm khi bao bì không còn nguyên vẹn hay hư hỏng. Sản phẩm được làm từ nước cam có đặc, nên các thành phần của cam có thể bị lắng tụ, miễn chú ý, không thay đổi, vẫn hoàn toàn để sử dụng. Made in Vietnam. Made in Vietnam.



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST RESULT

- Tên mẫu: **Nước Cam Canh ép**  
*Name of sample*
- Khách hàng: **Công ty cổ phần tập đoàn Thái Com  
Ngọc Lịch, Trung Trắc, Văn Lâm, Hưng Yên.**  
*Customer*
- Số lượng mẫu: **03 lon**  
*Quantity*
- Ngày nhận mẫu: **14/ 4/2021**  
*Date of receiving*
- Tình trạng mẫu: **Mẫu đựng trong lon nhôm.**  
*Status of sample*
- Thời gian thử nghiệm: **Từ ngày: 14/ 4/2021**      **Đến ngày: 28 /4/2021**  
*Test duration*      *From*      *To*

Hà Nội, ngày 28 tháng 4 năm 2021

**GIÁM ĐỐC**

*Director*

**TRƯỞNG PHÒNG  
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**  
*Head of Lab*

**Nguyễn Trần Quân**



**Hàm Đức Chu**



- 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.*
- 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.*
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.  
Name of sample and customer are written as customer's request.*

Số/No:.....2021/ 740/TN4/01.....

Trang/Pag 2/2.....

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST RESULT

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị Unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng chì, (*)	mg/L	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01)
2.	Hàm lượng đường tổng số	g/100ml	TCVN 4074:2009	12,52
3.	Hàm lượng cacbonhydrate,	g/100ml	FAO FN P77 (chapter 2 – paper 19-20)	13,0
4.	Hàm lượng protein,	g/100ml	TCVN 8125:2015	0,0
5.	Hàm lượng chất béo,	g/100ml	TCVN 4295:2009	0,0
6.	Hàm lượng 2-phenylphenol	µg/L	TN4/HD/N3-238 GC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=20)
7.	Hàm lượng Propargit	mg/L	AOAC 970.52 FAO, FNP 14/13, 92	Không phát hiện (LOD=0,02)
8.	<i>E.coli</i> (*)	CFU/ml	ISO 16649-2:2001	Không có/ nil
9.	<i>C.perfringens</i> (*)	CFU/ml	ISO 7937:2004	Không có/ nil
10.	<i>Coagulase positive staphylococci</i> (*)	CFU/ml	ISO 6888-1:1999	Không có/ nil
11.	<i>Streptococci faecal</i> (*)	CFU/ml	TCVN 6189:2009	Không có/ nil
12.	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/ml	TCVN 8881: 2011	Không có/ nil

Ghi chú: LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp; (\*) là các chỉ tiêu đã được công nhận Villas





## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

### HÌNH ẢNH CỦA MẪU



*Kien*