



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

Số: 11/2020/CV- Interbos
(V/v: Nhân sản phẩm

Hưng Yên, ngày 28 tháng 04 năm 2020

Thực uống dinh dưỡng *Lactobacillus Gotz*)

Kính gửi: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TỈNH HƯNG YÊN

Công ty Cổ phần thực phẩm và đồ uống Quốc tế (Interbos) có trụ sở chính tại Cụm CN Sạch, xã Tân Tiến, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên, giấy phép kinh doanh số 0900276586 do Sở KHĐT tỉnh Hưng Yên cấp thay đổi lần 6 ngày 11/04/2019, với ngành nghề kinh doanh chính là:

- Chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa.
- Bao bì thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm.

Ngày 03 tháng 10 năm 2018, chúng tôi có nộp các bản Tự công bố sản phẩm sau:

- Thực uống dinh dưỡng *Lactobacillus Götz* có đường.
- Thực uống dinh dưỡng *Lactobacillus Götz* hương chanh dây.
- Thực uống dinh dưỡng *Lactobacillus Götz* hương cam.
- Thực uống dinh dưỡng *Lactobacillus Götz* hương dâu.

Tuy nhiên, chúng tôi nhận thấy có điểm chưa rõ ràng về “Thành phần” trên nhãn sản phẩm.

Do đó, bằng công văn này, chúng tôi xin được sửa đổi 01 điểm tại các bản Tự công bố cũng như trên nhãn sản phẩm, cụ thể như sau:

Sửa cụm từ “**hương tổng hợp dùng cho thực phẩm**” sang tương ứng “**hương sữa chua tổng hợp dùng cho thực phẩm**”, “**hương chanh dây tổng hợp dùng cho thực phẩm**”, “**hương cam tổng hợp dùng cho thực phẩm**”, “**hương dâu tổng hợp dùng cho thực phẩm**”.

Và xin phép đính kèm “**Tiêu chuẩn cơ sở - TCCS**” tương ứng với từng sản phẩm.

Tuy nhiên, hiện tại lượng nhãn của chúng tôi đã in tồn kho rất lớn (dự kiến dùng đến tháng 08/2020). Vì vậy, chúng tôi kính mong Chi cục xem xét và tạo điều kiện để chúng tôi sử dụng nhãn hiện tại cho đến khi hết nhãn tồn trong kho.

Chúng tôi xin cam kết chất lượng sản phẩm không có sự thay đổi.

Xin trân trọng cảm ơn.

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM VÀ ĐỒ UỐNG QUỐC TẾ

Nơi nhận:

- Như kính gửi
- Lưu phòng HC-NS
- Lưu P. R&D



CHỦ TỊCH HĐQT

Nguyễn Lưu Mai

1. Tiêu chuẩn cơ sở Thức uống dinh dưỡng Lactobacillus Götz có đường.

1.1. Thông tin chung tiêu chuẩn cơ sở TUDD Lactobacillus Götz có đường.

- Mã hiệu tiêu chuẩn: TCCS 04-D1:2018/ITB
- Lần ban hành: 01
- Ngày ban hành: 08/09/2018

1.2. Tiêu chuẩn bán thành phẩm TUDD Lactobacillus Götz có đường.

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp kiểm tra
Chỉ tiêu cảm quan			
1	Trạng thái	Dạng lỏng, đồng nhất	Quan sát
2	Màu sắc	Màu trắng sữa	
3	Mùi, vị	Mùi hương sữa chua đặc trưng của sản phẩm, vị chua ngọt hài hòa, không có mùi vị lạ	Ngửi, nếm
4	Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	Không có	Quan sát
Chỉ tiêu hóa lý			
5	pH	$4,0 \pm 0,2$	PP.QA.02
6	Độ axit, °T	34 ± 2	PP.QA.03
7	Hàm lượng béo, %	$0,5 \pm 0,1$	PP.QA.07
8	Hàm lượng khô, %	$11,2 \pm 0,2$	PP.QA.08



1.3. Tiêu chuẩn thành phẩm TUDD Lactobacillus Götz có đường.

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp kiểm tra
Chỉ tiêu cảm quan			
1	Trạng thái	Dạng lỏng, đồng nhất	Quan sát
2	Màu sắc	Màu trắng sữa	
3	Mùi, vị	Mùi hương sữa chua đặc trưng, vị chua ngọt hài hòa	Ngửi, nếm
4	Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	Không có	Quan sát
Quy cách			
5	Thể tích thực, ml	110 ± 1,0	Cân
6	Khối lượng tổng, g	128 ± 3,0	
Chỉ tiêu hóa lý			
7	pH	4,0 ± 0,2	PP.QA.02
8	Độ axit, °T	34 ± 2	PP.QA.03
9	Hàm lượng béo, %	0,5 ± 0,1	PP.QA.07
10	Hàm lượng khô, %	11,2 ± 0,2	PP.QA.08
Vi sinh vật*			
11	Tổng số VSV hiếu khí, CFU/g, tối đa	10	PP.QA.14
12	Tổng số nấm men, nấm mốc, CFU/g, tối đa	0	
Các chất nhiễm bẩn* (Kim loại nặng, Độc tố vi nấm, Melamin, Dư lượng thuốc thú y và thuốc bảo vệ thực vật, Vi sinh vật gây bệnh): Theo QCVN 5-5:2010/BYT và QCVN 6-2:2010/BYT			

2. Tiêu chuẩn cơ sở Thức uống dinh dưỡng Lactobacillus Götze hương chanh dây.

2.1. Thông tin chung tiêu chuẩn cơ sở TUDD Lactobacillus Götze hương chanh dây.

- Mã hiệu tiêu chuẩn: TCCS 04-D2:2018/ITB
- Lần ban hành: 01
- Ngày ban hành: 08/09/2018

2.2. Tiêu chuẩn bán thành phẩm TUDD Lactobacillus Götze hương chanh dây.

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp kiểm tra
Chỉ tiêu cảm quan			
1	Trạng thái	Dạng lỏng, đồng nhất	Quan sát
2	Màu sắc	Màu vàng đến vàng nhạt	
3	Mùi, vị	Mùi hương chanh dây đặc trưng của sản phẩm, vị chua ngọt hài hòa, không có mùi vị lạ	Ngửi, nếm
4	Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	Không có	Quan sát
Chỉ tiêu hóa lý			
5	pH	$4,0 \pm 0,2$	PP.QA.02
6	Độ axit, °T	34 ± 2	PP.QA.03
7	Hàm lượng béo, %	$0,5 \pm 0,1$	PP.QA.07
8	Hàm lượng khô, %	$11,2 \pm 0,2$	PP.QA.08

2.3. Tiêu chuẩn thành phẩm TUDD *Lactobacillus Götze* hương chanh dây.

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp kiểm tra
Chỉ tiêu cảm quan			
1	Trạng thái	Dạng lỏng, đồng nhất	Quan sát
2	Màu sắc	Màu vàng đến vàng nhạt	
3	Mùi, vị	Mùi hương chanh dây đặc trưng, vị chua ngọt hài hòa	Ngửi, nếm
4	Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	Không có	Quan sát
Quy cách			
5	Thể tích thực, ml	110 ± 1,0	Cân
6	Khối lượng tổng, g	128 ± 3,0	
Chỉ tiêu hóa lý			
7	pH	4,0 ± 0,2	PP.QA.02
8	Độ axit, °T	34 ± 2	PP.QA.03
9	Hàm lượng béo, %	0,5 ± 0,1	PP.QA.07
10	Hàm lượng khô, %	11,2 ± 0,2	PP.QA.08
Vi sinh vật*			
11	Tổng số VSV hiếu khí, CFU/g, tối đa	10	PP.QA.14
12	Tổng số nấm men, nấm mốc, CFU/g, tối đa	0	
Các chất nhiễm bẩn* (Kim loại nặng, Độc tố vi nấm, Melamin, Dư lượng thuốc thú y và thuốc bảo vệ thực vật, Vi sinh vật gây bệnh): Theo QCVN 5-5:2010/BYT và QCVN 6-2:2010/BYT			

3. Tiêu chuẩn cơ sở Thức uống dinh dưỡng Lactobacillus Götz hương dâu.

3.1. Thông tin chung tiêu chuẩn cơ sở TUDD Lactobacillus Götz hương dâu.

- Mã hiệu tiêu chuẩn: **TCCS 04-D3:2018/ITB**
- Lần ban hành: **01**
- Ngày ban hành: **08/09/2018**

3.2. Tiêu chuẩn bán thành phẩm TUDD Lactobacillus Götz hương dâu.

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp kiểm tra
Chỉ tiêu cảm quan			
1	Trạng thái	Dạng lỏng, đồng nhất	Quan sát
2	Màu sắc	Màu hồng đến hồng nhạt	
3	Mùi, vị	Mùi hương dâu đặc trưng của sản phẩm, vị chua ngọt hài hòa, không có mùi vị lạ	Ngửi, nếm
4	Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	Không có	Quan sát
Chỉ tiêu hóa lý			
5	pH	$4,0 \pm 0,2$	PP.QA.02
6	Độ axit, °T	34 ± 2	PP.QA.03
7	Hàm lượng béo, %	$0,5 \pm 0,1$	PP.QA.07
8	Hàm lượng khô, %	$11,2 \pm 0,2$	PP.QA.08

3.3. Tiêu chuẩn thành phẩm TUDD Lactobacillus Götz hương dâu.

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp kiểm tra
Chỉ tiêu cảm quan			
1	Trạng thái	Dạng lỏng, đồng nhất	Quan sát
2	Màu sắc	Màu hồng đến hồng nhạt	
3	Mùi, vị	Mùi hương dâu đặc trưng, vị chua ngọt hài hòa	Ngửi, nếm
4	Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	Không có	Quan sát
Quy cách			
5	Thể tích thực, ml	110 ± 1,0	Cân
6	Khối lượng tổng, g	128 ± 3,0	
Chỉ tiêu hóa lý			
7	pH	4,0 ± 0,2	PP.QA.02
8	Độ axit, °T	34 ± 2	PP.QA.03
9	Hàm lượng béo, %	0,5 ± 0,1	PP.QA.07
10	Hàm lượng khô, %	11,2 ± 0,2	PP.QA.08
Vi sinh vật*			
11	Tổng số VSV hiếu khí, CFU/g, tối đa	10	PP.QA.14
12	Tổng số nấm men, nấm mốc, CFU/g, tối đa	0	
Các chất nhiễm bẩn* (Kim loại nặng, Độc tố vi nấm, Melamin, Dư lượng thuốc thú y và thuốc bảo vệ thực vật, Vi sinh vật gây bệnh): Theo QCVN 5-5:2010/BYT và QCVN 6-2:2010/BYT			

82
 AN
 M
 N
 B
 JUNG

4. Tiêu chuẩn cơ sở Thức uống dinh dưỡng Lactobacillus Götz hương cam.

4.1. Thông tin chung tiêu chuẩn cơ sở TUDD Lactobacillus Götz hương cam.

- Mã hiệu tiêu chuẩn: TCCS 04-D4:2018/ITB
- Lần ban hành: 01
- Ngày ban hành: 08/09/2018

4.2. Tiêu chuẩn bán thành phẩm TUDD Lactobacillus Götz hương cam.

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp kiểm tra
Chỉ tiêu cảm quan			
1	Trạng thái	Dạng lỏng, đồng nhất	Quan sát
2	Màu sắc	Màu vàng đến vàng nhạt	
3	Mùi, vị	Mùi hương cam đặc trưng của sản phẩm, vị chua ngọt hài hòa, không có mùi vị lạ	Ngửi, nếm
4	Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	Không có	Quan sát
Chỉ tiêu hóa lý			
5	pH	$4,0 \pm 0,2$	PP.QA.02
6	Độ axit, °T	34 ± 2	PP.QA.03
7	Hàm lượng béo, %	$0,5 \pm 0,1$	PP.QA.07
8	Hàm lượng khô, %	$11,2 \pm 0,2$	PP.QA.08

4.3. Tiêu chuẩn thành phẩm TUDD Lactobacillus Götz hương cam.

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp kiểm tra
Chỉ tiêu cảm quan			
1	Trạng thái	Dạng lỏng, đồng nhất	Quan sát
2	Màu sắc	Màu vàng đến vàng nhạt	
3	Mùi, vị	Mùi hương cam đặc trưng, vị chua ngọt hài hòa	Ngửi, nếm
4	Tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường	Không có	Quan sát
Quy cách			
5	Thể tích thực, ml	110 ± 1,0	Cân
6	Khối lượng tổng, g	128 ± 3,0	
Chỉ tiêu hóa lý			
7	pH	4,0 ± 0,2	PP.QA.02
8	Độ axit, °T	34 ± 2	PP.QA.03
9	Hàm lượng béo, %	0,5 ± 0,1	PP.QA.07
10	Hàm lượng khô, %	11,2 ± 0,2	PP.QA.08
Vi sinh vật*			
11	Tổng số VSV hiếu khí, CFU/g, tối đa	10	PP.QA.14
12	Tổng số nấm men, nấm mốc, CFU/g, tối đa	0	
Các chất nhiễm bẩn* (Kim loại nặng, Độc tố vi nấm, Melamin, Dư lượng thuốc thú y và thuốc bảo vệ thực vật, Vi sinh vật gây bệnh): Theo QCVN 5-5:2010/BYT và QCVN 6-2:2010/BYT			

