

Mẫu số 01. BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

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

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số: 58	ngày 22/01/2021
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC: VP T. Hùng	
Phòng: VP T. Hùng	
Sao: 1	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11/STF/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty CP Thực phẩm SANTA

Địa chỉ: Thôn Xuân Đào, xã Xuân Dục, thị xã Mỹ Hào, Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 84 221 3 94 88 18.

E-mail: customercare@santa.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0107467527

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Sôcôla Ý- Witor's IL Boero

2. Thành phần: Đường, cacao khối (tối thiểu 45%), cherry (16%), rượu (13%) (đường, nước, glucose syrup, rượu, hương boero nhân tạo), bơ cacao, bơ dầu, chất nhũ hóa: soya lecithin-E322, hương vani tự nhiên. Có thể có một ít hạt, trứng và gluten.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

15 tháng kể từ ngày sản xuất (Ngày sản xuất và ngày hết hạn xem trên bao bì).

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

- Quy cách đóng gói: 250 g/ 370 g/400 g/ 500 g

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được bao gói trực tiếp bằng bao PE có tráng nhôm, có

vỏ ngoài bằng bao PE, hộp nhựa, hoặc hộp thiếc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

Sản xuất tại: Witor's S.p.A

Địa chỉ: Via Levata, 2.26010 Corte de' Frati (CR).Italy.



Xuất xứ: Italy

-Nơi đóng gói: Công ty CP thực phẩm Richy miền Bắc- Cụm công nghiệp thị trấn Phùng, thị trấn Phùng, huyện Đan Phượng, thành phố Hà Nội.

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 phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật/ quy định ATTP:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT, ngày 19/12/2007: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- 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 giới hạn ô nhiễm kim loại nặng 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 20 tháng 10 năm 2020.
CÔNG TY CP THỰC PHẨM SANTA



TỔNG GIÁM ĐỐC
Phan Văn Minh



DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN TIẾNG VIỆT



Sôcôla Ý-Witor's IL Boero

Thành phần: Đường, cacao khô (tối thiểu 45%), cherry (16%), rượu (13%) (đường, nước, glucose syrup, rượu, hương boero nhân tạo), bơ cacao, bơ đậu, chất nhũ hóa soya lecithin-E322, hương vani tự nhiên. Có thể có một ít hạt, trứng và gluten.

NSX/HSD: Xem thông tin mặt sau bao bì (ngày/tháng/năm)

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp

Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Khối lượng tịnh: 250 g/ 370 g/400 g/ 500 g.

HSTCB số: 11/ STF/ 2020

Nhà sản xuất: Witor's S.p.A

Địa chỉ: Via Levata, 2-26010 Corte de' Frati (CR)-Italy

Xuất xứ: Ý

Thương nhân chịu trách nhiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM SANTA

Địa chỉ: Thôn Xuân Đào, xã Xuân Dục, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Tel/Fax: + 84 221 3 94 88 18.

Nơi đóng gói: Công ty CP thực phẩm Richy miền Bắc- Cụm công nghiệp thị trấn Phùng, thị trấn Phùng, huyện Đan Phượng, thành phố Hà Nội.

Printed: IT - GB - DE - PT - FR
 Thermal Ink: ES - HR - GR



IL BOERO
*Taccuoli extra spandi
 con collage e liquore*

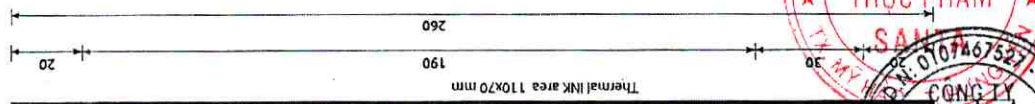
250 g e
 MADE IN ITALY

WITZ
 WITZ & CO. S.p.A.
 Via S. Andrea 10 - 37014 Montebelluna (TV) - Italy
 Tel. +39 0422 860111 - Fax +39 0422 860112
 Email: witz@witz.it

Il prodotto è distribuito in Italia da WITZ & CO. S.p.A. - Via S. Andrea 10 - 37014 Montebelluna (TV) - Italy. Il prodotto è distribuito in Francia da WITZ & CO. S.p.A. - Via S. Andrea 10 - 37014 Montebelluna (TV) - Italy. Il prodotto è distribuito in Germania da WITZ & CO. S.p.A. - Via S. Andrea 10 - 37014 Montebelluna (TV) - Italy. Il prodotto è distribuito in Portogallo da WITZ & CO. S.p.A. - Via S. Andrea 10 - 37014 Montebelluna (TV) - Italy. Il prodotto è distribuito in Spagna da WITZ & CO. S.p.A. - Via S. Andrea 10 - 37014 Montebelluna (TV) - Italy. Il prodotto è distribuito in Grecia da WITZ & CO. S.p.A. - Via S. Andrea 10 - 37014 Montebelluna (TV) - Italy.

INGREDIENTI	AMMONTARE	PERCENTUALE
Chocolato (Cacao amaro, Cacao dolce, Zucchero, Burro di cacao, Lecitina di soia)	100 g	100%
Collage (Cacao amaro, Cacao dolce, Zucchero, Burro di cacao, Lecitina di soia)	100 g	100%
Liquore (Cacao amaro, Cacao dolce, Zucchero, Burro di cacao, Lecitina di soia)	100 g	100%

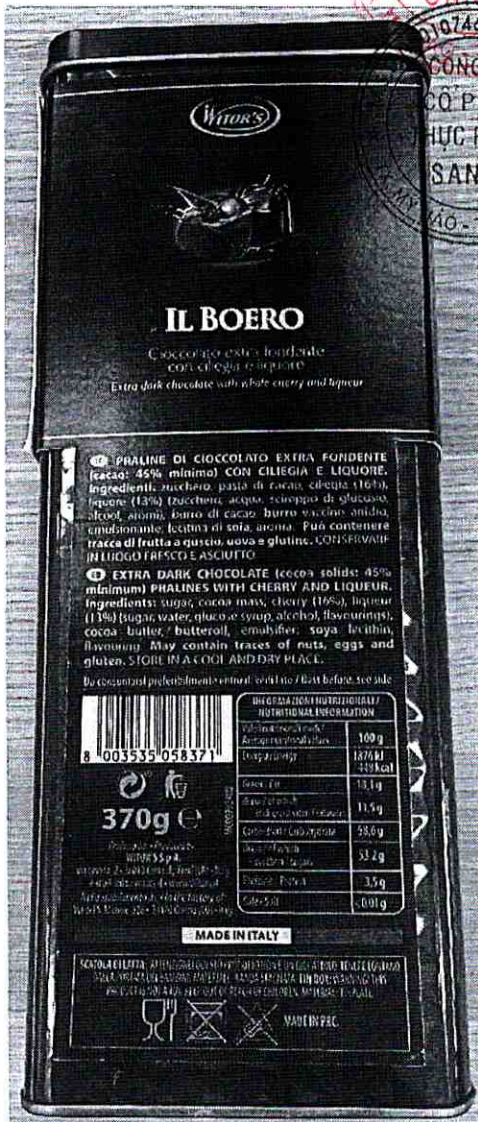
SENSE DI SVOLGIMENTO (Unwinding direction) →



EAN 8003535031893

EAN 8003535031893

EAN 8003535031893



PRALINE DI CIOCCOLATO EXTRA FONDATE
 (cacao: 45% minimo) **CON CILIEGIA E LIQUORE.**
 Ingredienti: zucchero, pasta di cacao (cocoa 10%),
 liquore (13%), zucchero, acqua, estratto di glucosio,
 alcool, alume, burro di cacao, burro, cacao anidro,
 emulsionante, lecitina di soia, aroma. Può contenere
 tracce di frutta a guscio, uova e glutine. **CONSERVARE
 IN LUGLIO FRESCO E ASCIUTTO.**

EXTRA DARK CHOCOLATE (cocoa solids: 45%
 minimum) **PRALINES WITH CHERRY AND LIQUEUR.**
 Ingredients: sugar, cocoa mass, cherry (10%),
 liquor (13%), sugar, water, glucose syrup, alcohol, flavourings,
 cocoa butter, butteroil, emulsifier, soya lecithin,
 flavouring. May contain traces of nuts, eggs and
 gluten. **STORE IN A COOL AND DRY PLACE.**

Do occasional preferential treatment, eat the tin / Eat before use side



370g e

WITORS S.p.A.
 Via S. Maria Maddalena, 10 - 00187 Roma (RM)
 Tel. +39 06 47811111 - Fax +39 06 47811112
 Internet: www.witors.it - E-mail: info@witors.it

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION	
Energia / Energy	100 g
Proteine / Protein	18,74 g
Grassi / Fat	33,81 g
Carboidrati / Carbohydrate	13,1 g
Alcol / Alcohol	11,5 g
Acqua / Water	58,6 g
Acido / Acid	33,2 g
Salore / Salt	3,5 g
Calore / Cal	0,01 g

MADE IN ITALY

SCOPRI IL MONDO DELLA CIOCCOLATA CON WITORS S.p.A. IL CIOCCOLATO È UN ARTIGIANATO
 CHE HA LA SCELTA DI UNO DEI PIÙ GRANDI MAESTRI CIOCCOLATAI ITALIANI
 PER CREATI UN CIOCCOLATO CHE È UNO DEI PIÙ BUONI CIOCCOLATI AL MONDO.

MADE IN P.E.C.



Dal 1959
WITOR'S

IL BOERO

*Cioccolato extra fondente
con ciliegia e liquore*

WITOR'S
IL BOERO

1 kg

extra dark chocolate with
whole cherry and liqueur
pralines aus zerbitterschokolade
mit kirsche und likör

MADE IN ITALY

CUSTOMER

WITOR'S S.p.a.

Via Levata, 2

26010 CORTE DE' FRATI CR



MODENA, li 01/09/2020

Sample arrived on the 23/06/2020

Registration date 24/06/2020

AMENDMENT TEST REPORT n° 20F17733-In-2

It completely replaces all previous versions:
20F17733-In-1, 20F17733-In-0.

Amendment reason: Analysis added after Test
Report sending

SAMPLE 20F17733

MATRIX: Sweets

Description provided by Customer: SL00304000 BOERO CILIEGIA WEEK 25

THE SAMPLE HAS BEEN TAKEN TAKEN BY WITOR'S GORIZIA. THE TRANSPORT HAS BEEN MADE BY NEOTRON
Sample Condition on Receipt: 4°C

ANALYSIS DESCRIPTION	RESULT	U	REC. %	UNIT OF MEASURE	LQ	LD	METHOD	ANALYSES BEGINNING DATE / ENDING DATE
STANDARD NUTRITIONAL LABEL FIBER INCLUDED								
Energy (kcal)	441			kcal/100g			07(S56) 2015 Rev.8	13/07/2020 / 14/07/2020
Energy (kJ)	1.845			kJ/100g			07(S56) 2015 Rev.8	13/07/2020 / 14/07/2020
Protein (Nx6,25)	3,0	± 0,1		g/100 g	0,5		07(S174) 2011 Rev.1 - Dumas	13/07/2020 / 14/07/2020
Fats	18,2	± 0,7		g/100 g	0,1		07(S52) 2019 Rev.13 - Gravimetric	13/07/2020 / 16/07/2020
Carbohydrate (by calculation)	57,1	± 1,9		g/100 g	1,0		07(S56) 2015 Rev.8	13/07/2020 / 14/07/2020
Dietary fibers [fibre]	3,1	± 0,6		g/100 g	0,5		07(S50) 2018 Rev.13 - Gravimetric	13/07/2020 / 24/07/2020
Moisture	17,8	± 0,4		g/100 g	0,1		07(S49) 2013 Rev.9 - Gravimetric	13/07/2020 / 20/07/2020
Ash	0,82	± 0,02		g/100 g	0,05		07(S48) 2015 Rev.11 - Gravimetric	13/07/2020 / 17/07/2020
DETERMINATION OF METALS AND ELEMENTS BY ICP								
Arsenic as As [415]	0,007	± 0,003		mg/kg	0,005		05(ICP-MS) 2018 Rev.3 - ICP mass	13/07/2020 / 15/07/2020
Cadmium as Cd [415]	0,016	± 0,007		mg/kg	0,005		05(ICP-MS) 2018 Rev.3 - ICP mass	13/07/2020 / 15/07/2020
Lead as Pb [415]	0,014	± 0,006		mg/kg	0,005		05(ICP-MS) 2018 Rev.3 - ICP mass	13/07/2020 / 15/07/2020
Sodium as Na	1,63	± 0,20		mg/100 g	0,5		05(ICP-OES) 2019 Rev.2 - ICP optical	27/08/2020 / 01/09/2020
AFLATOXINS B1, B2, G1, G2								
Aflatoxin B1	0,19	± 0,08	64 +	µg/kg	0,050		03(S130) 2019 Rev.11 - LC-MS/MS	13/07/2020 / 20/07/2020
Aflatoxin B2	< LQ			µg -g	0,050		03(S130) 2019 Rev.11 - LC-MS/MS	13/07/2020 / 20/07/2020
Aflatoxin G1	< LQ			µg/kg	0,050		03(S130) 2019 Rev.11 - LC-MS/MS	13/07/2020 / 20/07/2020
Aflatoxin G2	< LQ			µg/kg	0,050		03(S130) 2019 Rev.11 - LC-MS/MS	13/07/2020 / 20/07/2020
Aflatoxins B1, B2, G1, G2, sum	0,19	± 0,08		µg/kg			03(S130) 2019 Rev.11 - LC-MS/MS	13/07/2020 / 20/07/2020
Ochratoxin A	0,49	± 0,22	81,8 +	µg/kg	0,10		03(S130) 2019 Rev.11 - LC-MS/MS	13/07/2020 / 17/07/2020

CHỨNG THỰC BÀN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Ngày: 03-10-2020

Số chứng thực: 84.6.1.7 Quyền số: 81/BS



CÔNG CHỨNG VIÊN
Lương Thị Nga

Continued...

NEOTRON SpA - With Sole Shareholder

Stradello Aggazzotti, 104
41126 MODENA - ITALY - Fiscal Code and VAT n° 03807840362
Tel. +39 059461711 - Fax: +39 059461777
www.neutron.it - neutron@neutron.it

Laboratorio Qualificato D.M. 26-2-87 Art. 4 - Legge 46/82 per la Ricerca Applicata e Innovazione
Regione Emilia Romagna - AUTORIZZAZIONE Autocontrollo N° 008/MO/008
BNN-Monitoring Fruit and Vegetables Approved Laboratory
I-Monitoring EDEKA AG Fruit and Vegetables Registered Laboratory



MODENA, li 01/09/2020

Sample arrived on the 23/06/2020
Registration date 24/06/2020

AMENDMENT TEST REPORT n° 20F17733-In-2

It completely replaces all previous versions:
20F17733-In-1, 20F17733-In-0.

Amendment reason: Analysis added after Test
Report sending

CUSTOMER
WITOR'S S.p.a.
Via Levata, 2
26010 CORTE DE' FRATI CR

SAMPLE 20F17733
MATRIX: Sweets

ANALYSIS DESCRIPTION	RESULT	U	REC. %	UNIT OF MEASURE	LO	LD	METHOD	ANALYSIS BEGINNING DATE / ENDING DATE
SATURATED, MONOUNSATURATED, POLYUNSATURATED FATTY ACIDS Saturated fatty acids	11,26	± 0,40		g/100 g	0,01		07(S46) rev10 2012 - GC-FID	27/08/2020 / 01/09/2020
TRANS-UNSATURATED FATTY ACIDS REFERRED TO THE WHOLE AND FATTY SUBSTANCE Trans-unsaturated fatty acids (value expressed on the sample as it is) [191]	0,05	± 0,01		g/100 g	0,01		07(S46) rev10 2012 - GC-FID	27/08/2020 / 01/09/2020
Trans-unsaturated fatty acids (referred to fatty substance) [191]	0,29	± 0,01		g/100 g	0,05		07(S46) rev10 2012 - GC-FID	27/08/2020 / 01/09/2020
SUGARS								
Fructose, anhydrous	6,98	± 0,64		g/100 g	0,10		07(S47) rev9 2012 - GC-FID	13/07/2020 / 20/07/2020
Galactose, anhydrous	< LQ			g/100 g	0,10		07(S47) rev9 2012 - GC-FID	13/07/2020 / 20/07/2020
Glucose, anhydrous	8,24	± 0,82		g/100 g	0,10		07(S47) rev9 2012 - GC-FID	13/07/2020 / 20/07/2020
Sucrose, anhydrous	34,8	± 1,0		g/100 g	0,10		07(S47) rev9 2012 - GC-FID	13/07/2020 / 20/07/2020
Lactose, anhydrous	< LQ			g/100 g	0,10		07(S47) rev9 2012 - GC-FID	13/07/2020 / 20/07/2020
Maltose, anhydrous	0,38	± 0,04		g/100 g	0,10		07(S47) rev9 2012 - GC-FID	13/07/2020 / 20/07/2020
Ethyl alcohol (GC) [331]	5,48	± 0,31		ml/100 g			* SOV-SP1 2014 Rev.2 - GC-FID	28/07/2020 / 04/08/2020
MICROBIOLOGY - MOULDS and YEASTS								
Count of Moulds	< LQ			UFC/g	10		06(S36) Rev. 14 2015 - inclusione	29/06/2020 / 06/07/2020
Count of Yeasts	< LQ			UFC/g	10		06(S36) Rev. 14 2015 - inclusione	29/06/2020 / 06/07/2020
MICROBIOLOGICAL RESEARCH								
Total plate count in P.C.A. at 30°C for 72 h (ISO 4833-1)	<40			UFC/g	10		ISO 4833-1:2013 - inclusione	29/06/2020 / 06/07/2020
Count of Total Coliforms	< LQ			UFC/g	10		06(S25) 2015 Rev. 16 - inclusione	10/07/2020 / 15/07/2020
Count of Escherichia coli	< LQ			UFC/g	10		06(S26) Rev.17 2015 - inclusione	29/06/2020 / 01/07/2020
Count of Staphylococcus aureus	< LQ			UFC/g	10		06(S27) Rev.16 2016 - inclusione	29/06/2020 / 06/07/2020
Count of Enterobacteriaceae ISO 21528-2	< LQ			UFC/g	10		ISO 21528-2: 2017 - inclusione	29/06/2020 / 01/07/2020
Count of presumptive Bacillus cereus	< LQ			UFC/g	10		06(S96) 2019 Rev. 7 - inclusione	10/07/2020 / 15/07/2020
Detection of Salmonella spp.	absent			/ 25 g			06(S28) Rev11 2015 - enrichment	29/06/2020 / 06/07/2020

END TEST REPORT

The original document is a PDF file with Digital Signature: 20F17733-In-2-DigitalSignature.pdf

Notes and method reference:
NOTES:

Continued...

MODENA, li 01/09/2020

 Sample arrived on the 23/06/2020
 Registration date 24/06/2020
AMENDMENT TEST REPORT n° 20F17733-In-2
 It completely replaces all previous versions:
 20F17733-In-1, 20F17733-In-0.

Amendment reason: Analysis added after Test Report sending

 SAMPLE 20F17733
 MATRIX: Sweets

- The water content includes the alcohol present in the sample.
- The Energy has been calculated also considering the experimentally determined alcohol value which is equal to 4,32 g/100g.
- The carbohydrate value does not include the alcohol.

< LQ: = lower than Quantification Limit.

DECISIONAL RULE: Unless otherwise stated by Standards or Legal Requirements or by specific customer requests, the following rule regarding measurement uncertainty applies: the sample is considered non-compliant in the event that the extent of exceeding the maximum permitted limit is greater than the measurement uncertainty (R-U > LM). The uncertainty reported in the Test Report is considered.

R = Result

U = extended measurement uncertainty

LM: Maximum limit

U: the reported uncertainty is the expanded uncertainty calculated using a coverage factor equal to 2 which gives a reliability of approximately 95%. For microbiological detections it is reported either the lower and the upper bounds of the confidence interval with a probability of 95% K=2 or the confidence interval itself. Please note that results expressed as '<LQ' may not indicate the absence of the searched parameters in the sample.

Results coming from microbiological tests are calculated according to the Standard ISO 7218:2007/Amd 1:2013. If the results are reported as <4 (CFU/ml) or <40 (CFU/g), this means that the microorganisms are present in the sample but in amounts less than 4 CFU/ml or 40 CFU/g respectively, unless differently reported in the single methods, in case of analytical steps foreseen in non-activity days of the laboratory, provisions from the standard ISO 7218: 2007/Amd.12013 (items 11.2 and 10.2.5) or from specific test methods are applied. In the case of quantitative microbiological tests, these have been set up on a single plate in accordance with ISO 7218:2007/Amd.1 2013 par. 10.2.2 unless otherwise explicitly required by current regulations.

LQ: Quantification Limit. It is the lowest analyte concentration which can be detected at an acceptable precision (repeatability) and accuracy, under well defined conditions.

LD: Detection Limit. It is the lowest analyte concentration which can be detected but not necessarily quantified, under well defined conditions.

Conformity evaluation: values not complying with laws, decrees, national and EU regulations or specifications supplied by the customer are evaluated case by case, also taking into consideration the uncertainty of measure for each single test and the regulations on rounding-off of values, and pointed out when considered as non conform.

Rec %: Recovery % "+" means that the recovery has been applied to the result. The numeric results between brackets (...) after the expression <LQ are purely indicative of traces that cannot be exactly quantified.

In the case of sampling carried out by Neutron, the laboratory applies the Internal Operating Procedure code: NEOT-DIR/ 006/53.

The laboratory disclaims any responsibility for the information provided by the client reported in this Report which may influence the validity of the results.

Methods marked with an asterisk (*) are not accredited by ACCREDIA (UNI CEI EN ISO/IEC 17025). The sampling activity is not included within the Scope of Accreditation of Neutron SPA

NOTES OF PARAMETERS:

[331]: Extended uncertainty calculated following the equation of HORWITZ by using a coverage factor of 2, which guarantee a reliance level of 95%

[415]: Extended uncertainty calculated according to HCRWITZ equation using a covering factor equal to 2 which gives a confidence level of 95%.

[191]: Sum of transoleic acids, translinoleic acids and translinolenic acids.

[fibre]: The analytical value doesn't include soluble fiber non-precipitable in ethanol environment (eg. inulin, resistant maltodextrins, etc..) which are detected with specific methods

TEST REPORT VALID FOR ALL LEGAL PURPOSES (Italian R.D. 1-3-1928 n°842 (article 16), - Italian Law 19-7-1957 n°679 articles 16 and 18, Italian Ministerial Decree 25-3-1986).

DATA and SAMPLE STORAGE: Test Reports, Raw data, chromatographic paths and instrumental reports are stored for 5 years. One control sample is stored for 2 months.

Data expressed in this test report refer only to the sample tested in the laboratory. The results reported in this Test Report refer to the sample as received. The description or any other reference concerning the sample are declared by the customer. This Test Report cannot be reproduced except in full. Partial reproductions must be authorized in writing by our laboratory.

LABORATORY MANAGER: DR. ALBERTO GATTI -

Approved by Analysis Manager - laboratory LMAA-Nut

Approved by Analysis Manager - laboratory LC-MICO

Approved by Analysis Manager - laboratory LMIB: Diana Caraffoli, Biologo N°AA_084458

Approved by Analysis Manager - laboratory MET

Approved by Analysis Manager - laboratory GC-BRO

NEOTRON SpA - With Sole Shareholder

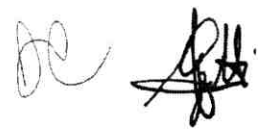
Stradello Aggazzotti, 104

41126 MODENA - ITALY - Fiscal Code and VAT n° 03807840362

Tel: +39 059461711 - Fax: +39 059461777

www.neutron.it - neutron@neutron.it

 Laboratorio Qualificato D.M. 26-2-87 Art. 4 - Legge 46/82 per la Ricerca Applicata e Innovazione
 Regione Emilia Romagna - AUTORIZZAZIONE Autocontrollo N° 008/MO/008
 BNN-Monitoring Fruit and Vegetables Approved Laboratory
 I-Monitoring EDEKA AG Fruit and Vegetables Registered Laboratory



 13-C
 HONG
 CHUNH
 THIN
 9-T.P

