

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	
CÔNG	Số... 547... ngày 11/10/2019
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC
	Phòng... Phòng
	Sao...

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: CD07/STF/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần thực phẩm SANTA

Địa chỉ: Khu CN Minh Đức, phường Minh Đức, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: 02213948818

E-mail: customercare@santa.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0107467527

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Kẹo sôcôla Alfredo Tiramisu Almond Dark**

2. Thành phần: Cacao khối (39%), đường, hạnh nhân, bơ cacao, bột cacao, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành-E322), hương vani tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

18 tháng kể từ ngày sản xuất (xem Production date/ Best before ghi trên bao bì)

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

- Quy cách đóng gói: 228 g

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được bao gói bằng túi PE, bên ngoài là hộp giấy hoặc hộp thiếc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

- Sản xuất tại: FRANCESTLE CONFECTIONERIES(M) SDN.BHD



- Địa chỉ: No.162 Jalan Sg. Rasa 27, 41300 Klang, Selangor, Malaysia

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 25 tháng 09 năm 2019.
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM SANTA



TỔNG GIÁM ĐỐC
Phan Văn Minh



1. 30. 12. 1954. 10. 11.

2. 30. 12. 1954. 10. 11.



DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN TIẾNG VIỆT

Kẹo sôcôla Alfredo Tiramisu Almond Dark

Thành phần: Cacao khối (39%), đường, hạnh nhân, bơ cacao, bột cacao, chất nhũ hóa(lecithin đậu nành-E322), hương vani tổng hợp.

Ngày SX và HSD: Xem thông tin Production date/Best before trên bao bì

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp

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

Khối lượng tịnh: xem Net weight ghi trên bao bì

Số tự CB: CD07/ STF/ 2019

Nhà sản xuất: FRANCESTLE CONFECTIONERIES(M) SDN.BHD

Địa chỉ: No.162 Jalan Sg. Rasa 27, 41300 Klang, Selangor, Malaysia

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

Địa chỉ: KCN Minh Đức, phường Minh Đức, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Tel/Fax: + 84 221 3 94 88 18 Website: santa.com.vn

Email: customercare@santa.com.vn

Hotline: +84 246 6666 076



Imported & Distributed by:
CYMAAT Co. Pte Ltd
8 Kallang Pudding Road,
Singapore 349311

NO OF PAGE, : 1 OF 2
LAB REF. NO. : CL/19080291, ML/19080227
REPORT DATE : 15 AUGUST 2019
TO : FRANCESTLE CONFECTIONERIES (M) SDN BHD
NO. 162, JALAN SUNGAI RASA 27, SUNGAI RASA INDUSTRIAL AREA,
41300 KLANG, SELANGOR DARUL EHSAN, MALAYSIA

CERTIFICATE OF ANALYSIS

RECEIVED DATE : 05 AUGUST 2019
TEST PERFORMANCE DATE : 05 AUGUST 2019
SAMPLE DESCRIPTION : ALFREDO TIRAMISU ALMOND DARK CHOCOLATE

CHEMICAL / PHYSICAL TEST

TEST PARAMETER	UNIT	METHOD USED	RESULTS
Calories/Energy	kcal/100g	Method of Analysis for Nutrition Labeling, Chapter 1, 1993	565
Protein	g/100g	AOAC 976.05	7.9
Total Carbohydrate	g/100g	Method of Analysis for Nutrition Labeling, Chapter 1, 1993	44.5
Total Fat	g/100g	In-house method CL/FD/001, based on Pearson's Chemical Analysis of Food, 8th Edition, 1990. Page 22	39.5
Total Sugar	g/100g	AOAC 923.09 & 968.28	36.2
Moisture	g/100g	MS ISO 6496:2003	1.5
Ash	g/100g	MS ISO 5984: 2003	6.6
Arsenic	mg/kg	In-house Method Based On AOAC 999.11	ND(<0.01)
Lead	mg/kg	In-house Method Based On AOAC 999.11	ND(<0.1)
Cadmium	mg/kg	In-house Method Based On AOAC 999.11	ND(<0.1)
Melamine Content	ppm	USFDA, LIB No. 4423, Vol 24, 2008	ND(<0.1)
Ochratoxin A	ppb	HPLC	ND(<1.2)
Aflatoxin B1	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)
Aflatoxin B2	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)
Aflatoxin G1	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)
Aflatoxin G2	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)

MICROBIOLOGICAL TEST

TEST PARAMETER	UNIT	METHOD USED	RESULTS
Aerobic Plate Counts	35°C, CFU/gm	AOAC 990.12	NG(<10)
Yeast	25°C, CFU/gm	AOAC 2014.05	NG(<10)
Mould	25°C, CFU/gm	AOAC 2014.05	NG(<10)
Coliform	35°C, CFU/gm	AOAC 998.08 & 991.14	NG(<10)

ORIGINAL



This report applies and refers only to the sample of the specific test article submitted by the client at the time of its testing. The result shall NOT be used to indicate or imply that they are applicable to others similar articles/products. This certificate is strictly not for circulation, advertising or legal proceeding purpose and shall NOT be reproduced except in full without the written approval of the laboratory.

BIO SYNERGY LABORATORIES SDN.BHD

Lot 1109, Mk, Malau, Daerah Kubang Pasu, 06000 Jitra, Kedah Darul Aman

ĐT: 04-916 1288

Fax: 04-9173610/1698

Website: www.biosynergy.com.my

Số trang: 1/2

Số tham chiếu của phòng TN: CL/19080291, ML/19080227

Ngày báo cáo: 15/08/2019

Gửi tới: FRANCESTLE CONFECTIONERIES(M) SDN BHD

Số 162, Jalan Sungai Rasa 27, KCN Sungai Rasa, 41300 Klang, Selangor Darul Ehsan, Malaysia

CHỨNG NHẬN PHÂN TÍCH

Ngày nhận mẫu: 05/08/2019

Ngày tiến hành thử nghiệm: 05/08/2019

Mô tả mẫu: KẸO SÔCÔLA ALFREDO TIRAMISU ALMOND DARK

PHÂN TÍCH HÓA HỌC/LÝ TÍNH

CHỈ TIÊU THÍ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG	KẾT QUẢ
Calories/ Năng lượng	Kcal/100g	Phương pháp phân tích ghi nhãn Dinh dưỡng, Chương 1, 1993	565
Protein	g/100g	AOAC 976.05	7.9
Tổng Carbonhydrate	g/100g	Phương pháp phân tích ghi nhãn Dinh dưỡng, Chương 1, 1993	44.5
Tổng béo	g/100g	Phương pháp nội bộ CL/FD/001, dựa trên phân tích hóa thực phẩm Pearson; bản số 8, 1990; trang 22	39.5
Tổng đường	g/100g	AOAC 923.09&968.28	36.2
Độ ẩm	g/100g	MS ISO 6496:2003	1.5
Tro	g/100g	MS ISO 5984:2003	6.6
Arsenic	Mg/kg	Phương pháp nội bộ AOAC 999.11	Không phát hiện(<0.01)
Chì	Mg/kg	Phương pháp nội bộ AOAC 999.11	Không phát hiện(<0.1)
Cadmium	Mg/kg	Phương pháp nội bộ AOAC 999.11	Không phát hiện(<0.1)
Melamine	Ppm	USFDA, LIB Số 4423, Vol24, 2008	NG(<0.1)
Ocharatoxin A	Ppb	HPLC	NG(<1.2)
Aflatoxin B1	Ppb	AOAC 994.08(HPLC)	Không phát hiện(<0.5)
Aflatoxin B2	Ppb	AOAC 994.08(HPLC)	Không phát hiện(<0.5)
Aflatoxin G1	Ppb	AOAC 994.08(HPLC)	Không phát hiện(<0.5)
Aflatoxin G2	Ppb	AOAC 994.08(HPLC)	Không phát hiện(<0.5)

THÍ NGHIỆM VI SINH

CHỈ TIÊU THÍ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG	KẾT QUẢ
Tổng vi sinh vật hiếu khí	35°C, CFU/gm	AOAC 990.12	10
Nấm men	25°C, CFU/gm	AOAC 2014.05	NG(<10)
Nấm mốc	25°C, CFU/gm	AOAC 2014.05	NG(<10)
Coliform	35°C, CFU/gm	AOAC 998.08& 991.14	NG(<10)



BIO SYNERGY LABORATORIES SDN.BHD

Lot 1109, Mk, Malau, Daerah Kubang Pasu, 06000 Jitra, Kedah Darul Aman

ĐT: 04-916 1288

Fax: 04-9173610/1698

Website: www.biosynergy.com.my

Số trang: 2/2

Số tham chiếu của phòng TN: CL/19080291, ML/19080227

Ngày báo cáo: 15/08/2019

Gửi tới: FRANCESTLE CONFECTIONERIES(M) SDN BHD

Số 162, Jalan Sungai Rasa 27, KCN Sungai Rasa, 41300 Klang, Selangor Darul Ehsan, Malaysia

CHỨNG NHẬN PHÂN TÍCH

Ngày nhận mẫu: 05/08/2019

Ngày tiến hành thử nghiệm: : 05/08/2019

Mô tả mẫu: KẸO SÔCÔLA ALFREDO TIRAMISU ALMOND DARK

CHỈ TIÊU THÍ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG	KẾT QUẢ
E.Coli	35°C, CFU/gm	AOAC 998.08& 991.14	NG(<10)
Staphylococcus aureus	35°C, CFU/gm	AOAC 2003.11	NG(<10)
Salmonella	Trong 25gm mẫu	AOAC 2014.01	Không có
B.cereus	CFU/gm	AS 1766.2.6;1991	NG(<10)

Ghi chú: Tổng hợp pp phân tích hóa học chính thức, bản thứ 18, 2005(tái bản lần 3, 2010), Tiêu chuẩn Úc.

Kí tên

KHOO HWA CHUAN, nhà hóa học

KOK SIN YIN, nhà vi sinh học

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 23 tháng 09 năm 2019

Tại Văn phòng Công chứng Đoàn Ngà, thành phố Hà Nội.

Tôi là công chứng viên Văn phòng Công chứng Đoàn Ngà, thành phố Hà Nội .

CHỨNG NHẬN:

- Bản dịch này bà Nguyễn Thị Như Trang, CMND số: 164390856 cấp ngày 09/05/2006 do Công An Ninh Bình cấp, là cộng tác viên biên dịch tiếng Anh của văn phòng Công chứng Đoàn Ngà, Thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Nguyễn Thị Như Trang.
- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;
- Bản dịch gồm..... tờ, trang, lưu một bản tại Văn phòng Công chứng Đoàn Ngà, Thành phố Hà Nội
- Số công chứng: **016946** ; Quyển số: 01 TP/CC-SCC/BD

BIÊN DỊCH VIÊN

Tng

Nguyễn Thị Như Trang

CÔNG CHỨNG VIÊN



CÔNG CHỨNG VIÊN

Chu Văn Hưng

C. NG
ỨNG
GÀ
T.P H

NO OF PAGE. : 1 OF 2
 LAB REF. NO. : CL/19080291, ML/19080227
 REPORT DATE : 15 AUGUST 2019
 TO : FRANCESTLE CONFECTIONERIES (M) SDN BHD
 NO. 162, JALAN SUNGAI RASA 27, SUNGAI RASA INDUSTRIAL AREA,
 41300 KLANG, SELANGOR DARUL EHSAN, MALAYSIA

CERTIFICATE OF ANALYSIS

RECEIVED DATE : 05 AUGUST 2019
 TEST PERFORMANCE DATE : 05 AUGUST 2019
 SAMPLE DESCRIPTION : ALFREDO TIRAMISU ALMOND DARK CHOCOLATE

CHEMICAL / PHYSICAL TEST

TEST PARAMETER	UNIT	METHOD USED	RESULTS
Calories/Energy	kcal/100g	Method of Analysis for Nutrition Labeling, Chapter 1, 1993	565
Protein	g/100g	AOAC 976.05	7.9
Total Carbohydrate	g/100g	Method of Analysis for Nutrition Labeling, Chapter 1, 1993	44.5
Total Fat	g/100g	In-house method CL/FD/001, based on Pearson's Chemical Analysis of Food, 8th Edition, 1990, Page 22	39.5
Total Sugar	g/100g	AOAC 923.09 & 968.28	36.2
Moisture	g/100g	MS ISO 6496:2003	1.5
Ash	g/100g	MS ISO 5984: 2003	6.6
Arsenic	mg/kg	In-house Method Based On AOAC 999.11	ND(<0.01)
Lead	mg/kg	In-house Method Based On AOAC 999.11	ND(<0.1)
Cadmium	mg/kg	In-house Method Based On AOAC 999.11	ND(<0.1)
Melamine Content	ppm	USFDA, LIB No. 4423, Vol 24, 2008	ND(<0.1)
Ochratoxin A	ppb	HPLC	ND(<1.2)
Aflatoxin B1	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)
Aflatoxin B2	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)
Aflatoxin G1	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)
Aflatoxin G2	ppb	AOAC 994.08 (HPLC)	ND(<0.5)

MICROBIOLOGICAL TEST

TEST PARAMETER	UNIT	METHOD USED	RESULTS
Aerobic Plate Counts	35°C, CFU/gm	AOAC 990.12	NG(<10)
Yeast	25°C, CFU/gm	AOAC 2014.05	NG(<10)
Mould	25°C, CFU/gm	AOAC 2014.05	NG(<10)
Coliform	35°C, CFU/gm	AOAC 998.08 & 991.14	NG(<10)

ORIGINAL

NO OF PAGE. : 2 OF 2
 LAB REF. NO. : CL/19080291, ML/19080227
 REPORT DATE : 15 AUGUST 2019
 TO : FRANCELLE CONFECTIONERIES (M) SDN BHD
 NO. 162, JALAN SUNGAI RASA 27, SUNGAI RASA INDUSTRIAL AREA,
 41300 KLANG, SELANGOR DARUL EHSAN, MALAYSIA

CERTIFICATE OF ANALYSIS

RECEIVED DATE : 05 AUGUST 2019
 TEST PERFORMANCE DATE : 05 AUGUST 2019
 SAMPLE DESCRIPTION : ALFREDO TIRAMISU ALMOND DARK CHOCOLATE

TEST PARAMETER	UNIT	METHOD USED	RESULTS
E. coli	35°C, CFU/gm	AOAC 998.08 & 991.14	NG(<10)
Staphylococcus aureus	35°C, CFU/gm	AOAC 2003.11	NG(<10)
Salmonella	In 25gm samples	AOAC 2014.01	ABSENT
Bacillus cereus	CFU/gm	AS 1766.2.6;1991	NG(<10)

Remarks :

Association of Official Analytical Chemist, 18th Edition, 2005 (Revision 3, 2010)
 Australian Standard

KHOO HWA CHUAN, Chemist
BSc. MMIC (M/2212/4433/03/05)

KOK SIN YIN
Microbiologist (MJMM 0515)

ORIGINAL

Northern Region Lab (SMM NO.822)
 No. 24, Jalan Kelisa Emas, Taman Kelisa Emas, 13700 Seberang Jaya, Penang.
 Tel: 04-384 1539 / 1540 Fax: 04-384 1537
 Central Region Lab (SMM NO.724)
 No. 43, Jalan SS 22/24, Damansara Jaya, 47400 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan.
 Tel: 03-7732 5454 Fax: 03-7732 5757
 Southern Region Lab (SMM NO.877)
 No. 7, Jalan Mutiara Emas 6/1A, Taman Mount Austin, 81100 Johor Bahru, Johor.
 Tel: 07-351 8666 Fax: 07-359 5353

ND denotes Not Detected | NG denotes No Growth | (< Numeric number) denotes detection limits |
 Symbol * denotes parameter which is not accredited

This report applies and refers only to the sample of the specific test article submitted by the client at the time of its testing. The result shall NOT be used to indicate or imply that they are applicable to others similar articles/products. This certificate is strictly not for circulation, advertising or legal proceeding purpose and shall NOT be reproduced except in full without the written approval of the laboratory.