



CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số: 419	ngày 24/11/2018
CÔNG	OS YÊN
VĂN	Lãnh đạo OC
ĐẾN	Phòng: <i>Một số</i>
Sao:	<i>lưu hồ sơ</i>

HỒ SƠ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 02 /THK – CB/2018

SẢN PHẨM

SNACK GẠO ICHI VỊ MẬT ONG

Hung Yên, tháng 11/2018

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc****BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM****Số: 02/THK - CB/2018****I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm**Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**

Địa chỉ: Km 29- Quốc lộ 5 A, thôn Bến, Xã Bạch Sam, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 02213.946.189 Fax: 02213.946.188

Email: thienhakameda@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0900854396

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 04/2016/GCNATTP- SCT . Ngày cấp: 04/07/2016

Nơi cấp: Sở công thương Tỉnh Hưng Yên

II. Thông tin về sản phẩm:**1. Tên sản phẩm :** Snack gạo Ichi vị mật ong.**2. Thành phần:** Gạo Japonica (55%), dầu thực vật, đường kính trắng, xì dầu (đậu nành, lúa mì), mật ong, tinh bột acetate starch 1420(starch, acetyl group content), bột ngọt (621).**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

- Thời hạn sử dụng: 8 tháng kể từ ngày sản xuất ;
- Ngày sản xuất – Hạn sử dụng: In trên nhãn sản phẩm.

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

- Những chiếc bánh nhỏ được đóng gói bằng bao bì PP chuyên dùng đóng gói thực phẩm, bao ngoài cùng là bao Plastic.
- Sản phẩm có trọng lượng tịnh: 15g
- Cứ 10 gói nhỏ được đóng gói vào 1 túi to, 20 túi to này được xếp vào 1 thùng catton.

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

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế quy định ô nhiễm tối đa sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa.
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15 tháng 06 năm 2015 của Bộ Y tế về hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với

giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”.

- QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”.

- QCVN 8-3: 2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

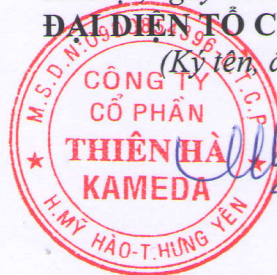
Tiêu chuẩn cơ sở số 03/2018/TCCL- DDBS, ngày 20 tháng 04 năm 2018. (đính kèm)

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 11 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC
Trần Văn Lý

BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

1. **Sản phẩm:** Snack gạo Ichi vị mật ong
2. **Tên, địa chỉ cơ sở sản xuất:**

CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA

Địa chỉ: Km 29- Quốc lộ 5 A, thôn Bến, Xã Bạch Sam, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 02213.946.189 Fax: 02213.946.188

Xuất xứ: Việt Nam

3. **Trạng thái sản phẩm:**

- Hình dạng: Dạng tròn
- Màu sắc: Màu sắc cơ bản là màu vàng nâu
- Quy cách bao gói:
 - + Những chiếc bánh nhỏ được đóng gói bằng bao bì PP chuyên dùng đóng gói thực phẩm, bao ngoài cùng là bao Plastic.
 - + Sản phẩm có trọng lượng tịnh: 15g
 - + Cứ 10 gói nhỏ được đóng gói vào 1 túi to, 20 túi to này được xếp vào 1 thùng carton.

4. **Thành phần:** Gạo Japonica (55%), dầu thực vật, đường kính trắng, xi dầu (đậu nành, lúa mì), mật ong, tinh bột acetate starch 1420(starch, acetyl group content), bột ngọt (621).

5. **Chỉ tiêu chất lượng:**

- 5.1. **Các chỉ tiêu cảm quan:**

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Bánh khô, giòn, xốp.
2	Màu sắc	Dạng khối tròn, màu sắc cơ bản là màu vàng nâu.
3	Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, vị ngọt, mặn và béo. Không có mùi vị lạ, không có tạp chất lạ.
4	Các đặc tính khác	

- 5.2. **Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Protein	%	3-6
2	Hàm lượng Chất béo	%	24.7-45.9
3	Hàm lượng ẩm	%	≤ 6
4	Hàm lượng tổng Cacbonhydrat	g/100g	40.6-75.4
5	Hàm lượng sắt	mg/100g	5.5-10.2

- 5.3. **Các chỉ tiêu vi sinh vật:**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	Cfu/g	10 ⁴
2	Coliforms	Cfu/g	10
3	E.coli	Cfu/g	3
4	Staphylococcus aureus	Cfu/g	10
5	Clostridium perfringens	Cfu/g	10
6	B.cereus	Cfu/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	Cfu/g	10 ²

5.4. Hàm lượng kim loại nặng:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì	mg/kg	0,1
2	Cadimi	mg/kg	0,1

5.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	ppm	2
2	Aflatoxin tổng	ppm	4

3	Ocharatoxin A	ppm	3
4	Dexynivalenol	ppm	500
5	Zearalenone	ppm	50

10 45mm 200mm 90mm 45mm 10

115mm 90mm 12.5 12.5

Chỉ tiêu chất lượng chính
Main qualitative norm

Hàm lượng Protein	3 - 6%
Hàm lượng các chất cho mỗi khẩu phần 100g/ Amount	
Năng lượng/ Energy	566,5 kcal
Tổng chất béo/ gfat in hàng ngày	35,3g
Total fat/ daily value	7/16%
Chất béo no bão hòa/ saturated fat	14,6g
Tổng carbohydrate/ gfat in hàng ngày	58g
Total carbohydrate/ daily value	11/15%
Chất đạm/ Protein	4,19 g

Nhãn hiệu ICHI đã được bảo hộ và thuộc sở hữu của CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA. ICHI brand is a trademark of THIEN HA KAMEDA JOINT STOCK COMPANY.

SẢN XUẤT TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA
Km 29 - Quốc lộ 5A Thôn Bình, Xã Bạch Sơn, Huyện Mỹ Hòa, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
ĐT: (84-221)3946789/ Fax: (84-221)3946788
www.thienhahamedfood.com/ www.kamedasachia.co.jp

PRODUCED BY THIEN HA KAMEDA JOINT STOCK COMPANY
Km 29 - SA Boute, Ban Village, Bach Son Commune, My Hoa District, Hung Yen Province, Vietnam
Tel: (84-221)3946789/ Fax: (84-221)3946788
www.thienhahamedfood.com/ www.kamedasachia.co.jp

SẢN XUẤT THEO CÔNG BỐ QUẬT LUẬT QUỐC 02/2018
MANUFACTURED ACCORDING 02/2018

Sản xuất theo công nghệ Nhật Bản
Produced by Japanese technology

HOTLINE LIÊN HỆ ☎ 1800 555529



8 936074 609868

MADE IN VIET NAM

KAMEDA NHẬT BẢN
THƯƠNG HIỆU ĐẶC BIỆT SỐ 6

TEAR HERE



Vi Mật Ong

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 15g



KAMEDA NHẬT BẢN
THƯƠNG HIỆU ĐẶC BIỆT SỐ 6

THÀNH PHẦN: Gạo Japonica (55%), dầu thực vật, đường tinh khiết và dầu (đậu nành, lạp nháy), mật ong, tinh bột acetate starch 1420 (frucht, acetyl group content), bột ngọt (G21).

INGREDIENTS: Japonica rice (55%), vegetable oil granulated sugar 3075-sauce (soy/bean, wheat), honey, acetate starch 1420 (frucht acetyl group content), monosodium glutamate (G21).

* Chất gây dị ứng có trong thành phần: Đậu nành, lạp nháy, hạt mì.
Allergy advice for allergens including: Soy, wheat.

* Trong những sản xuất sản phẩm này có sản xuất có các đồng sản phẩm có liên quan đến: Đậu tương, sữa, trứng, cá ngừ.
The factory of this product also produce other products that relate to: Soybean, milk, eggwhite, tuna.

* Chất phụ gia màu nhân tạo và hương liệu nhân tạo.
Artificial and natural materials of bag: PP.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ẩm ướt trực tiếp. DIRECTIONS FOR MAINTENANCE: Keep in cool and dry place, avoid direct sunlight.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Sản phẩm ăn liền, không cần qua chế biến, nhai ăn ngay sau khi bóc gói. Gói hút ẩm bên trong bao bì không ăn được, vứt ngay vào sọt rác khi bóc gói. DIRECTIONS FOR USE: Instant food, cooking is not necessary, should be used once opening the packet. The inside silica gel bag is inedible, please put it in the wastebasket right after opening the packet.

NGÀY SẢN XUẤT/QUAN SỬ DỤNG: In tên bao bì
MANUFACTURED DATE/EXPIRED DATE: Shown on package

THÊM VỊ - THÊM VUI



VỊ QUẢ
VỊ MẬT ONG
VỊ SODA

115mm

10mm 117.5mm 490mm 235mm 117.5mm 10mm

KAMEDA NHẬT
THƯƠNG HIỆU BÀNH CÀO SỐ

SNACK GẠO ICHI



GIÒN TAN
BẬT NGỌ

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 150gr



KAMEDA NHẬT
THƯƠNG HIỆU BÀNH CÀO SỐ

THÀNH PHẦN: Gạo Japonica (JSS), dầu thực vật, đường tinh luyện, xi-rô (glucose), vani, muối ăn, bột ngọt, tinh bột khoai sắn (TSP) (tapioca starch), xi-rô (glucose, sucrose syrup), sữa bột (SP), bột bắp (CS), tinh bột khoai sắn (TSP) (tapioca starch), xi-rô (glucose, sucrose syrup), sữa bột (SP), bột bắp (CS).

* Chất ngọt đã dùng trong thành phần này là chất ngọt tự nhiên, không chứa chất bảo quản, không chứa chất tạo màu nhân tạo, không chứa chất bảo quản nhân tạo, không chứa chất tạo màu nhân tạo, không chứa chất bảo quản nhân tạo.

NSX HSD

SẢN XUẤT TẠI CÔNG TY
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM KAMEDA
Số 10 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM
Thị trấn Hưng Yên, Việt Nam
ĐT: (84) 211 3393178
ĐT: (84) 211 3393179
Fax: (84) 211 3393188
www.kamedafood.com
www.kamedasnack.com

PHÂN BỐ TẠI VIỆT NAM
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM KAMEDA
Số 10 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM
Thị trấn Hưng Yên, Việt Nam
ĐT: (84) 211 3393178
ĐT: (84) 211 3393179
Fax: (84) 211 3393188
www.kamedafood.com
www.kamedasnack.com



THÊM VỊ - THÊM VUI

Vị Mật Ong

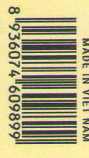
Vị Nguyên Chất

Vị Szechuan

Chỉ tiêu chất lượng chính
Main qualitative norm

Độ ẩm/Moisture	≤ 6%
Hàm lượng protein/Protein	3-6%
Hàm lượng các chất cho mỡ/khối phân/100g/Amount	

Năng lượng Energy	566.5 kcal
Tổng chất béo / giá trị hàng ngày Total fat/ daily value	35.3g/ 16%
Chất béo no bão hòa Saturated fat	14.6g
Tổng carbohydrate / giá trị hàng ngày Total carbohydrate / daily value	58g/ 11.6%
Chất đạm Protein	4.19g



8 936074 609899

MADE IN VIET NAM
MANUFACTURED DATE/ EXPIRED DATE: Shown on package

Đơn vị phân phối: Công ty TNHH Thực phẩm Kameda Việt Nam
Số 10 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM
Thị trấn Hưng Yên, Việt Nam
ĐT: (84) 211 3393178
ĐT: (84) 211 3393179
Fax: (84) 211 3393188
www.kamedafood.com
www.kamedasnack.com

HOTLINE LIÊN HỆ
1800 555529



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

1. Tên mẫu/Name of sample: **SNACK GẠO ICHI (6/12/2017)**
2. Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**
3. Địa chỉ/Address: **Km30, thôn Bến, Bạch Sam, Mỹ Hòa, Hưng Yên**
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **12/12/2017**
5. Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from: 12/12/2017 đến ngày/to: 22/12/2017**
6. Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu nguyên bao khoảng 1kg.**
7. Ký hiệu mẫu/Mark of sample:
8. Số lượng mẫu/Quantity: **01**
9. Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH Test properties, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
1.	Cảm quan -Trạng thái - Màu sắc - Mùi - Vị		Mẫu dạng miếng nhỏ được tằm gia vị Vàng Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ Vị mặn, ngọt dịu, không có vị lạ
2.	Độ ẩm %	TCVN 4069:2009 ^(A)	1,93
3.	Hàm lượng Lipit %	TCVN 4072:2009 ^(A)	35,3
4.	Hàm lượng Carbohydrate %	TCVN 4594:1988	58,0
5.	Hàm lượng Protein %	FAO 14/7 ^(A)	4,19
6.	Hàm lượng xơ thô %	TCVN 4590:1988	0,05
7.	Năng lượng (tính trên 100g) kcal	KT2.K2.TN-06/S	584
8.	Hàm lượng Ochratoxin A µg/kg	AOAC 2000.09(2012) ^(A)	KPH (< 0,5)
9.	Hàm lượng Aflatoxin tổng µg/kg	AOAC 991.31(2012) ^(A)	KPH (< 1,0)
10.	Hàm lượng Aflatoxin B₁ µg/kg	AOAC 991.31(2012) ^(A)	KPH (< 0,5)
11.	Hàm lượng Deoxynivalenol µg/kg	KT2.K8.TN-07/S ^(A)	KPH (< 150)
12.	Hàm lượng Zearalenone µg/kg	KT2.K8.TN-07/S ^(A)	KPH (< 5,0)





Số/Nº: 2457-K8/ 6752 /KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 25/12/2017

Trang/Page: 2/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

9. Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH Test properties, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
13.	Béo bão hòa g/100g	AOAC 996.06(2012)	14,6
14.	Hàm lượng Pb mg/kg	AOAC 999.11(2012) ^(A)	KPH (< 0,05)
15.	Hàm lượng Cd mg/kg	AOAC 999.11(2012) ^(A)	KPH (< 0,05)
16.	Hàm lượng Fe mg/kg	AOAC 999.11(2012) ^(A)	7,80
17.	Hàm lượng Ca mg/kg	AOAC 975.03(2012)	161
18.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí CFU/g	TCVN 4884-1:2015 ^(A)	100
19.	Coliforms CFU/g	TCVN 6848:2007 ^(A)	KPH (< 10)
20.	E.coli MPN/g	TCVN 6846:2007 ^(A)	KPH (< 3)
21.	Staphylococcus Aureus CFU/g	TCVN 4830-1:2005 ^(A)	KPH (< 10)
22.	Clostridium Perfringens CFU/g	TCVN 4991:2005 ^(A)	KPH (< 10)
23.	Bacillus Cereus CFU/g	TCVN 4992:2005 ^(A)	KPH (< 10)
24.	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc CFU/g	TCVN 8275-2:2010 ^(A)	KPH (< 10)



Ghi chú/Notes:

- KPH: không phát hiện/Not detectable
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/The sample, mark, client are named by client's requirements.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến/The test results are valid only for the received sample from client.
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2.
- (A): Phép thử được BoA công nhận/Test method is accredited by BoA.

PHỤ TRÁCH PHÒNG KỸ THUẬT 8
 Head of Technical Division 8

KT. GIÁM ĐỐC
 Director

Đặng Tuấn Kiệt



PHÓ GIÁM ĐỐC
 Tạ Ngọc Tú

KT2.QT.30/B.05/15.7.2016



Số/Nº: 1612/1 - K8/5244 /KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 07/9/2018

Trang/Page: 1/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

1. Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH SNACK GẠO ICHI**
2. Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA/
THIEN HA KAMEDA JOINT STOCK COMPANY**
3. Địa chỉ/Address: **Km 29, QL 5A, thôn Bén, Bạch Sam, Mỹ Hào, Hưng Yên/
Km 29, Highway 5A, Ben village, Bach Sam commune, My Hao district, Hung Yen province**
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **31/8/2018**
5. Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from: 31/8/2018 đến ngày/to: 07/9/2018**
6. Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu nguyên gói khoảng 300g (x 2 gói)/
Sample package about 300g (x 2 packs)**
7. Ký hiệu mẫu/Mark of sample: **8. Số lượng mẫu/Quantity: 01**
9. Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH Test properties, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
1.	Hàm lượng Na/ Sodium content mg/kg	AOAC 969.23 (2012) ^(A)	5801
2.	Chất béo chuyển hóa/ Transfat g/100g	AOAC 996.06 (2012) ^(A)	0,104
3.	Cholesterol mg/kg	KT2.K8-TN-08/S ^(A)	14,5

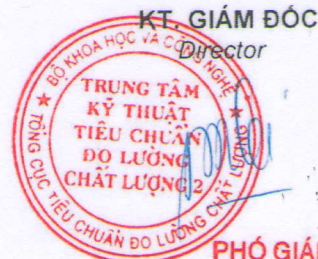
Ghi chú/Notes:

- KPH: không phát hiện/Not detectable
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/The sample, mark, client are named by client's requirements.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến/The test results are valid only for the received sample from client.
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2.
- (A): Phép thử được BoA công nhận/Test method is accredited by BoA.

PHỤ TRÁCH PHÒNG KỸ THUẬT 8
Head of Technical Division 8

Đặng Tuấn Kiệt

KT2.QT.30/B.05/25.8.2017



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Hữu Trung