

Số: 79 /QĐ-ATTP

Hung Yên, ngày 19 tháng 4 năm 2021

QUYẾT ĐỊNH

Về việc cấp giấy Tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm

CHI CỤC TRƯỞNG CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;

Căn cứ Biên bản số 01/BB-ATTP ngày 16/4/2021 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên về việc thẩm định, soát xét, đánh giá hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm;

Xét đề nghị của Chánh Văn phòng, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Cấp giấy Tiếp nhận đăng ký Bản công bố sản phẩm đối với sản phẩm Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng Fine Calcium For Kids của Công ty TNHH FINE Việt Nam. Địa chỉ: thôn Ngọc Lịch, xã Trung Trắc, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên (Có giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm kèm theo).

Điều 2. Văn Phòng có trách nhiệm bàn giao hồ sơ, cán bộ lưu giữ và quản lý hồ sơ cấp giấy Tiếp nhận đăng ký Bản công bố sản phẩm theo quy định.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký. Văn phòng, cán bộ lưu giữ và quản lý hồ sơ Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm và cơ sở thực phẩm có tên tại Điều 1 có trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu: VT, VP.

CHI CỤC TRƯỞNG
CHI CỤC
AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM
Đỗ Mạnh Hùng

SỞ Y TẾ HUNG YÊN
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM

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

Hung Yên, ngày 19 tháng 4 năm 2021

GIẤY TIẾP NHẬN ĐĂNG KÝ BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/2021/ĐKSP

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên xác nhận đã nhận Bản công bố sản phẩm của:

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Five Việt Nam

Địa chỉ: xã Trung Trắc- huyện Văn Lâm- tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 02213 788 111.

Cho sản phẩm: Sản phẩm dinh dưỡng có dùng cho trẻ dưới 36 tháng tuổi

Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng Fine Calcium For Kids

Do Công ty TNHH Five Việt Nam sản xuất, phù hợp: Theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất số: 2106/2020/FVN.

Doanh nghiệp phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố./.

Nơi nhận:

- Công ty TNHH Five Việt Nam;
- Website: antoanthucphamhungyen.vn;
- Lưu trữ: VP.



Đỗ Mạnh Hùng

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/2021-FINEVN

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH FINE VIỆT NAM

Địa chỉ: Xã Trung Trắc – Huyện Văn Lâm – Tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0221 3788 111 Fax: 0221 3788 107

E-mail: finevn4@finevietnam.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0900724502

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 189/ 2019 /ATTP- CNĐK.

Ngày cấp: 10/06/2019

Nơi cấp: Cục an toàn thực phẩm – Bộ y tế

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng Fine Calcium For Kids**

2. Thành phần cấu tạo trong 1 gói 10g: Calcium, Vitamin D3, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6, Sắt, Kẽm, Vitamin K, Magie.

Phụ liệu: Glucose, Lecithin, Sorbitol, Acesulfame K, Hương dâu, Bột dâu tím, Bột dâu tây vừa đủ 1 gói 10g.

3. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu tạo nên công dụng của sản phẩm :

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính/1 gói 10g	Mức công bố
1	Calcium	mg/ gói	760 ± 20%
2	Vitamin B1	mg/ gói	1.0 ± 20%
3	Vitamin D3	mcg/ gói	5.0 ± 20%
4	Vitamin B2	mg/ gói	1.0 ± 20%
5	Vitamin B6	mg/ gói	1.0 ± 20%



6	Sắt	mg/gói	$12 \pm 20\%$
7	Kẽm	mg/gói	$120 \pm 20\%$
8	Vitamin K	mg/ gói	$1.0 \pm 20\%$
9	Magie	mg/gói	$1.0 \pm 20\%$

4. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng ghi ở trên nhãn sản phẩm.

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

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì được làm bằng chất liệu màng nhôm/hộp duplex, sau đó bảo quản trong thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định.

Quy cách:

Đóng gói: 10g/gói x 20 gói/hộp.

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

Sản xuất bởi: CÔNG TY TNHH FINE VIỆT NAM

Địa chỉ: Xã Trung Trắc, Huyện Văn Lâm , Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại : 0221 3 788 111

Fax : 02213 788107

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Theo mẫu nhãn đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng 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;

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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 và chỉ đưa sản phẩm vào



sản xuất, kinh doanh khi đã được cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm

Hung Yên, ngày 04 tháng 03 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

佐々



DIRECTOR
SATOSHI SASAKI



BẢN TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT**1. Sản phẩm:** Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng Fine Calcium For Kids**2. Sản xuất tại:** Công ty TNHH Fine Việt Nam**Địa chỉ:** Xã Trung Trắc, Huyện Văn Lâm , Tỉnh Hưng Yên**3. Trạng thái sản phẩm:**

- Trạng thái: Dạng bột, khô mịn, không vón cục.
- Mùi vị: Hương vị dâu tự nhiên.
- Khối lượng tịnh/ gói: 10g/gói.

4. Thành phần cấu tạo:**Thành phần chính:** Calcium, Vitamin D3, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6, Sắt, Kẽm, Vitamin K, Magie.**Phụ liệu:** Glucose, Lecithin, Sorbitol, Acesulfame K, Hương dâu, Bột dâu tím, Bột dâu tây vừa đủ 1 gói 10g.**5. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính/1 gói 10g	Mức công bố
1	Calcium	mg/gói	760 ± 20%
2	Vitamin B1	mg/gói	1.0 ± 20%
3	Vitamin D3	mcg/gói	5.0 ± 20%
4	Vitamin B2	mg/gói	1.0 ± 20%
5	Vitamin B6	mg/gói	1.0 ± 20%
6	Sắt	mg/gói	12 ± 20%
7	Kẽm	mg/gói	120 ± 20%
8	Vitamin K	mg/gói	1.0 ± 20%
9	Magie	mg/gói	1.0 ± 20%

6. Chỉ tiêu an toàn

6.1. Giới hạn về vi sinh vật

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số VSVHK	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E.coli	CFU/g	10
4	Salmonella	CFU/25g	0
5	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc	CFU/g	100

6.2 Giới hạn về kim loại nặng

TT	Tên kim loại nặng	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Pb	ppm	3
2	Cd	ppm	1
3	Hg	ppm	0,1

6.3. Hàm lượng hóa chất không mong muốn.

7. Hướng dẫn sử dụng:

a. Công dụng:

Bổ sung canxi, sắt, kẽm, magie và các loại Vitamin, giúp tăng cường hệ miễn dịch và phát triển chiều cao cho trẻ, phòng chống còi xương ở trẻ em và giảm nguy cơ loãng xương ở người lớn.

b. Đối tượng sử dụng:

- Trẻ cần bổ sung canxi, trẻ suy dinh dưỡng còi xương, đang trong thời kỳ mọc răng, thay răng, đang trong thời kỳ phát triển chiều cao và thể lực, ở độ tuổi dậy thì và tiền dậy thì.
- Phụ nữ mang thai và đang cho con bú.
- Người già, người có dấu hiệu bị loãng xương, Những người có chỉ định sử dụng Canxi thường xuyên

c. Cách dùng:

- Cho 1 gói (10g) vào cốc sữa, sữa đậu nành(150ml), sữa chua (110ml) hoặc pha trực tiếp với nước.
- Trẻ em từ 1-7tuổi: 1 gói/ ngày.

- Trên 8 tuổi và người lớn: 2 gói / ngày.

d.Cảnh báo về sức khỏe:

Lưu ý: Thực phẩm này không phải là thuốc và không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh.

8. Chất liệu bao bì, quy cách đóng gói:

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì được làm bằng chất liệu màng nhôm/hộp duplex, sau đó bảo quản trong thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y Tế .

- Quy cách bao gói:

- Khối lượng tịnh : 10g / gói .
- Đóng hộp : 20 gói/hộp.

9. Thời hạn sử dụng.

- 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng ghi trên nhãn chính thức của sản phẩm.

10. Hướng dẫn bảo quản

- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Hung Yên, Ngày 21 tháng 06 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC , CÁ NHÂN



**DIRECTOR
SATOSHI SASAKI**

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/2021-FINEVN

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH FINE VIỆT NAM

Địa chỉ: Xã Trung Trắc – Huyện Văn Lâm – Tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0221 3788 111 Fax: 0221 3788 107

E-mail: finevn4@finevietnam.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0900724502

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 189/ 2019 /ATTP- CNĐK.

Ngày cấp: 10/06/2019

Nơi cấp: Cục an toàn thực phẩm – Bộ y tế

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng Fine Calcium For Kids**

2. Thành phần cấu tạo trong 1 gói 10g: Calcium, Vitamin D3, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6, Sắt, Kẽm, Vitamin K, Magie.

Phụ liệu: Glucose, Lecithin, Sorbitol, Acesulfame K, Hương dâu, Bột dâu tím, Bột dâu tây vừa đủ 1 gói 10g.

3. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu tạo nên công dụng của sản phẩm :

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính/1 gói 10g	Mức công bố
1	Calcium	mg/ gói	760 ± 20%
2	Vitamin B1	mg/ gói	1.0 ± 20%
3	Vitamin D3	mcg/ gói	5.0 ± 20%
4	Vitamin B2	mg/ gói	1.0 ± 20%
5	Vitamin B6	mg/ gói	1.0 ± 20%

6	Sắt	mg/gói	$12 \pm 20\%$
7	Kẽm	mg/gói	$120 \pm 20\%$
8	Vitamin K	mg/ gói	$1.0 \pm 20\%$
9	Magie	mg/gói	$1.0 \pm 20\%$

4. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng ghi ở trên nhãn sản phẩm.

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

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì được làm bằng chất liệu màng nhôm/hộp duplex, sau đó bảo quản trong thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định.

Quy cách:

Đóng gói: 10g/gói x 20 gói/hộp.

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

Sản xuất bởi: CÔNG TY TNHH FINE VIỆT NAM

Địa chỉ: Xã Trung Trắc, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại : 0221 3 788 111

Fax : 02213 788107

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Theo mẫu nhãn đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng 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;
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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 và chỉ đưa sản phẩm vào

502-C
G TY
NH
INE
T NAM
M-T.H

sản xuất, kinh doanh khi đã được cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm

Hưng Yên, ngày 04 tháng 03 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



佐々木 敏

DIRECTOR

SATOSHI SASAKI



BẢN TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT**1. Sản phẩm:** Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng Fine Calcium For Kids**2. Sản xuất tại:** Công ty TNHH Fine Việt Nam**Địa chỉ:** Xã Trung Trắc, Huyện Văn Lâm , Tỉnh Hưng Yên**3. Trạng thái sản phẩm:**

- Trạng thái: Dạng bột, khô mịn, không vón cục.
- Mùi vị: Hương vị dâu tự nhiên.
- Khối lượng tịnh/ gói: 10g/gói.

4. Thành phần cấu tạo:**Thành phần chính:** Calcium, Vitamin D3, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6, Sắt, Kẽm, Vitamin K, Magie.**Phụ liệu:** Glucose, Lecithin, Sorbitol, Acesulfame K, Hương dâu, Bột dâu tím, Bột dâu tây vừa đủ 1 gói 10g.**5. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính/1 gói 10g	Mức công bố
1	Calcium	mg/gói	760 $\pm$ 20%
2	Vitamin B1	mg/gói	1.0 $\pm$ 20%
3	Vitamin D3	mcg/gói	5.0 $\pm$ 20%
4	Vitamin B2	mg/gói	1.0 $\pm$ 20%
5	Vitamin B6	mg/gói	1.0 $\pm$ 20%
6	Sắt	mg/gói	12 $\pm$ 20%
7	Kẽm	mg/gói	120 $\pm$ 20%
8	Vitamin K	mg/gói	1.0 $\pm$ 20%



9	Magie	mg/gói	1.0 ± 20%
---	-------	--------	-----------

6. Chỉ tiêu an toàn

6.1. Giới hạn về vi sinh vật

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số VSVHK	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E.coli	CFU/g	10
4	Salmonella	CFU/25g	0
5	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc	CFU/g	100

6.2 Giới hạn về kim loại nặng

TT	Tên kim loại nặng	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Pb	ppm	3
2	Cd	ppm	1
3	Hg	ppm	0,1

6.3. Hàm lượng hóa chất không mong muốn.

7. Hướng dẫn sử dụng:

a. Công dụng:

Bổ sung canxi, sắt, kẽm, magie và các loại Vitamin, giúp tăng cường hệ miễn dịch và phát triển chiều cao cho trẻ, phòng chống còi xương ở trẻ em và giảm nguy cơ loãng xương ở người lớn.

b. Đối tượng sử dụng:

- Trẻ cần bổ sung canxi, trẻ suy dinh dưỡng còi xương, đang trong thời kỳ mọc răng, thay răng, đang trong thời kỳ phát triển chiều cao và thể lực, ở độ tuổi dậy thì và tiền dậy thì.
- Phụ nữ mang thai và đang cho con bú.
- Người già, người có dấu hiệu bị loãng xương, Những người có chỉ định sử dụng Canxi thường xuyên

c. Cách dùng:

502-C
G TY
JHH
INE
T NAM
1-T.HU

- Cho 1 gói (10g) vào cốc sữa, sữa đậu nành(150ml), sữa chua (110ml) hoặc pha trực tiếp với nước.
- Trẻ em từ 1-7tuổi: 1 gói/ ngày.
- Trên 8 tuổi và người lớn: 2 gói / ngày.

d.Cảnh báo về sức khỏe:

***Lưu ý:** Thực phẩm này không phải là thuốc và không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh.*

8. Chất liệu bao bì, quy cách đóng gói:

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì được làm bằng chất liệu màng nhôm/hộp duplex, sau đó bảo quản trong thùng carton. Chất liệu bao gói đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y Tế .

- Quy cách bao gói:

- Khối lượng tịnh : 10g / gói .
- Đóng hộp : 20 gói/hộp.

9. Thời hạn sử dụng.

- 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng ghi trên nhãn chính thức của sản phẩm.

10. Hướng dẫn bảo quản

- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Hung Yên, Ngày 21 tháng 06 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



DIRECTOR
SATOSHI SASAKI



Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng

FINE CALCIUM FOR KIDS

キッズカルシウム



Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng

FINE CALCIUM FOR KIDS

キッズカルシウム



Thương hiệu

KL.T: 200g (10g x 20 gói)

Bí quyết của người Nhật Bản

Thành phần dinh dưỡng trong 1 gói 10g:

Sắt:	120mg	Vitamin B1:	1mg
Canxi:	700mg	Vitamin B2:	1mg
Vitamin D:	5.000mg	Vitamin B6:	1mg
Magne:	120mg	Vitamin K:	1mg

Phụ liệu: Dicalcium Lactate, Sorbitol, Acesulfame K, Hương dâu, Bột sữa thực vật, Bột cacao v.v...

CÁCH DÙNG:

• Trẻ em từ 1-3 tuổi: ăn 1 gói 10g, ngày 1-2 lần.
• Trẻ em từ 3-6 tuổi: ăn 1 gói 10g, ngày 2-3 lần.
• Trẻ em từ 6-12 tuổi: ăn 1 gói 10g, ngày 3-4 lần.
• Trẻ em từ 12 tuổi trở lên: ăn 1 gói 10g, ngày 4-5 lần.

ĐỐI TƯỢNG SỬ DỤNG:

- Trẻ em từ 1-12 tuổi, đặc biệt là trẻ em đang có xương, đang trong thời kỳ mọc răng, đang trong thời kỳ phát triển.
- Trẻ em từ 1-12 tuổi, đặc biệt là trẻ em đang có xương, đang trong thời kỳ mọc răng, đang trong thời kỳ phát triển.
- Trẻ em từ 1-12 tuổi, đặc biệt là trẻ em đang có xương, đang trong thời kỳ mọc răng, đang trong thời kỳ phát triển.
- Trẻ em từ 1-12 tuổi, đặc biệt là trẻ em đang có xương, đang trong thời kỳ mọc răng, đang trong thời kỳ phát triển.



Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng

FINE CALCIUM FOR KIDS

キッズカルシウム



Thương hiệu

KL.T: 200g (10g x 20 gói)

Bí quyết của người Nhật Bản



Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Bảo quản: Nơi khô thoáng, tránh ánh sáng trực tiếp.

Dược phẩm nhập khẩu từ:

FINE JAPAN CO., LTD.

Địa chỉ: 5-2-4 Shinobuhyo, Higashi-cho, Osaka, Japan

Sản xuất tại:

CÔNG TY TNHH FINE VIỆT NAM

Địa chỉ: 11 Đường 11, Phường Tân Phú, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 0903 3736 111

Website: <http://www.finevietnam.com.vn>

Mã vạch



Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng Fine Calcium For Kids

Mức đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng cho các vitamin và muối khoáng theo
Thông tư 08/2004/TT-BYT đối với các đối tượng (liều dùng/ngày)

Tên chỉ tiêu	Mức công bố cho 1 gói	Mức đáp ứng % RNI/gói/ngày cho các đối tượng				
		Trẻ em			Thiếu niên	Người trưởng thành
		1-3 tuổi	4-6 tuổi	7-9 tuổi		
Canxi	760mg	152.00%	126.67%	108.57%	58.46%%	71.62%
Vitamin D3	5mcg	100%	100%	100%	200.00%	75.00%
Vitamin B1	1mg	200.00%	166.67%	111.11%	87.12%	87,12%
Vitamin B2	1.1mg	220.00%	183.33%	122.22%	97.31%	92.31%
Vitamin B6	1mg	200.00%	166.67%	100.00%	80.13%	69.83%
Sắt	12mg	200.00%	200.00%	133.33%	54.04%	84.47%

Số/no: HN/0126032INC1

Trang/page: 1 / 1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

1. Tên mẫu/ Sample : Fine Calcium For Kids
2. Khách hàng/ Customer : Công ty TNHH Fine Việt Nam
3. Địa chỉ/ Address : Thôn Ngọc Lịch, xã Trung Trắc, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên
4. Lượng mẫu/ Amount : 01 mẫu
5. Tình trạng mẫu/ Sample condition : Sản phẩm dạng bột, đựng trong túi kín, nhãn in rõ ràng, không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu/ Sample receiving date : 26/03/2021
7. Kết quả/ Results :

STT /No.	Chỉ tiêu/ Paramete	Đơn vị tính/ Unit	Phương pháp thử/ Testing method	Kết quả/ Results
I. Các chỉ tiêu vi sinh				
1.	E.coli ^(*)	CFU/g	TCVN 7924-3:2008	KPH (LOD:1)
2.	Cl.Perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD:10)
3.	Coliforms ^(*)	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD:10)
4.	S.aureus	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH (LOD:10)
5.	B. cereus	CFU/g	TCVN 7903:2008	KPH (LOD:10)
6.	Salmonella	Trong 25g	TCVN 10780-1:2017	KPH
7.	Tổng số BTNMNM ^(*)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	1,0x10 ¹
8.	Tổng số VSVHK ^(*)	CFU/g	TCVN 4884:2005	9,0x10 ¹
II. Các chỉ tiêu kim loại nặng				
1.	Chì (Pb)	ppm	MAFTC001KL/17 (GFAAS)	KPH (<0,05)
2.	Cadimi (Cd)	ppm	MAFTC002KL/17 (GFAAS)	KPH (<0,01)
3.	Thủy ngân (Hg)	ppm	MAFTC011KL/17 (AAS)	KPH (<0,01)

Hà Nội, ngày 31 tháng 03 năm 2021

TUQ.GIÁM ĐỐC



TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM HÓA SINH
Hoàng Thị Hiền

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của MA.FTC Lab.
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của bên gửi mẫu.
4. Đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS, dấu (**) là chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ.
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.
Ngày ban hành: 20/06/2017

**Tài liệu tham khảo – Theo cuốn sách Hiệp hội Thực Phẩm Chức Năng
Việt Nam – Chủ biên: PGS, TSYH Trần Đáng**

Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng Fine Calcium For Kids

Canxi:

Chương 8. Vai trò các thành phần thực phẩm chức năng với sức khỏe

II. VAI TRÒ CÁC CHẤT KHOÁNG ĐỐI VỚI SỨC KHỎE

1. 7 nguyên tố có nhiều trong cơ thể (Ca, K, Na, Mg, Cl, P, S)

1.1. Canxi (Ca)

1.1.1. Hàm lượng trong cơ thể: 1000 – 1500g, chiếm 1,6% trọng lượng cơ thể

1.1.2. Vai trò:

- (1) Canxi là thành phần chính của xương, răng và móng (chiếm 99% Canxi trong cơ thể), 1% canxi ở máu, dịch ngoại bào và tổ chức phần mềm. Cùng với P và Mg, Ca có vai trò hàn gắn các điểm xương bị tổn thương, giúp xương phát triển và giữ được tính cứng, chắc.
- (2) Là thành phần chính trong quá trình cốt hóa của xương.
- (3) Cùng với P, tạo ra các tế bào xương mới, tái tạo các đầu xương ở các khớp vận động bị hao mòn.
- (4) Tham gia truyền dẫn thông tin thứ 2 và dẫn truyền xung động thần kinh qua Xi-náp.
- (5) Tham gia vào toàn quá trình co, giãn cơ, mọi hiện tượng của cơ thể và công năng của tế bào.
- (6) Canxi tham gia vào quá trình đông máu, nhịp đập của tim.

1.1.3. Nhu cầu:

TT	Lứa tuổi	Lượng Ca hàng ngày (mg)
1	Trẻ sơ sinh	300-400
2	Trẻ 1-3 tuổi	600
3	Trẻ 4-9 tuổi	700
4	Trẻ 10-12 tuổi	1000
5	Trẻ 13-19 tuổi	1200
6	Người lớn	800-900
7	Phụ nữ có thai • 3 tháng đầu • 3 tháng giữa • 3 tháng cuối + thời kỳ cho con bú	800 1200 1200
8	Phụ nữ mãn kinh	1200-1500
9	Người già	1000-1200

1.1.4. Hàm lượng Ca trong thực phẩm:

+ Phô-mai bò	540mg/100g
+ Phô-mai dê	190
+ Yaourt	140
+ Sữa	120
+ Cá mòi (Sắc-đin)	330
+ Hạt hạnh nhân	234

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

+ Rau cải xoăn (cresson)	180
+ Củ cải	150
+ Quả chà là khô	126
+ Sữa đậu nành	150
+ Quả ôliu	106
+ Bắp cải, dưa bắp cải	48
+ Các loại rau xanh và quả tươi	20-60

1.1.5. Chú ý khi bổ sung Canxi:

+ Khi bổ sung Ca cần đồng thời bổ sung vitamin D, vitamin B₆, vitamin C, Mg và Zn để kích thích hấp thu và tập trung Ca vào xương, tránh đóng cặn ở các cơ quan, nội tạng gây ra sỏi, bệnh tim mạch.

+ Khi có dư vitamin D, cơ thể hấp thu Ca dễ dàng hơn, dẫn tới mức dư thừa Canxi, có thể đóng cặn ở thận, mạch máu, khớp xương, tế bào não. Hiện tượng Ca hóa tế bào mềm như vậy dễ xảy ra ở người cao tuổi. Để ngăn chặn tình trạng trên, nên duy trì một lượng Mg cần thiết. Mg có tác dụng ngăn không cho Ca xâm nhập vào tế bào mềm, hướng Ca hội nhập vào tế bào xương.

+ Khi bổ sung Ca, không nên uống nhiều cafe và ăn mặn vì chúng làm tăng đào thải Ca qua nước tiểu.

+ Trẻ em không nên uống nhiều nước có Gaz vì: làm tăng thải Ca, có hại cho xương vì tính acid của nước có Gaz và nước ngọt có Gaz thường chứa những hợp chất P, mà P kết hợp với Ca tạo thành các muối không tan dễ đóng cặn, có thể ngăn cản lưu thông máu.

+ Hằng ngày, lượng Ca thải ra ngoài qua phân: 450 mg, qua nước tiểu: 100-250mg/1lít, qua mồ hôi: 100-150mg/1lít.

1.2. Kali (K):

1.2.1. Hàm lượng trong cơ thể: Người nặng 70kg có khoảng 140g K. 90% lượng K nằm trong các tế bào.

1.2.2. Vai trò:

+ Tạo thế cân bằng ion K (bên trong tế bào) và ion Na (bên ngoài tế bào). Sự cân bằng 2 ion này cần thiết cho hoạt động cơ tim.

+ Thiếu hoặc thừa K⁺ đều làm tim đập nhanh hơn, dẫn tới loạn nhịp tim.

+ Tham gia tạo ra tế bào mới của thai nhi, tái tạo các tế bào làm lành vết thương, hồi phục sức khỏe.

1.2.3. Nhu cầu:

+ Cơ thể luôn luôn có nhu cầu về K nhưng với mức độ thích hợp.

+ Thiếu hoặc thừa K đều có hại cho sức khỏe.

+ Thiếu K hay đi kèm thiếu Mg, làm dễ mệt mỏi hay bị chuột rút, cảm giác kiến bò tay chân, rối loạn tiêu hóa. Thiếu kéo dài, có thể bị loạn nhịp tim, bại liệt.

+ Thừa K: có thể viêm ruột, suy thận, loạn nhịp tim hoặc tim ngừng đập.

Vitamin B1, Vitamin B2:

Chương 8. Vai trò các thành phần thực phẩm chức năng với sức khỏe

Chương 8

VAI TRÒ CÁC THÀNH PHẦN THỰC PHẨM CHỨC NĂNG VỚI SỨC KHỎE

I. VAI TRÒ CỦA CÁC VITAMIN

1. CÁC VITAMIN TAN TRONG NƯỚC

1.1. Vitamin B₁ (Thiamin):

1.1.1. Hàm lượng trong cơ thể:

Cơ thể người có khoảng 25mg Vitamin B₁, tan trong các cơ, mô, phần lớn ở gan, thận, não và nhất là ở tim. Vitamin B₁ dễ bị phân huỷ bởi nhiệt độ, oxy, acid của môi trường và ion.

1.1.2. Vai trò:

- + Vitamin B₁ tham gia vào nhiều phản ứng Enzym trong cơ thể, đặc biệt trong quá trình sử dụng năng lượng Glucose khi phân giải chúng.
- + Vitamin cần thiết cho quá trình trao đổi chất, sinh trưởng và phát triển cơ thể.
- + Vitamin B₁ cần thiết cho hoạt động của hệ thần kinh.
- + Khi bị thiếu Vitamin B₁ biểu hiện: mệt mỏi, chán ăn, vô cảm, sức lực suy giảm, cử chỉ vụng về, trí nhớ suy giảm, hay quên, tổn thương thần kinh, rối loạn tâm thần, ảnh hưởng hoạt động của tim, não.

Thiếu Vitamin B₁ hay gặp ở người nghiện rượu, người cao tuổi (do ăn ít đi, thiên về thực phẩm ngọt, hay bị rối loạn tiêu hoá), phụ nữ mang thai, đang cho con bú, trẻ sơ sinh và ở độ tuổi ăn bột, các vận động viên, người ăn chay, ăn kiêng, bị stress, bị tiểu đường, bệnh tiêu hoá, phù thũng, bệnh gan, bệnh thần kinh, sử dụng thực phẩm công nghiệp, chế biến sẵn. Khi thiếu nặng gây bệnh Beri-beri (mệt, phù phổi, suy tim, viêm dạ dày, thần kinh, tê phù, tử vong). Không có sự tích trữ Vitamin B₁ trong cơ thể. Không có hiện tượng thừa Vitamin B₁, vì Vitamin B₁ tan trong nước, được bài tiết ra ngoài qua đường nước tiểu.

1.1.3. Nhu cầu:

+ Trẻ sơ sinh:	0,4 mg/ngày
+ Trẻ 1 – 3 tuổi:	0,7 mg/ngày
+ Trẻ 4 – 9 tuổi:	0,8 mg/ngày
+ Trẻ 10 – 12 tuổi:	1,2 mg/ngày
+ Trẻ 13 – 19 tuổi:	1,3 mg/ngày
+ Người lớn (nam):	1,5 mg/ngày

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

- + Người lớn (nữ): 1,3 mg/ngày
- + Phụ nữ có thai và cho con bú: 1,8 mg/ngày

1.1.4. Hàm lượng trong thực phẩm:

- + Nấm khô: 2-3,5 mg/100g
- + Mầm lúa gạo, lúa mì: 2,0 mg/100g
- + Bột đậu xanh: 1,0 mg/100g
- + Thịt gà: 0,6 mg/100g
- + Gan: 0,18-0,50 mg/100g
- + Bánh mì: 0,3 mg/100g
- + Cá: 0,01-0,36 mg/100g
- + Đậu lăng: 0,1-0,34 mg/100g
- + Thóc chưa giã: 0,02-0,7 mg/100g
- + Khoai tây: 0,1 mg/100g
- + Sữa, thịt, Fo-mat: 0,02-0,08 mg/100g

1.2. Vitamin B₂ (Riboflavine)

1.2.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Chưa rõ tổng hàm lượng Vitamin B₂ có trong cơ thể.
- + Vitamin có thể được tích trữ ở gan nhưng rất ít. Cơ thể bài tiết Vitamin B₂ qua đường nước tiểu (màu vàng cam). Vitamin B₂ bền với nhiệt nhưng vẫn bị mất đi một phần khi đun trong nước, rất nhạy cảm với ánh sáng (tia cực tím), bền trong môi trường acid, kém bền trong môi trường kiềm. Sữa để ngoài ánh nắng mặt trời 2 giờ làm phân huỷ 85% Vitamin B₂ trong sữa. Sữa không bị hao hụt Vitamin B₂ khi đun, hấp để tiệt trùng, nhưng sau đó cần phải được bảo quản trong chai màu hoặc trong hộp giấy để tránh cho Vitamin B₂ bị phân huỷ bởi ánh sáng.

1.2.2. Vai trò:

- (1) Tham gia quá trình chuyển hoá Glucid thành năng lượng, tích trữ năng lượng dưới dạng ATP.
- (2) Vitamin B₂ cần thiết cho sự sinh trưởng và phát triển của cơ thể.
- (3) Tham gia quá trình tổng hợp acid béo, trong đó có Purin, hình thành nên các acid Nucleic và có mặt trong thành phần acid amin, trong cấu tạo võng mạc và giác mạc của mắt.
- (4) Khi bị thiếu Vitamin B₂:
 - Viêm da mặt (thường ở hai bên mũi, vành tai, đuôi mắt, viêm màng nhày ở môi, miệng, lưỡi).
 - Bệnh về mắt: chảy nước mắt, dày giác mạc, mắt lồi.
 - Phụ nữ có thai dễ bị dị tật xương, quái thai.

Không xác định có sự thừa Vitamin B₂ trong cơ thể.

1.2.3. Nhu cầu:

+ Trẻ sơ sinh	: 0,6 mg/ngày
+ Trẻ 1 – 3 tuổi	: 0,8 mg/ngày
+ Trẻ 4 – 9 tuổi	: 1,0 mg/ngày
+ Trẻ 10 – 12 tuổi	: 1,4 mg/ngày
+ Trẻ 13 – 19 tuổi:	
- Nam	: 1,8 mg/ngày
- Nữ	: 1,5 mg/ngày
+ Người lớn:	
- Nam	: 1,8 mg/ngày
- Nữ	: 1,5 mg/ngày
+ Phụ nữ mang thai và cho con bú	: 1,8 mg/ngày

Những trường hợp cần bổ sung Vitamin B₂ cùng các Vitamin khác: phụ nữ có thai, cho con bú, người cao tuổi, nghiện rượu, ăn kiêng, tiêu hoá kém, đái đường, suy thận, viêm da, viêm màng nhày mũi, miệng.

1.2.4. Hàm lượng trong thực phẩm:

+ Gan	: 1,5–13 mg/100g
+ Trứng	: 0,34–0,60 mg/100g
+ Nấm	: 0,26–0,44 mg/100g
+ Sữa chua (Yaourt)	: 0,13–0,27 mg/100g
+ Thịt	: 0,05–0,47 mg/100g
+ Bánh mì	: 0,06–0,16 mg/100g
+ Rau xanh đã nấu chín	: 0,01–0,14 mg/100g

1.3. Vitamin PP (acid Nicotinic, Nicotinamid, Niacin, Vitamin B₃):

1.3.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Chưa xác định tổng hàm lượng Vitamin PP (Preventive Pellagra) trong cơ thể.
- + Vitamin PP có trong tất cả mô tế bào, nhưng nhiều nhất ở gan.

1.3.2. Vai trò:

- (1) Vitamin PP chống được bệnh da sần sùi (Pellagra). (Biểu hiện sưng màng nhày dạ dày – ruột, da sần sùi, nhất là các vị trí tiếp xúc với ánh sáng mặt trời).
- (2) Ở cơ thể động vật, Vitamin PP được tổng hợp một phần từ Tryptophan với sự tham gia của Vitamin B₂ và B₆. Vì vậy, khi dùng thực phẩm có ít Tryptophan (ngô) và nếu thiếu cả Vitamin B₂, B₆ thì sẽ kéo theo thiếu Vitamin PP, gây nên bệnh Pellagra.
- (3) Vitamin PP là thành phần quan trọng của Coenzym NAD và NADP, có vai trò quan trọng trong quá trình oxy hoá – khử (vận chuyển H).

Vitamin B6:

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

- + Sữa: 0,2-0,8 mg/100g
- + Rau, quả: 0,05-0,30 mg/100g

1.5. Vitamin B₆ (Pyridoxine):

1.5.1. Hàm lượng trong cơ thể:

Chưa xác định tổng hàm lượng Vitamin B₆ có trong cơ thể.

1.5.2. Vai trò:

(1) Vai trò chuyển hoá các acid amin trong cơ thể, bao gồm tổng hợp:

- Chất Taurine trong mật, có tác dụng an thần.
- Chất Serotonin có tác dụng làm giảm cảm giác hồi hộp, lo sợ.
- Hồng cầu.

- Chất Collagen, có tác dụng làm cứng xương.

Bởi vậy, khi thiếu Vitamin B₆ có thể rối loạn tâm thần, chậm hoặc khó chuyển hoá các chất dinh dưỡng, xương yếu dễ gãy và các bệnh về tim mạch.

(2) Tham gia quá trình loại CO₂ của acid amin và liên quan đến cân bằng năng lượng trong cơ thể.

(3) Tham gia quá trình chuyển hoá từ Tryptophan thành Vitamin PP.

1.5.3. Nhu cầu:

- + Trẻ sơ sinh: 0,3-0,6 mg/ngày
- + Trẻ 1 - 3 tuổi: 0,8 mg/ngày
- + Trẻ 4 - 9 tuổi: 1,4 mg/ngày
- + Trẻ 10 - 12 tuổi: 1,6 mg/ngày
- + Trẻ 13-19 tuổi: 2,0 mg/ngày
- + Người lớn:
 - Nam: 2,2 mg/ngày
 - Nữ: 2,0 mg/ngày
- + Phụ nữ mang thai và cho con bú: 2,5 mg/ngày
- + Người già: 2,0-2,2 mg/ngày

1.5.4. Hàm lượng trong thực phẩm:

Vitamin B₆ có nhiều trong men bia, mầm lúa, gan, óc, huyết tương, hồng cầu, thịt, cá, súp-lơ, đậu xanh, chuối. Hàm lượng trong một số thực phẩm:

- + Men khô: 1,5-10 mg/100g
- + Mầm lúa mì: 1-5 mg/100g
- + Gan bò non, Giăm-bông, thịt gà: 1-2,1 mg/100g
- + Bột ngô, bột mì: 0,4-0,7 mg/100g
- + Thịt, cá: 0,3-0,7 mg/100g
- + Rau, quả: 0,1-0,5 mg/100g
- + Chuối: 0,3 mg/100g
- + Trứng: 0,1 mg/100g

Vitamin D3:

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

2.2. Vitamin D (Calciferol)

2.2.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Chưa xác định rõ tổng hàm lượng vitamin D có trong cơ thể.
- + Có nhiều loại Vitamin D: D₂, D₃, D₄, D₅, D₆, D₇, nhưng chỉ có 2 loại quan trọng nhất với cơ thể là D₂, D₃.

- Vitamin D₂ (Ergosterol, Ergocalciferol) được tạo nên từ tiền chất là Ergosterol, có trong các thực vật và nấm men.
- Vitamin D₃ (Cholecalciferol) có 2 nguồn: do cơ thể tổng hợp từ tiền chất của Vitamin D₃ mà nguyên liệu là cholesterol, có ở trong da, dưới tác dụng của tia tử ngoại trong ánh nắng mặt trời, được hoạt hóa thành D₃, sau đó được vận chuyển khắp cơ thể và dự trữ ở gan. Nguồn này chiếm 50 – 70% Vitamin D cho cơ thể. Nguồn thứ hai là do các thực phẩm cung cấp, có nhiều ở dầu cá.

2.2.2. Vai trò:

(1) Vitamin D có tác dụng:

- Kích thích ruột hấp thu Calci và Phosphor.
- Tăng lượng Ca trong máu tập trung vào xương.
- Kích thích thận hấp thu P.

Kết quả là làm cho xương phát triển và rắn chắc.

(2) Vitamin D còn làm cho Ca dồn lên tuyến sữa của mẹ, tham gia vào việc chuyển Ca từ nhau thai sang thai nhi.

(3) Kích thích sự phát triển da.

(4) Tham gia hoạt động cơ bắp.

(5) Tham gia tổng hợp Insulin trong tuyến tụy.

(6) Thiếu Vitamin D:

- Ảnh hưởng xấu tới bộ xương, nhất là trẻ em ở 2 năm đầu đời. Những triệu chứng biểu hiện:

- Ở đầu: xương ốt và xương thái dương mềm, trán dô.
- Từ tháng 6 – 12 đã thấy vẹo xương sườn và lồng ngực.
- Trẻ 1 tuổi trở đi: dễ thấy cong tay, chân và các xương dài yếu, chậm biết đi hoặc đi khó.

- Ở người lớn: Đau nhức cơ bắp và xương, thường đau nhiều ở đoạn ngang hông, khi đi càng đau hơn, có thể lan tới cột sống và lồng ngực.

- Những đối tượng dễ bị thiếu Vitamin D:

- Trẻ em, người già, phụ nữ hay mặc quần áo phủ kín người và ít ra nắng.
- Trẻ em đang tuổi lớn, bộ xương phát triển nhanh.
- Phụ nữ nuôi con bằng sữa mẹ.
- Người cao tuổi
- Người bệnh kém ăn nên thiếu chất.
- Người nghiện rượu.

- Người dùng thuốc có tác dụng kháng Vitamin D như thuốc chống động kinh, dầu parafin, cholestyramin...

(7) Thừa Vitamin D: khi sử dụng liều 25 – 75 $\mu\text{g/kg/ngày}$ trong nhiều tuần lễ có thể gây triệu chứng ngộ độc: chán ăn, buồn nôn, sút cân, có thể mất nước, đi tiểu nhiều, huyết áp cao. Nếu nặng có thể tổn thương thận, phổi, tim mạch, phụ nữ có thai dễ bị xảy thai, dị tật do dư thừa Canxi.

2.2.3. Nhu cầu:

+ Trẻ sơ sinh:	10 $\mu\text{g/ngày}$
+ Trẻ từ 1 – 3 tuổi:	10 – 15 $\mu\text{g/ngày}$
+ Trẻ 4 – 9 tuổi:	10 $\mu\text{g/ngày}$
+ Trẻ trên 10 tuổi:	10 $\mu\text{g/ngày}$
+ Phụ nữ có thai:	15 $\mu\text{g/ngày}$
+ Phụ nữ cho con bú:	15 $\mu\text{g/ngày}$
+ Người lớn:	10 $\mu\text{g/ngày}$

Nếu tính nhu cầu theo đơn vị quốc tế I.U (1 đơn vị IU được xác định bằng hoạt độ sinh học của 0,025 μg Ergocalciferol) như sau:

+ Đối với phụ nữ có thai, cho con bú:	400 IU/ngày
+ Trẻ em:	400 IU/ngày

2.2.4. Hàm lượng trong thực phẩm:

Hàm lượng vitamin D có ít trong thực vật, có nhiều trong lòng đỏ trứng, cá, mỡ và gan. Cụ thể:

+ Dầu gan cá morue:	250 – 750 $\mu\text{g}/100\text{g}$
+ Gan động vật:	0,2 – 2,5 $\mu\text{g}/100\text{g}$
+ Lòng đỏ trứng:	2 – 12 $\mu\text{g}/100\text{g}$
+ Fo – mát:	0,2 – 0,5 $\mu\text{g}/100\text{g}$
+ Bơ:	0,3 – 0,12 $\mu\text{g}/100\text{g}$
+ Sữa:	0,01 – 0,12 $\mu\text{g}/100\text{g}$

(Lượng vitamin D sẽ tăng lên khi sữa được chiếu tia UV)

2.3. Vitamin E (Tocopherol)

2.3.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Chưa xác định được tổng hàm lượng Vitamin E trong cơ thể.
- + Trong cơ thể, người ta thấy hàm lượng vitamin E cao ở trong gan, các mô mỡ và ở tuyến yên, tuyến thượng thận, tinh hoàn và tử cung.
 - Trong máu hàm lượng vitamin E: 10mg/l.
 - Trong mô mỡ: 150 $\mu\text{g/g}$
 - Mô tế bào thượng thận: 132 $\mu\text{g/g}$
 - Tinh hoàn: 40 $\mu\text{g/g}$
 - Tuyến yên: 40 $\mu\text{g/g}$

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

2.2. Sắt (Fe):

2.2.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Cơ thể chứa 4,0–5,0 g Fe ở nam và 2,5–3,0 g Fe ở nữ.
- + Fe được phân bố phần lớn ở HC và sắc tố các cơ (60% trong Hemoglobin; 3,5% trong Myoglobin trong cơ; 30% tích lũy dưới dạng Ferritin và Hemosiderin).

2.2.2. Vai trò:

- (1) Fe tham gia cấu tạo nên hồng cầu, có vai trò vận chuyển oxy tới các tế bào và CO₂ từ tế bào tới phổi thải ra ngoài.
- (2) Là chất đồng xúc tác trong quá trình hô hấp tế bào trong ty lạp thể.
- (3) Thiếu Fe sẽ dẫn tới thiếu máu, thiếu năng lượng, gây suy yếu các tế bào, cơ thể.

2.2.3. Nhu cầu:

- + Lượng thức ăn cho một người một ngày có thể có từ 10–30 mg Fe, nhưng cơ thể chỉ hấp thụ được phần nhỏ, khoảng 0,5–1,0 mg.

- + Nhu cầu Fe cần bổ sung hàng ngày như sau:

- Trẻ em 6–12 tháng:	12 mg/ngày
- Trẻ em 1–2 tuổi:	7 mg/ngày
- Trẻ em 2–6 tuổi:	9 mg/ngày
- Trẻ em 6–12 tuổi:	11 mg/ngày
- Nữ 13–16 tuổi :	23 mg/ngày
- Nam 13–16 tuổi:	13 mg/ngày
- Phụ nữ tuổi sinh đẻ:	25 mg/ngày
- Phụ nữ cho con bú:	12 mg/ngày
- Phụ nữ đã mãn kinh:	9 mg/ngày
- Người lớn (nam):	11 mg/ngày

2.2.4. Hàm lượng trong thực phẩm

+ Tiết bò:	52 mg/100g
+ Chim bồ câu:	20 mg/100g
+ Gan:	8–18 mg/100g
+ Đậu hạt:	11 mg/100g
+ Sò, hến, lòng đỏ trứng:	6–7 mg/100g
+ Bột đậu nành:	6 mg/100g
+ Hoa quả khô:	4 mg/100g
+ Thịt bò:	3–6 mg/100g
+ Rau dền, mùi tây:	3 mg/100g
+ Bánh mỳ:	2–2,5 mg/100g
+ Thịt gia cầm:	2,5 mg/100g
+ Thịt gà:	1–2 mg/100g
+ Rau tươi :	0,5–3 mg/100g

2.2.5. Chú ý khi bổ sung Fe:

- + Thiếu Fe dẫn tới thiếu máu, biểu hiện da tái, niêm mạc nhợt, thờ gáp khi gắng sức, suy nhược thần kinh, dễ viêm nhiễm. Các đối tượng dễ bị: Trẻ suy dinh dưỡng, phụ nữ tuổi sinh đẻ (mỗi ngày có kinh có thể mất 1 lít máu có chứa 0,5g Fe), phụ nữ mang thai và cho con bú, người xuất huyết dạ dày, ruột, hậu môn... người nghiện rượu, ăn chay. Để phát hiện thiếu máu cần xét nghiệm huyết cầu tố, bình thường nam: 12g, nữ: 11g
- + Hiện tượng thừa Fe: Khi lượng Fe trong huyết thanh cao hơn 200mg/100ml. Nguyên nhân: do di truyền, truyền máu nhiều lần, bổ sung quá nhiều Fe.
- + Các chứng bệnh liên quan thừa Fe: Bệnh tim mạch, ung thư, Parkinson, thấp khớp. Ngoài ra, các tế bào bị oxy hóa nhanh, làm chóng già. Phụ nữ sống lâu hơn nam giới vì thải bớt Fe qua các chu kỳ kinh nguyệt.
- + Fe có cả trong thực phẩm nguồn gốc động vật và thực vật. Fe trong thịt, cá dễ hấp thu Fe trong rau quả.
- + Những thực phẩm có vitamin C (nước cam) kích thích hấp thu Fe tốt hơn. Thực phẩm có tannin (nước trà) ức chế hấp thu Fe.
- + Để đề phòng thiếu Fe: Trẻ em, phụ nữ mang thai, cho con bú cần ăn thực phẩm giàu sắt như: Gan, thịt, cá, hải sản, trứng, hạt đậu, rau tươi và uống nước có vitamin (nước cam, nước chanh).
- + Những người trên 50 tuổi thường dư Fe nên hạn chế thực phẩm giàu Fe và nên uống nước trà sau bữa ăn (để hạn chế hấp thu Fe).
- + Khi dùng thuốc bổ, sản phẩm bổ dưỡng nên chú ý không dùng các sản phẩm có Fe.

2.3. Mangan (Mn):

2.3.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Trong cơ thể người trưởng thành có từ 10–20 mg Mn.
 - + Tập trung chủ yếu ở: xương, gan, thận.
- Trong máu, hàm lượng: 10µg/l, tập trung ở Hồng cầu. Huyết tương có hàm lượng 0,6–4 µg/l. Trong cơ bắp, Mn chiếm 35% tổng Mn cơ thể.

2.3.2. Vai trò:

- (1) Tham gia đến nhiều chức năng sinh lý nhờ hình thành phức hợp khá hoạt động với các men:
 - Men Arginase: xúc tác tổng hợp Ure từ Amoniac.
 - Men Phosphat kiềm (phải có chứa Cr) cần thiết để tổng hợp Insulin và duy trì dung sai bình thường của Glucose.
 - Men Farnesyl synthetase: tác động tới quá trình sản xuất Hormone giới tính. Khi thiếu Mn, các chức năng sinh lý cơ bản của động vật có vú bị ảnh hưởng nghiêm trọng.
 - Pyruvate carboxylase: tác động tới cơ chế chuyển hóa Glucose trong quá trình tổng hợp Glucose từ các chất có nguồn gốc không phải Glucid.
- (2) Là nguyên tố cần thiết trong chức năng sinh sản, phát triển xương, cảm giác giữ thăng bằng, hoạt động của não, tổng hợp Cholesterol, điều chỉnh nồng độ Glucose trong máu (phối hợp vitamin K)

Kẽm:

3.4. Kẽm (Zn):

3.4.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Cơ thể người có khoảng: 2,5g Zn.
- + Phân bố: 60% ở cơ bắp, 30% ở xương.
- + Nồng độ Zn khá cao ở mắt, tuyến tiền liệt, thận, gan, tóc và tụy. Trong huyết thanh, hàm lượng Zn khoảng 0,9 mg/l. Trong thời gian mang thai, hàm lượng Zn trong máu mẹ giảm tới 50% vì đã truyền cho con.

3.4.2. Vai trò:

Zn là chất đồng xúc tác hoặc tham gia vào cấu trúc, điều hòa chức năng hơn 200 Enzyme trong cơ thể. Vai trò cụ thể của Zn là:

- (1) Kích thích phát triển tế bào mới, phục hồi các tế bào bị tổn thương do FR, liên quan đến quá trình sinh trưởng và quá trình liền sẹo.
- (2) Điều tiết sự chuyển hóa một số Hormone như: Insulin của tuyến tụy, Gustin của tuyến nước bọt và Testostrol của tuyến sinh dục nam.
- (3) Điều hòa các tế bào máu: tiểu cầu, bạch cầu, đại thực bào.
- (4) Tăng khả năng hấp thu oxy của hồng cầu qua cơ chế làm tăng độ tinh khiết của Hemoglobin.
- (5) Tăng tính bền của thành mạch và màng tế bào.
- (6) Điều hòa hoạt động của tuyến tiền liệt, điều này giải thích một số trường hợp vô sinh và rối loạn giới tính do thiếu Zn.
- (7) Kích thích sự liền sẹo dẫn đến nhanh lành vết thương như vết loét, vết bỏng...

Chương 8. Vai trò các thành phần thực phẩm chức năng với sức khỏe

- (8) Kích thích chuyển hóa vitamin A.
- (9) Kích thích hoạt động thị giác và hệ thần kinh trung ương.
- (10) Giúp cơ thể loại bỏ các chất độc, các nguyên tố kim loại nặng, chống lại sự lão hóa, chống stress.

3.4.3. Nhu cầu:

• Trẻ sơ sinh	6mg/ngày
• Trẻ 1-9 tuổi	10 mg/ngày
• Trẻ 10-12 tuổi	12 mg/ngày
• Nữ >13 tuổi	12 mg/ngày
• Nam >13 tuổi	15 mg/ngày
• Phụ nữ mang thai	15 mg/ngày
• Phụ nữ nuôi con bằng sữa mẹ	19 mg/ngày
• Người già	12 mg/ngày

3.4.4. Hàm lượng có trong thực phẩm:

• Sò hến	70 mg/100g
• Sữa mẹ, sữa bò	20 mg/100g
• Gan	7,8 mg/100g
• Thịt đỏ (thịt bò)	4,3 mg/100g
• Cá, thịt	3,0 mg/100g
• Trứng	1,5 mg/100g
• Rau xanh, hoa quả, đường, đồ uống	0,05-0,3 mg/100g
• Nước ngọt	0,0005-0,018 mg/100g

3.4.5. Chú ý khi bổ sung:

- + Thừa Zn: chỉ xảy ra khi dùng bổ sung Zn với liều cao. Với lượng > 150mg Zn/ngày sẽ có hại cho cơ thể: Làm suy giảm quá trình chuyển hóa.
- + Thiếu Zn: đa số bị thiếu Zn. Biểu hiện:
 - Móng tay dễ gãy, có vết trắng.
 - Tóc rụng.
 - Da khô, dễ viêm nhiễm.
 - Suy giảm hệ miễn dịch.
 - Nam giới: suy giảm chức năng sinh lý.
 - Phụ nữ: dễ sinh con thiếu tháng, xảy thai, trẻ dễ bị dị dạng, chậm lớn hoặc có vấn đề bất thường về thần kinh.

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

- Người già: thiếu Zn dễ suy thoái cơ bắp, xương, giảm chiều dày của da, kém ăn, ăn không ngon.
- + Những đối tượng cần bổ sung Zn:
 - Trẻ em đang độ tuổi phát triển.
 - Người bị bệnh tiểu đường, bị thương, người sau phẫu thuật, nghiện rượu, ăn chay, người uống thuốc có Fe, Aspirine, người bị bỏng, rối loạn tiêu hóa, mất mề.
 - Phụ nữ tuổi sinh đẻ, có thai, cho con bú.
 - Người cao tuổi, già.
- + Cu, Fe, Ca, P, chất xơ làm hạn chế hấp thu Zn.
- + Sữa, rượu vang, axit amin làm tăng khả năng hấp thu Zn.
- + Khi cơ thể bị nhiễm trùng cần ngưng bổ sung Zn vì Zn làm vi khuẩn phát triển nhanh hơn.

(Ca, Li, Mo, Ni, V, Rb)

Vitamin K

mang lại các lợi ích này hoạt và liên kết.

2.4. Vitamin K (Phylloquinon)

2.4.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Có ba loại vitamin K:
 - Vitamin K₁ (Phytomedianone, Phylloquinone) có nguồn gốc thực vật.
 - Vitamin K₂ (Menaquinone): có nguồn gốc động vật.
 - Vitamin K₃ và các K khác: nguồn gốc tổng hợp.
- + Chưa xác định tổng hàm lượng vitamin K có trong cơ thể.
- + Vitamin K được tích lũy ở gan, nếu không được tiếp thêm hàng ngày, lượng dự trữ vẫn đủ dùng cho cơ thể trong vòng 8 ngày.
- + Vitamin K₂ còn được tổng hợp ở trong ruột và đoạn cuối đại tràng, đáp ứng được 50-70% nhu cầu Vitamin K của cơ thể.

2.4.2. Vai trò:

- (1) Vitamin K có vai trò đặc hiệu trong cơ chế đông máu: tham gia tổng hợp Prothrombin và Proconvertin là những yếu tố đông máu.
- (2) Vitamin K tham gia vào sự vận chuyển điện tử trong quá trình Phosphoryl - hóa của quá trình quang hợp ở cây xanh và quá trình oxy hóa - Phosphoryl - hóa ở động vật.

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

- (3) Bị thiếu Vitamin K thường biểu hiện: chảy máu mũi, nước tiểu, phân có máu.
Muốn xác định cần thử Prothrombin.

Nguyên nhân thiếu vitamin K:

- Kém ăn, phải uống kháng sinh kéo dài làm loạn vi khuẩn ruột, không tổng hợp được vitamin K.
 - Trẻ sơ sinh, đẻ thiếu tháng, bị thiếu vitamin K ngay từ trong bụng mẹ. Ngay thứ 2, 3 sau sinh đã bị chảy máu đường tiêu hóa, có khi xuất huyết não trầm trọng.
 - Bệnh đường ruột, uống thuốc tẩy. Suy gan, suy tụy (mật và dịch tiết tuyến tụy có vai trò hấp thụ vitamin K).
 - Bị ngộ độc hoặc dùng thuốc có tính chất kháng vitamin K (thuốc chống co giật, chất sắt, dư vitamin A).
- (4) Vitamin K₁ ít gây ngộ độc, với liều gấp 50 lần bình thường chưa có triệu chứng ngộ độc. Vitamin K₂ có thể gây ngộ độc ở trẻ sơ sinh với liều cao.

2.4.3. Nhu cầu:

+ Trẻ sơ sinh:	12 µg/ngày
+ Trẻ từ 1 – 3 tuổi:	15 – 30 µg/ngày
+ Trẻ từ 4 – 9 tuổi:	20 – 60 µg/ngày
+ Trẻ từ 10 – 12 tuổi:	50 – 100 µg/ngày
+ Trẻ từ 13 – 19 tuổi:	50 – 100 µg/ngày
+ Người lớn:	70 – 140 µg/ngày
+ Phụ nữ có thai, cho con bú:	70 – 140 µg/ngày
+ Người cao tuổi:	70 – 140 µg/ngày

2.4.4. Hàm lượng trong thực phẩm: Thực vật nhất là các mô của lá xanh là nguồn vitamin K rất phong phú. Vitamin K có nhiều trong quả cà chua, đậu, cà rốt, thịt bò, lợn, cừu, gan, thận. Sau đây là hàm lượng vitamin K trong một số thực phẩm:

+ Trái cây:	5 – 10 µg/100g
+ Đậu Hà Lan:	10 – 50 µg/100g
+ Khoai tây:	20 – 50 µg/100g
+ Trứng:	20 – 50 µg/100g
+ Thịt:	20 – 150 µg/100g
+ Gan:	20 – 150 µg/100g
+ Súp lơ:	60 – 300 µg/100g
+ Bắp cải:	200 – 600 µg/100g
+ Su Su:	200 – 600 µg/100g
+ Mùi tây (ngô tây):	600 – 900 µg/100g
+ Dưa bắp cải:	2.000 – 3.000 µg/100g
+ Sà lách:	80 – 200 µg/100g
+ Rau Epinard:	100 – 600 µg/100g

1.4. Magie (Mg)

1.4.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Người nặng 70kg có: 25 – 30g Mg. Trong đó:
 - 70% ở xương.
 - 29% ở cơ bắp và các mô khác.
 - 1% ở trong máu.
- + Những tổ chức có hàm lượng Mg cao là: não, dịch trong tế bào và ngoài tế bào, cơ tim, tế bào gan, ruột, tuyến nội tiết và hệ bạch huyết. Trong máu, huyết tương chứa 22mg Mg/lít và trong Hồng cầu: 56mg/lít hồng huyết cầu.

1.4.2. Vai trò:

- (1) Tham gia hoạt động chuyển hóa vật chất:
 - Mg kích thích khoảng 300 Enzyme, chủ yếu các Enzyme tham gia vận chuyển Phosphat để tạo năng lượng cho cơ thể.
 - Kích thích hấp thụ và cố định Ca ở xương, ngăn cản hấp thụ Ca vào các tế bào mềm, góp phần phát triển cho xương, chống lão hóa.
 - Tham gia cung cấp năng lượng cho hoạt động não: não là cơ quan tiêu thụ năng lượng nhiều nhất, mỗi tế bào não cần lượng năng lượng gấp 10 lần các tế bào khác. Nếu không được cung cấp đủ năng lượng, các tế bào não sẽ bị tê liệt tới mức bị hủy hoại.
- (2) Góp phần ổn định nồng độ Na^+ và K^+ ở 2 bên màng tế bào: Nếu cơ thể thiếu Mg, hệ thống bơm hút đẩy Na^+ ra ngoài tế bào khi nhiều quá mức và hút K^+ vào thay thế sẽ hoạt động kém đi, dẫn tới hậu quả là các tế bào bị căng phồng do ứ Na^+ và nước.

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

- (3) Chống viêm và chống dị ứng: Mg và Vitamin C có tác dụng chống Histamin, làm giảm quá trình dị ứng.
- (4) Chống lão hóa: Mg có tác dụng làm giảm tác hại của các gốc tự do và các độc tố nên góp phần làm giảm tốc độ lão hóa.
- (5) Mg tham gia vào cấu trúc của các màng mà ở đó nó được liên kết với Phospho Lipid, tham gia ổn định cấu trúc ty lạp thể (hô hấp tế bào) đảm bảo độ bền cho Ribosom (tổng hợp protein) và kiểm soát sự toàn vẹn của chuỗi AND.
- (6) Mg là chất làm dịu thần kinh nhờ vai trò của nó trong cơ chế cố định trên các tế bào thần kinh. Nếu thiếu Mg gây tình trạng kích thích hệ thần kinh - cơ.
- Mg làm giảm độ dẫn và giảm độ kích thích cơ tim, chống giảm oxy máu, chống thiếu máu cục bộ, bảo vệ thành mạch, ổn định tiểu cầu.
 - Mg cần cho hoạt động sinh lý của thận, chức năng sinh sản và chức năng hoạt động của nhiều Hormone.

1.4.3. Nhu cầu:

• Trẻ sơ sinh	70 mg/ngày
• Trẻ 1-3 tuổi	120 mg/ngày
• Trẻ 4-9 tuổi	180 mg/ngày
• Trẻ 10-12 tuổi	240 mg/ngày
• Người lớn	330-420 mg/ngày
• Phụ nữ mang thai và cho con bú	480-500 mg/ngày

1.4.4. Hàm lượng trong thực phẩm:

• Ca cao	520 mg/100g
• Lúa mì	400
• Đậu tương	310
• Hạt điều	267
• Hạnh nhân	254
• Lúa mạch đen	229
• Đậu trắng	170
• Rau quả khô	130-270
• Rau khô	130-180
• Hạt dẻ	140
• Ngô (bắp)	120
• Gạo	120
• Ngũ cốc	120-160

Chương 8. Vai trò các thành phần thực phẩm chức năng với sức khỏe

• Sôcôla	70
• Bánh mì	50-90
• Tôm	42
• Cá	5-25
• Thịt	3-25
• Rau xanh	5-25
• Trứng và Sữa	12

1.4.5. Chú ý khi sử dụng:

- + Mg được hấp thu ở ruột với tỷ lệ hấp thu chỉ khoảng 30% lượng Mg đưa vào cơ thể.
 - Na, Ure, Glucose kích thích hấp thu Mg và nước.
 - Acid Phytic (thực phẩm nhiều ngũ cốc), chất béo bão hòa, rượu, P liều cao, Ca ức chế hấp thu Mg.
- + Các thực phẩm có chứa Mg thường bị hư hao phần lớn trong quá trình chế biến, nấu nướng:
 - Quá trình xay xát gạo quá trắng: làm mất 83,3% Mg.
 - Quá trình nấu và làm trắng đường: làm mất 99,9% Mg.
- + Mg được thải ra ngoài qua nước tiểu, phân, mồ hôi. Đa số người ta, nhất là phụ nữ thường bị thiếu Mg. Thiếu Mg là nguyên nhân của sự mệt mỏi, cảm giác kiến bò, chuột rút, đau cơ bắp, đau đầu, đầy hơi, tức ngực, lo sợ, dễ bị kích động, khó ngủ, tim đập nhanh, chóng mặt.
 - + Những người cần bổ sung Mg:
 - Phụ nữ, nhất là phụ nữ có thai, cho con bú, tiền mãn kinh.
 - Người hay bị chuột rút, cơ cơ.
 - Phòng chống stress.
 - Căng thẳng thần kinh.
 - Làm việc quá sức, vận động viên.
 - Người cao tuổi.
 - Người loét tiêu hóa, tiểu đường, bệnh sỏi.



Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng Fine Calcium For Kids

Mức đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng cho các vitamin và muối khoáng theo
Thông tư 08/2004/TT-BYT đối với các đối tượng (liều dùng/ngày)

Tên chỉ tiêu	Mức công bố cho 1 gói	Mức đáp ứng % RNI/gói/ngày cho các đối tượng				
		Trẻ em			Thiếu niên	Người trưởng thành
		1-3 tuổi	4-6 tuổi	7-9 tuổi		
Canxi	760mg	152.00%	126.67%	108.57%	58.46%%	71.62%
Vitamin D3	5mcg	100%	100%	100%	200.00%	75.00%
Vitamin B1	1mg	200.00%	166.67%	111.11%	87.12%	87,12%
Vitamin B2	1.1mg	220.00%	183.33%	122.22%	97.31%	92.31%
Vitamin B6	1mg	200.00%	166.67%	100.00%	80.13%	69.83%
Sắt	12mg	200.00%	200.00%	133.33%	54.04%	84.47%



Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng

FINE CALCIUM FOR KIDS

キッズカルシウム



Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng

FINE CALCIUM FOR KIDS

キッズカルシウム



Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng

KL T: 200g (10g x 20 gói)

Bí quyết của người Nhật Bản



Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng

FINE CALCIUM FOR KIDS

キッズカルシウム



Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng

KL T: 200g (10g x 20 gói)

Bí quyết của người Nhật Bản

Mã vạch



Hợp số đăng in trên bao bì
Bảo quản: nơi khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp
Dùng từ 06 tháng tới 06 năm
FINE JAPAN CO., LTD.
Địa chỉ: 5-7-8 Shinsenryo, Higashinagoya-shi, Chukyo, Japan
Bản xuất tại:
CÔNG TY TNHH FINE VIỆT NAM
Địa chỉ: 48 Trưng Trắc, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên
Điện thoại: 0203 3726.111
Nhà phân phối độc quyền tại Việt Nam: CÔNG TY TNHH
Dinh Dưỡng Nhật Bản (FINE JAPAN CO., LTD.)
Địa chỉ: 58-48-135 Phố Hồng Thái, P. Quỳnh Lôi, Q. Hai Bà
Trung, Hà Nội
ĐT: 0243 632 3599 <http://www.docdinhdongnhat.vn>
Số NCCS
Sản phẩm này không phải là thuốc, và không có tác dụng thay thế
thuốc chữa bệnh.

**Tài liệu tham khảo – Theo cuốn sách Hiệp hội Thực Phẩm Chức Năng
Việt Nam – Chủ biên: PGS, TSYH Trần Đáng**

Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng Fine Calcium For Kids

Canxi:

Chương 8. Vai trò các thành phần thực phẩm chức năng với sức khỏe

II. VAI TRÒ CÁC CHẤT KHOÁNG ĐỐI VỚI SỨC KHỎE

1. 7 nguyên tố có nhiều trong cơ thể (Ca, K, Na, Mg, Cl, P, S)

1.1. Canxi (Ca)

1.1.1. *Hàm lượng trong cơ thể:* 1000 – 1500g, chiếm 1,6% trọng lượng cơ thể

1.1.2. *Vai trò:*

- (1) Canxi là thành phần chính của xương, răng và móng (chiếm 99% Canxi trong cơ thể), 1% canxi ở máu, dịch ngoại bào và tổ chức phần mềm. Cùng với P và Mg, Ca có vai trò hàn gắn các điểm xương bị tổn thương, giúp xương phát triển và giữ được tính cứng, chắc.
- (2) Là thành phần chính trong quá trình cốt hóa của xương.
- (3) Cùng với P, tạo ra các tế bào xương mới, tái tạo các đầu xương ở các khớp vận động bị hao mòn.
- (4) Tham gia truyền dẫn thông tin thứ 2 và dẫn truyền xung động thần kinh qua Xi-náp.
- (5) Tham gia vào toàn quá trình co, giãn cơ, mọi hiện tượng của cơ thể và công năng của tế bào.
- (6) Canxi tham gia vào quá trình đông máu, nhịp đập của tim.

1.1.3. *Nhu cầu:*

TT	Lứa tuổi	Lượng Ca hàng ngày (mg)
1	Trẻ sơ sinh	300-400
2	Trẻ 1-3 tuổi	600
3	Trẻ 4-9 tuổi	700
4	Trẻ 10-12 tuổi	1000
5	Trẻ 13-19 tuổi	1200
6	Người lớn	800-900
7	Phụ nữ có thai • 3 tháng đầu • 3 tháng giữa • 3 tháng cuối + thời kỳ cho con bú	800 1200 1200
8	Phụ nữ mãn kinh	1200-1500
9	Người già	1000-1200

1.1.4. *Hàm lượng Ca trong thực phẩm:*

+ Phô-mai bò	540mg/100g
+ Phô-mai dê	190
+ Yaourt	140
+ Sữa	120
+ Cá mòi (Sắc-đin)	330
+ Hạt hạnh nhân	234

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

	180
+ Rau cải xoăn (cresson)	150
+ Củ cải	126
+ Quả chà là khô	150
+ Sữa đậu nành	106
+ Quả ôliu	48
+ Bắp cải, dưa bắp cải	20-60
+ Các loại rau xanh và quả tươi	

1.1.5. Chú ý khi bổ sung Canxi:

+ Khi bổ sung Ca cần đồng thời bổ sung vitamin D, vitamin B₆, vitamin C, Mg và Zn để kích thích hấp thu và tập trung Ca vào xương, tránh đóng cặn ở các cơ quan, nội tạng gây ra sỏi, bệnh tim mạch.

+ Khi có dư vitamin D, cơ thể hấp thu Ca dễ dàng hơn, dẫn tới mức dư thừa Canxi, có thể đóng cặn ở thận, mạch máu, khớp xương, tế bào não. Hiện tượng Ca hóa tế bào mềm như vậy dễ xảy ra ở người cao tuổi. Để ngăn chặn tình trạng trên, nên duy trì một lượng Mg cần thiết. Mg có tác dụng ngăn không cho Ca xâm nhập vào tế bào mềm, hướng Ca hội nhập vào tế bào xương.

+ Khi bổ sung Ca, không nên uống nhiều cafe và ăn mặn vì chúng làm tăng đào thải Ca qua nước tiểu.

+ Trẻ em không nên uống nhiều nước có Gaz vì: làm tăng thải Ca, có hại cho xương vì tính acid của nước có Gaz và nước ngọt có Gaz thường chứa những hợp chất P, mà P kết hợp với Ca tạo thành các muối không tan dễ đóng cặn, có thể ngăn cản lưu thông máu.

+ Hàng ngày, lượng Ca thải ra ngoài qua phân: 450 mg, qua nước tiểu: 100-250mg/lít, qua mồ hôi: 100-150mg/lít.

1.2. Kali (K):

1.2.1. Hàm lượng trong cơ thể: Người nặng 70kg có khoảng 140g K. 90% lượng K nằm trong các tế bào.

1.2.2. Vai trò:

+ Tạo thế cân bằng ion K (bên trong tế bào) và ion Na (bên ngoài tế bào). Sự cân bằng 2 ion này cần thiết cho hoạt động cơ tim.

+ Thiếu hoặc thừa K⁺ đều làm tim đập nhanh hơn, dẫn tới loạn nhịp tim.

+ Tham gia tạo ra tế bào mới của thai nhi, tái tạo các tế bào làm lành vết thương, hồi phục sức khỏe.

1.2.3. Nhu cầu:

+ Cơ thể luôn luôn có nhu cầu về K nhưng với mức độ thích hợp.

+ Thiếu hoặc thừa K đều có hại cho sức khỏe.

+ Thiếu K hay đi kèm thiếu Mg, làm dễ mệt mỏi hay bị chuột rút, cảm giác kiến bò tay chân, rối loạn tiêu hóa. Thiếu kéo dài, có thể bị loạn nhịp tim, bại liệt.

+ Thừa K: có thể viêm ruột, suy thận, loạn nhịp tim hoặc tim ngừng đập.

Vitamin B1, Vitamin B2:

Chương 8. Vai trò các thành phần thực phẩm chức năng với sức khỏe

Chương 8

VAI TRÒ CÁC THÀNH PHẦN THỰC PHẨM CHỨC NĂNG VỚI SỨC KHỎE

1. VAI TRÒ CỦA CÁC VITAMIN

1. CÁC VITAMIN TAN TRONG NƯỚC

1.1. Vitamin B₁ (Thiamin):

1.1.1. Hàm lượng trong cơ thể:

Cơ thể người có khoảng 25mg Vitamin B₁, tan trong các cơ, mô, phần lớn ở gan, thận, não và nhất là ở tim. Vitamin B₁ dễ bị phân huỷ bởi nhiệt độ, oxy, acid của môi trường và ion.

1.1.2. Vai trò:

- + Vitamin B₁ tham gia vào nhiều phản ứng Enzym trong cơ thể, đặc biệt trong quá trình sử dụng năng lượng Glucose khi phân giải chúng.
- + Vitamin cần thiết cho quá trình trao đổi chất, sinh trưởng và phát triển cơ thể.
- + Vitamin B₁ cần thiết cho hoạt động của hệ thần kinh.
- + Khi bị thiếu Vitamin B₁ biểu hiện: mệt mỏi, chán ăn, vô cảm, sức lực suy giảm, cử chỉ vụng về, trí nhớ suy giảm, hay quên, tổn thương thần kinh, rối loạn tâm thần, ảnh hưởng hoạt động của tim, não.

Thiếu Vitamin B₁ hay gặp ở người nghiện rượu, người cao tuổi (do ăn ít đi, thiên về thực phẩm ngọt, hay bị rối loạn tiêu hoá), phụ nữ mang thai, đang cho con bú, trẻ sơ sinh và ở độ tuổi ăn bột, các vận động viên, người ăn chay, ăn kiêng, bị stress, bị tiêu đường, bệnh tiêu hoá, phù thũng, bệnh gan, bệnh thần kinh, sử dụng thực phẩm công nghiệp, chế biến sẵn. Khi thiếu nặng gây bệnh Beri-beri (mệt, phù phổi, suy tim, viêm dạ dày, thần kinh, tê phù, tử vong). Không có sự tích trữ Vitamin B₁ trong cơ thể. Không có hiện tượng thừa Vitamin B₁, vì Vitamin B₁ tan trong nước, được bài tiết ra ngoài qua đường nước tiểu.

1.1.3. Nhu cầu:

+ Trẻ sơ sinh:	0,4 mg/ngày
+ Trẻ 1 – 3 tuổi:	0,7 mg/ngày
+ Trẻ 4 – 9 tuổi:	0,8 mg/ngày
+ Trẻ 10 – 12 tuổi:	1,2 mg/ngày
+ Trẻ 13 – 19 tuổi:	1,3 mg/ngày
+ Người lớn (nam):	1,5 mg/ngày

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

- + Người lớn (nữ): 1,3 mg/ngày
- + Phụ nữ có thai và cho con bú: 1,8 mg/ngày

1.1.4. Hàm lượng trong thực phẩm:

- + Nấm khô: 2-3,5 mg/100g
- + Mầm lúa gạo, lúa mì: 2,0 mg/100g
- + Bột đậu xanh: 1,0 mg/100g
- + Thịt gà: 0,6 mg/100g
- + Gan: 0,18-0,50 mg/100g
- + Bánh mì: 0,3 mg/100g
- + Cá: 0,01-0,36 mg/100g
- + Đậu lăng: 0,1-0,34 mg/100g
- + Thóc chưa giã: 0,02-0,7 mg/100g
- + Khoai tây: 0,1 mg/100g
- + Sữa, thịt, Fo-mat: 0,02-0,08 mg/100g

1.2. Vitamin B₂ (Riboflavine)

1.2.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Chưa rõ tổng hàm lượng Vitamin B₂ có trong cơ thể.
- + Vitamin có thể được tích trữ ở gan nhưng rất ít. Cơ thể bài tiết Vitamin B₂ qua đường nước tiểu (màu vàng cam). Vitamin B₂ bền với nhiệt nhưng vẫn bị mất đi một phần khi đun trong nước, rất nhạy cảm với ánh sáng (tia cực tím), bền trong môi trường acid, kém bền trong môi trường kiềm. Sữa để ngoài ánh nắng mặt trời 2 giờ làm phân huỷ 85% Vitamin B₂ trong sữa. Sữa không bị hao hụt Vitamin B₂ khi đun, hấp để tiệt trùng, nhưng sau đó cần phải được bảo quản trong chai màu hoặc trong hộp giấy để tránh cho Vitamin B₂ bị phân huỷ bởi ánh sáng.

1.2.2. Vai trò:

- (1) Tham gia quá trình chuyển hoá Glucid thành năng lượng, tích trữ năng lượng dưới dạng ATP.
- (2) Vitamin B₂ cần thiết cho sự sinh trưởng và phát triển của cơ thể.
- (3) Tham gia quá trình tổng hợp acid béo, trong đó có Purin, hình thành nên các acid Nucleic và có mặt trong thành phần acid amin, trong cấu tạo võng mạc và giác mạc của mắt.
- (4) Khi bị thiếu Vitamin B₂:
 - Viêm da mặt (thường ở hai bên mũi, vành tai, đuôi mắt, viêm màng nháy ở môi, miệng, lưỡi).
 - Bệnh về mắt: chảy nước mắt, dây giác mạc, mắt lồi.
 - Phụ nữ có thai dễ bị dị tật xương, quái thai.

Không xác định có sự thừa Vitamin B₂ trong cơ thể.

1.2.3. Nhu cầu:

+ Trẻ sơ sinh	: 0,6 mg/ngày
+ Trẻ 1 – 3 tuổi	: 0,8 mg/ngày
+ Trẻ 4 – 9 tuổi	: 1,0 mg/ngày
+ Trẻ 10 – 12 tuổi	: 1,4 mg/ngày
+ Trẻ 13 – 19 tuổi:	
- Nam	: 1,8 mg/ngày
- Nữ	: 1,5 mg/ngày
+ Người lớn:	
- Nam	: 1,8 mg/ngày
- Nữ	: 1,5 mg/ngày
+ Phụ nữ mang thai và cho con bú	: 1,8 mg/ngày

Những trường hợp cần bổ sung Vitamin B₃ cùng các Vitamin khác: phụ nữ có thai, cho con bú, người cao tuổi, nghiện rượu, ăn kiêng, tiêu hoá kém, đái đường, suy thận, viêm da, viêm màng nhầy mũi, miệng.

1.2.4. Hàm lượng trong thực phẩm:

+ Gan	: 1,5–13 mg/100g
+ Trứng	: 0,34–0,60 mg/100g
+ Nấm	: 0,26–0,44 mg/100g
+ Sữa chua (Yaourt)	: 0,13–0,27 mg/100g
+ Thịt	: 0,05–0,47 mg/100g
+ Bánh mì	: 0,06–0,16 mg/100g
+ Rau xanh đã nấu chín	: 0,01–0,14 mg/100g

1.3. Vitamin PP (acid Nicotinic, Nicotinamid, Niacin, Vitamin B₃):

1.3.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Chưa xác định tổng hàm lượng Vitamin PP (Preventive Pellagra) trong cơ thể.
- + Vitamin PP có trong tất cả mô tế bào, nhưng nhiều nhất ở gan.

1.3.2. Vai trò:

- (1) Vitamin PP chống được bệnh da sần sùi (Pellagra). (Biểu hiện sưng màng nhày dạ dày – ruột, da sần sùi, nhất là các vị trí tiếp xúc với ánh sáng mặt trời).
- (2) Ở cơ thể động vật, Vitamin PP được tổng hợp một phần từ Tryptophan với sự tham gia của Vitamin B₂ và B₆. Vì vậy, khi dùng thực phẩm có ít Tryptophan (ngô) và nếu thiếu cả Vitamin B₂, B₆ thì sẽ kéo theo thiếu Vitamin PP, gây nên bệnh Pellagra.
- (3) Vitamin PP là thành phần quan trọng của Coenzym NAD và NADP, có vai trò quan trọng trong quá trình oxy hoá – khử (vận chuyển H).

Vitamin B6:

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

+ Sữa:	0,2–0,8 mg/100g
+ Rau, quả:	0,05–0,30 mg/100g

1.5. Vitamin B₆ (Pyridoxine):

1.5.1. Hàm lượng trong cơ thể:

Chưa xác định tổng hàm lượng Vitamin B₆ có trong cơ thể.

1.5.2. Vai trò:

(1) Vai trò chuyển hoá các acid amin trong cơ thể, bao gồm tổng hợp:

- Chất Taurine trong mật, có tác dụng an thần.
- Chất Serotonin có tác dụng làm giảm cảm giác hồi hộp, lo sợ.
- Hồng cầu.
- Chất Collagen, có tác dụng làm cứng xương.

Bởi vậy, khi thiếu Vitamin B₆ có thể rối loạn tâm thần, chậm hoặc khó chuyển hoá các chất dinh dưỡng, xương yếu dễ gãy và các bệnh về tim mạch.

(2) Tham gia quá trình loại CO₂ của acid amin và liên quan đến cân bằng năng lượng trong cơ thể.

(3) Tham gia quá trình chuyển hoá từ Tryptophan thành Vitamin PP.

1.5.3. Nhu cầu:

+ Trẻ sơ sinh:	0,3–0,6 mg/ngày
+ Trẻ 1 – 3 tuổi:	0,8 mg/ngày
+ Trẻ 4 – 9 tuổi:	1,4 mg/ngày
+ Trẻ 10 – 12 tuổi:	1,6 mg/ngày
+ Trẻ 13–19 tuổi:	2,0 mg/ngày
+ Người lớn:	
- Nam:	2,2 mg/ngày
- Nữ:	2,0 mg/ngày
+ Phụ nữ mang thai và cho con bú:	2,5 mg/ngày
+ Người già:	2,0–2,2 mg/ngày

1.5.4. Hàm lượng trong thực phẩm:

Vitamin B₆ có nhiều trong men bia, mầm lúa, gan, óc, huyết tương, hồng cầu, thịt, cá, súp-lơ, đậu xanh, chuối. Hàm lượng trong một số thực phẩm:

+ Men khô:	1,5–10 mg/100g
+ Mầm lúa mì:	1–5 mg/100g
+ Gan bò non, Giăm-bông, thịt gà:	1–2,1 mg/100g
+ Bột ngô, bột mì:	0,4–0,7 mg/100g
+ Thịt, cá:	0,3–0,7 mg/100g
+ Rau, quả:	0,1–0,5 mg/100g
+ Chuối:	0,3 mg/100g
+ Trứng:	0,1 mg/100g

Vitamin D3:

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

2.2. Vitamin D (Calciferol)

2.2.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Chưa xác định rõ tổng hàm lượng vitamin D có trong cơ thể.
- + Có nhiều loại Vitamin D: D₂, D₃, D₄, D₅, D₆, D₇, nhưng chỉ có 2 loại quan trọng nhất với cơ thể là D₂, D₃.
 - Vitamin D₂ (Ergosterol, Ergocalciferol) được tạo nên từ tiền chất là Ergosterol, có trong các thực vật và nấm men.
 - Vitamin D₃ (Cholecalciferol) có 2 nguồn: do cơ thể tổng hợp từ tiền chất của Vitamin D₃ mà nguyên liệu là cholesterol, có ở trong da, dưới tác dụng của tia tử ngoại trong ánh nắng mặt trời, được hoạt hóa thành D₃, sau đó được vận chuyển khắp cơ thể và dự trữ ở gan. Nguồn này chiếm 50 – 70% Vitamin D cho cơ thể. Nguồn thứ hai là do các thực phẩm cung cấp, có nhiều ở dầu cá.

2.2.2. Vai trò:

- (1) Vitamin D có tác dụng:
 - Kích thích ruột hấp thu Calci và Phosphor.
 - Tăng lượng Ca trong máu tập trung vào xương.
 - Kích thích thận hấp thu P.Kết quả là làm cho xương phát triển và rắn chắc.
- (2) Vitamin D còn làm cho Ca dồn lên tuyến sữa của mẹ, tham gia vào việc chuyển Ca từ nhau thai sang thai nhi.
- (3) Kích thích sự phát triển da.
- (4) Tham gia hoạt động cơ bắp.
- (5) Tham gia tổng hợp Insulin trong tuyến tụy.
- (6) Thiếu Vitamin D:
 - Ảnh hưởng xấu tới bộ xương, nhất là trẻ em ở 2 năm đầu đời. Những triệu chứng biểu hiện:
 - Ở đầu: xương ót và xương thái dương mềm, trán dô.
 - Từ tháng 6 – 12 đã thấy vẹo xương sườn và lồng ngực.
 - Trẻ 1 tuổi trở đi: dễ thấy cong tay, chân và các xương dài yếu, chậm biết đi hoặc đi khó.
 - Ở người lớn: Đau nhức cơ bắp và xương, thường đau nhiều ở đoạn ngang hông, khi đi càng đau hơn, có thể lan tới cột sống và lồng ngực.
 - Những đối tượng dễ bị thiếu Vitamin D:
 - Trẻ em, người già, phụ nữ hay mặc quần áo phủ kín người và ít ra nắng.
 - Trẻ em đang tuổi lớn, bộ xương phát triển nhanh.
 - Phụ nữ nuôi con bằng sữa mẹ.
 - Người cao tuổi
 - Người bệnh kém ăn nên thiếu chất.
 - Người nghiện rượu.

- Người dùng thuốc có tác dụng kháng Vitamin D như thuốc chống động kinh, dầu paragin, cholestyramin...

(7) Thừa Vitamin D: khi sử dụng liều 25 – 75 $\mu\text{g/kg/ngày}$ trong nhiều tuần lễ có thể gây triệu chứng ngộ độc: chán ăn, buồn nôn, sút cân, có thể mất nước, đi tiểu nhiều, huyết áp cao. Nếu nặng có thể tổn thương thận, phổi, tim mạch, phụ nữ có thai dễ bị xảy thai, dị tật do dư thừa Canxi.

2.2.3. Nhu cầu:

+ Trẻ sơ sinh:	10 $\mu\text{g/ngày}$
+ Trẻ từ 1 – 3 tuổi:	10 – 15 $\mu\text{g/ngày}$
+ Trẻ 4 – 9 tuổi:	10 $\mu\text{g/ngày}$
+ Trẻ trên 10 tuổi:	10 $\mu\text{g/ngày}$
+ Phụ nữ có thai:	15 $\mu\text{g/ngày}$
+ Phụ nữ cho con bú:	15 $\mu\text{g/ngày}$
+ Người lớn:	10 $\mu\text{g/ngày}$

Nếu tính nhu cầu theo đơn vị quốc tế IU (1 đơn vị IU được xác định bằng hoạt độ sinh học của 0,025 μg Ergocalciferol) như sau:

+ Đối với phụ nữ có thai, cho con bú:	400 IU/ngày
+ Trẻ em:	400 IU/ngày

2.2.4. Hàm lượng trong thực phẩm:

Hàm lượng vitamin D có ít trong thực vật, có nhiều trong lòng đỏ trứng, cá, mỡ và gan. Cụ thể:

+ Dầu gan cá morue:	250 – 750 $\mu\text{g}/100\text{g}$
+ Gan động vật:	0,2 – 2,5 $\mu\text{g}/100\text{g}$
+ Lòng đỏ trứng:	2 – 12 $\mu\text{g}/100\text{g}$
+ Fo – mát:	0,2 – 0,5 $\mu\text{g}/100\text{g}$
+ Bơ:	0,3 – 0,12 $\mu\text{g}/100\text{g}$
+ Sữa:	0,01 – 0,12 $\mu\text{g}/100\text{g}$

(Lượng vitamin D sẽ tăng lên khi sữa được chiếu tia UV)

2.3. Vitamin E (Tocopherol)

2.3.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Chưa xác định được tổng hàm lượng Vitamin E trong cơ thể.
- + Trong cơ thể, người ta thấy hàm lượng vitamin E cao ở trong gan, các mô mỡ và ở tuyến yên, tuyến thượng thận, tinh hoàn và tử cung.
 - Trong máu hàm lượng vitamin E: 10mg/l.
 - Trong mô mỡ: 150 $\mu\text{g/g}$
 - Mô tế bào thượng thận: 132 $\mu\text{g/g}$
 - Tinh hoàn: 40 $\mu\text{g/g}$
 - Tuyến yên: 40 $\mu\text{g/g}$

Sắt:

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

2.2. Sắt (Fe):

2.2.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Cơ thể chứa 4,0–5,0 g Fe ở nam và 2,5–3,0 g Fe ở nữ.
- + Fe được phân bố phần lớn ở HC và sắc tố các cơ (60% trong Hemoglobin; 3,5% trong Myoglobin trong cơ; 30% tích lũy dưới dạng Ferritin và Hemosiderin).

2.2.2. Vai trò:

- (1) Fe tham gia cấu tạo nên hồng cầu, có vai trò vận chuyển oxy tới các tế bào và CO₂ từ tế bào tới phổi thải ra ngoài.
- (2) Là chất đồng xúc tác trong quá trình hô hấp tế bào trong ty lạp thể.
- (3) Thiếu Fe sẽ dẫn tới thiếu máu, thiếu năng lượng, gây suy yếu các tế bào, cơ thể.

2.2.3. Nhu cầu:

- + Lượng thức ăn cho một người một ngày có thể có từ 10–30 mg Fe, nhưng cơ thể chỉ hấp thụ được phần nhỏ, khoảng 0,5–1,0 mg.

- + Nhu cầu Fe cần bổ sung hàng ngày như sau:

- Trẻ em 6–12 tháng:	12 mg/ngày
- Trẻ em 1–2 tuổi:	7 mg/ngày
- Trẻ em 2–6 tuổi:	9 mg/ngày
- Trẻ em 6–12 tuổi:	11 mg/ngày
- Nữ 13–16 tuổi :	23 mg/ngày
- Nam 13–16 tuổi:	13 mg/ngày
- Phụ nữ tuổi sinh đẻ:	25 mg/ngày
- Phụ nữ cho con bú:	12 mg/ngày
- Phụ nữ đã mãn kinh:	9 mg/ngày
- Người lớn (nam):	11 mg/ngày

2.2.4. Hàm lượng trong thực phẩm

+ Tiết bò:	52 mg/100g
+ Chim bồ câu:	20 mg/100g
+ Gan:	8–18 mg/100g
+ Đậu hạt:	11 mg/100g
+ Sò, hến, lòng đỏ trứng:	6–7 mg/100g
+ Bột đậu nành:	6 mg/100g
+ Hoa quả khô:	4 mg/100g
+ Thịt bò:	3–6 mg/100g
+ Rau dền, mùi tây:	3 mg/100g
+ Bánh mỳ:	2–2,5 mg/100g
+ Thịt gia cầm:	2,5 mg/100g
+ Thịt gà:	1–2 mg/100g
+ Rau tươi :	0,5–3 mg/100g

2.2.5. Chú ý khi bổ sung Fe:

- + Thiếu Fe dẫn tới thiếu máu, biểu hiện da tái, niêm mạc nhợt, thở gấp khi gắng sức, suy nhược thần kinh, dễ viêm nhiễm. Các đối tượng dễ bị: Trẻ suy dinh dưỡng, phụ nữ tuổi sinh đẻ (mỗi ngày có kinh có thể mất 1 lít máu có chứa 0,5g Fe), phụ nữ mang thai và cho con bú, người xuất huyết dạ dày, ruột, hậu môn... người nghiện rượu, ăn chay. Để phát hiện thiếu máu cần xét nghiệm huyết cầu tố, bình thường nam: 12g, nữ: 11g
- + Hiện tượng thừa Fe: Khi lượng Fe trong huyết thanh cao hơn 200mg/100ml. Nguyên nhân: do di truyền, truyền máu nhiều lần, bổ sung quá nhiều Fe.
- + Các chứng bệnh liên quan thừa Fe: Bệnh tim mạch, ung thư, Parkinson, thấp khớp. Ngoài ra, các tế bào bị oxy hóa nhanh, làm chóng già. Phụ nữ sống lâu hơn nam giới vì thải bớt Fe qua các chu kỳ kinh nguyệt.
- + Fe có cả trong thực phẩm nguồn gốc động vật và thực vật. Fe trong thịt, cá dễ hấp thu Fe trong rau quả.
- + Những thực phẩm có vitamin C (nước cam) kích thích hấp thu Fe tốt hơn. Thực phẩm có tannin (nước trà) ức chế hấp thu Fe.
- + Để đề phòng thiếu Fe: Trẻ em, phụ nữ mang thai, cho con bú cần ăn thực phẩm giàu sắt như: Gan, thịt, cá, hải sản, trứng, hạt đậu, rau tươi và uống nước có vitamin (nước cam, nước chanh).
- + Những người trên 50 tuổi thường dư Fe nên hạn chế thực phẩm giàu Fe và nên uống nước trà sau bữa ăn (để hạn chế hấp thu Fe).
- + Khi dùng thuốc bổ, sản phẩm bổ dưỡng nên chú ý không dùng các sản phẩm có Fe.

2.3. Mangan (Mn):

2.3.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Trong cơ thể người trưởng thành có từ 10–20 mg Mn.
 - + Tập trung chủ yếu ở: xương, gan, thận.
- Trong máu, hàm lượng: 10µg/l, tập trung ở Hồng cầu. Huyết tương có hàm lượng 0,6–4 µg/l. Trong cơ bắp, Mn chiếm 35% tổng Mn cơ thể.

2.3.2. Vai trò:

- (1) Tham gia đến nhiều chức năng sinh lý nhờ hình thành phức hợp khá hoạt động với các men:
 - Men Arginase: xúc tác tổng hợp Ure từ Amoniac.
 - Men Phosphat kiềm (phải có chứa Cr) cần thiết để tổng hợp Insulin và duy trì dung sai bình thường của Glucose.
 - Men Farnesyl synthetase: tác động tới quá trình sản xuất Hormone giới tính. Khi thiếu Mn, các chức năng sinh lý cơ bản của động vật có vú bị ảnh hưởng nghiêm trọng.
 - Pyruvate carboxylase: tác động tới cơ chế chuyển hóa Glucose trong quá trình tổng hợp Glucose từ các chất có nguồn gốc không phải Glucid.
- (2) Là nguyên tố cần thiết trong chức năng sinh sản, phát triển xương, cảm giác giữ thăng bằng, hoạt động của não, tổng hợp Cholesterol, điều chỉnh nồng độ Glucose trong máu (phối hợp vitamin K)

Kẽm:

3.4. Kẽm (Zn):

3.4.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Cơ thể người có khoảng: 2,5g Zn.
- + Phân bố: 60% ở cơ bắp, 30% ở xương.
- + Nồng độ Zn khá cao ở mắt, tuyến tiền liệt, thận, gan, tóc và tủy. Trong huyết thanh, hàm lượng Zn khoảng 0,9 mg/l. Trong thời gian mang thai, hàm lượng Zn trong máu mẹ giảm tới 50% vì đã truyền cho con.

3.4.2. Vai trò:

Zn là chất đồng xúc tác hoặc tham gia vào cấu trúc, điều hòa chức năng hơn 200 Enzyme trong cơ thể. Vai trò cụ thể của Zn là:

- (1) Kích thích phát triển tế bào mới, phục hồi các tế bào bị tổn thương do FR, liên quan đến quá trình sinh trưởng và quá trình liền sẹo.
- (2) Điều tiết sự chuyển hóa một số Hormone như: Insulin của tuyến tụy, Gustin của tuyến nước bọt và Testostrol của tuyến sinh dục nam.
- (3) Điều hòa các tế bào máu: tiểu cầu, bạch cầu, đại thực bào.
- (4) Tăng khả năng hấp thu oxy của hồng cầu qua cơ chế làm tăng độ tinh khiết của Hemoglobin.
- (5) Tăng tính bền của thành mạch và màng tế bào.
- (6) Điều hòa hoạt động của tuyến tiền liệt, điều này giải thích một số trường hợp vô sinh và rối loạn giới tính do thiếu Zn.
- (7) Kích thích sự liền sẹo dẫn đến nhanh lành vết thương như vết loét, vết bỏng...

- (8) Kích thích chuyển hóa vitamin A.
- (9) Kích thích hoạt động thị giác và hệ thần kinh trung ương.
- (10) Giúp cơ thể loại bỏ các chất độc, các nguyên tố kim loại nặng, chống lại sự lão hóa, chống stress.

3.4.3. Nhu cầu:

• Trẻ sơ sinh	6mg/ngày
• Trẻ 1-9 tuổi	10 mg/ngày
• Trẻ 10-12 tuổi	12 mg/ngày
• Nữ >13 tuổi	12 mg/ngày
• Nam >13 tuổi	15 mg/ngày
• Phụ nữ mang thai	15 mg/ngày
• Phụ nữ nuôi con bằng sữa mẹ	19 mg/ngày
• Người già	12 mg/ngày

3.4.4. Hàm lượng có trong thực phẩm:

• Sò hến	70 mg/100g
• Sữa mẹ, sữa bò	20 mg/100g
• Gan	7,8 mg/100g
• Thịt đỏ (thịt bò)	4,3 mg/100g
• Cá, thịt	3,0 mg/100g
• Trứng	1,5 mg/100g
• Rau xanh, hoa quả, đường, đồ uống	0,05-0,3 mg/100g
• Nước ngọt	0,0005-0,018 mg/100g

3.4.5. Chú ý khi bổ sung:

- + Thừa Zn: chỉ xảy ra khi dùng bổ sung Zn với liều cao. Với lượng > 150mg Zn/ngày sẽ có hại cho cơ thể: Làm suy giảm quá trình chuyển hóa.
- + Thiếu Zn: đa số bị thiếu Zn. Biểu hiện:
 - Móng tay dễ gãy, có vết trắng.
 - Tóc rụng.
 - Da khô, dễ viêm nhiễm.
 - Suy giảm hệ miễn dịch.
 - Nam giới: suy giảm chức năng sinh lý.
 - Phụ nữ: dễ sinh con thiếu tháng, xảy thai, trẻ dễ bị dị dạng, chậm lớn hoặc có vấn đề bất thường về thần kinh.

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

- Người già: thiếu Zn dễ suy thoái cơ bắp, xương, giảm chiều dày của da, kém ăn, ăn không ngon.
- + Những đối tượng cần bổ sung Zn:
 - Trẻ em đang độ tuổi phát triển.
 - Người bị bệnh tiểu đường, bị thương, người sau phẫu thuật, nghiện rượu, ăn chay, người uống thuốc có Fe, Aspirine, người bị bỏng, rối loạn tiêu hóa, mắt mờ.
 - Phụ nữ tuổi sinh đẻ, có thai, cho con bú.
 - Người cao tuổi, già.
- + Cu, Fe, Ca, P, chất xơ làm hạn chế hấp thu Zn.
- + Sữa, rượu vang, axit amin làm tăng khả năng hấp thu Zn.
- + Khi cơ thể bị nhiễm trùng cần ngưng bổ sung Zn vì Zn làm vi khuẩn phát triển nhanh hơn.

(Co, Li, Mo, Ni, V, Rb)

Vitamin K

mang lại các chức năng hoạt động và biến chất.

2.4. Vitamin K (Phylloquinon)

2.4.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Có ba loại vitamin K:
 - Vitamin K₁ (Phytomedianone, Phylloquinone) có nguồn gốc thực vật.
 - Vitamin K₂ (Menaquinone): có nguồn gốc động vật.
 - Vitamin K₃ và các K khác: nguồn gốc tổng hợp.
- + Chưa xác định tổng hàm lượng vitamin K có trong cơ thể.
- + Vitamin K được tích lũy ở gan, nếu không được tiếp thêm hàng ngày, lượng dự trữ vẫn đủ dùng cho cơ thể trong vòng 8 ngày.
- + Vitamin K₂ còn được tổng hợp ở trong ruột và đoạn cuối đại tràng, đáp ứng được 50-70% nhu cầu Vitamin K của cơ thể.

2.4.2. Vai trò:

- (1) Vitamin K có vai trò đặc hiệu trong cơ chế đông máu: tham gia tổng hợp Prothrombin và Proconvertin là những yếu tố đông máu.
- (2) Vitamin K tham gia vào sự vận chuyển điện tử trong quá trình Phosphoryl - hóa của quá trình quang hợp ở cây xanh và quá trình oxy hóa - Phosphoryl - hóa ở động vật.

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

(3) Bị thiếu Vitamin K thường biểu hiện: chảy máu mũi, nước tiểu, phân có máu.
Muốn xác định cần thử Prothrombin.

Nguyên nhân thiếu vitamin K:

- Kém ăn, phải uống kháng sinh kéo dài làm loạn vi khuẩn ruột, không tổng hợp được vitamin K.
- Trẻ sơ sinh, đẻ thiếu tháng, bị thiếu vitamin K ngay từ trong bụng mẹ. Ngay thứ 2, 3 sau sinh đã bị chảy máu đường tiêu hóa, có khi xuất huyết não trầm trọng.
- Bệnh đường ruột, uống thuốc tẩy. Suy gan, suy tụy (mật và dịch tiết tụy tự có vai trò hấp thụ vitamin K).
- Bị ngộ độc hoặc dùng thuốc có tính chất kháng vitamin K (thuốc chống co giật, chất sắt, dư vitamin A).

(4) Vitamin K₁ ít gây ngộ độc, với liều gấp 50 lần bình thường chưa có triệu chứng ngộ độc. Vitamin K₂ có thể gây ngộ độc ở trẻ sơ sinh với liều cao.

2.4.3. Nhu cầu:

+ Trẻ sơ sinh:	12 µg/ngày
+ Trẻ từ 1 - 3 tuổi:	15 - 30 µg/ngày
+ Trẻ từ 4 - 9 tuổi:	20 - 60 µg/ngày
+ Trẻ từ 10 - 12 tuổi:	50 - 100 µg/ngày
+ Trẻ từ 13 - 19 tuổi:	50 - 100 µg/ngày
+ Người lớn:	70 - 140 µg/ngày
+ Phụ nữ có thai, cho con bú:	70 - 140 µg/ngày
+ Người cao tuổi:	70 - 140 µg/ngày

2.4.4. Hàm lượng trong thực phẩm: Thực vật nhất là các mô của lá xanh là nguồn vitamin K rất phong phú. Vitamin K có nhiều trong quả cà chua, đậu, cà rốt, thịt bò, lợn, cừu, gan, thận. Sau đây là hàm lượng vitamin K trong một số thực phẩm:

+ Trái cây:	5 - 10 µg/100g
+ Đậu Hà Lan:	10 - 50 µg/100g
+ Khoai tây:	20 - 50 µg/100g
+ Trứng:	20 - 50 µg/100g
+ Thịt:	20 - 150 µg/100g
+ Gan:	20 - 150 µg/100g
+ Súp - lơ:	60 - 300 µg/100g
+ Bắp cải:	200 - 600 µg/100g
+ Su Su:	200 - 600 µg/100g
+ Mùi tây (ngò tây):	600 - 900 µg/100g
+ Dưa bắp cải:	2.000 - 3.000 µg/100g
+ Sà lách:	80 - 200 µg/100g
+ Rau Epinard:	100 - 600 µg/100g

1.4. Magie (Mg)

1.4.1. Hàm lượng trong cơ thể:

- + Người nặng 70kg có: 25 – 30g Mg. Trong đó:
 - 70% ở xương.
 - 29% ở cơ bắp và các mô khác.
 - 1% ở trong máu.
- + Những tổ chức có hàm lượng Mg cao là: não, dịch trong tế bào và ngoài tế bào, cơ tim, tế bào gan, ruột, tuyến nội tiết và hệ bạch huyết. Trong máu, huyết tương chứa 22mg Mg/lít và trong Hồng cầu: 56mg/lít hồng huyết cầu.

1.4.2. Vai trò:

- (1) Tham gia hoạt động chuyển hóa vật chất:
 - Mg kích thích khoảng 300 Enzyme, chủ yếu các Enzyme tham gia vận chuyển Phosphat để tạo năng lượng cho cơ thể.
 - Kích thích hấp thụ và cố định Ca ở xương, ngăn cản hấp thụ Ca vào các tế bào mềm, góp phần phát triển cho xương, chống lão hóa.
 - Tham gia cung cấp năng lượng cho hoạt động não: não là cơ quan tiêu thụ năng lượng nhiều nhất, mỗi tế bào não cần lượng năng lượng gấp 10 lần các tế bào khác. Nếu không được cung cấp đủ năng lượng, các tế bào não sẽ bị tê liệt tới mức bị hủy hoại.
- (2) Góp phần ổn định nồng độ Na^+ và K^+ ở 2 bên màng tế bào: Nếu cơ thể thiếu Mg, hệ thống bơm hút đẩy Na^+ ra ngoài tế bào khi nhiều quá mức và hút K^+ vào thay thế sẽ hoạt động kém đi, dẫn tới hậu quả là các tế bào bị căng phồng do ứ Na^+ và nước.

THỰC PHẨM CHỨC NĂNG - Functional Food

- (3) Chống viêm và chống dị ứng: Mg và Vitamin C có tác dụng chống Histamin, làm giảm quá trình dị ứng.
- (4) Chống lão hóa: Mg có tác dụng làm giảm tác hại của các gốc tự do và các độc tố nên góp phần làm giảm tốc độ lão hóa.
- (5) Mg tham gia vào cấu trúc của các màng mà ở đó nó được liên kết với Phospho Lipid, tham gia ổn định cấu trúc ty-lạp-thể (hô hấp tế bào) đảm bảo độ bền cho Ribosom (tổng hợp protein) và kiểm soát sự toàn vẹn của chuỗi AND.
- (6) Mg là chất làm dịu thần kinh nhờ vai trò của nó trong cơ chế cố định trên các tế bào thần kinh. Nếu thiếu Mg gây tình trạng kích thích hệ thần kinh - cơ.
- Mg làm giảm độ dẫn và giảm độ kích thích cơ tim, chống giảm oxy máu, chống thiếu máu cục bộ, bảo vệ thành mạch, ổn định tiểu cầu.
 - Mg cần cho hoạt động sinh lý của thận, chức năng sinh sản và chức năng hoạt động của nhiều Hormone.

1.4.3. Nhu cầu:

• Trẻ sơ sinh	70 mg/ngày
• Trẻ 1-3 tuổi	120 mg/ngày
• Trẻ 4-9 tuổi	180 mg/ngày
• Trẻ 10-12 tuổi	240 mg/ngày
• Người lớn	330-420 mg/ngày
• Phụ nữ mang thai và cho con bú	480-500 mg/ngày

1.4.4. Hàm lượng trong thực phẩm:

• Ca cao	520 mg/100g
• Lúa mì	400
• Đậu tương	310
• Hạt điều	267
• Hạnh nhân	254
• Lúa mạch đen	229
• Đậu trắng	170
• Rau quả khô	130-270
• Rau khô	130-180
• Hạt dẻ	140
• Ngô (bắp)	120
• Gạo	120
• Ngũ cốc	120-160

Chương 8. Vai trò các thành phần thực phẩm chức năng với sức khỏe

• Sôcôla	70
• Bánh mì	50-90
• Tôm	42
• Cá	5-25
• Thịt	3-25
• Rau xanh	5-25
• Trứng và Sữa	12

1.4.5. Chú ý khi sử dụng:

- + Mg được hấp thu ở ruột với tỷ lệ hấp thu chỉ khoảng 30% lượng Mg đưa vào cơ thể.
 - Na, Ure, Glucose kích thích hấp thu Mg và nước.
 - Acid Phytic (thực phẩm nhiều ngũ cốc), chất béo bão hòa, rượu, P liều cao, Ca ức chế hấp thu Mg.
- + Các thực phẩm có chứa Mg thường bị hư hao phần lớn trong quá trình chế biến, nấu nướng:
 - Quá trình xay xát gạo quá trắng: làm mất 83,3% Mg.
 - Quá trình nấu và làm trắng đường: làm mất 99,9% Mg.
- + Mg được thải ra ngoài qua nước tiểu, phân, mồ hôi. Đa số người ta, nhất là phụ nữ thường bị thiếu Mg. Thiếu Mg là nguyên nhân của sự mệt mỏi, cảm giác kiến bò, chuột rút, đau cơ bắp, đau đầu, đầy hơi, tức ngực, lo sợ, dễ bị kích động, khó ngủ, tim đập nhanh, chóng mặt.
- + Những người cần bổ sung Mg:
 - Phụ nữ, nhất là phụ nữ có thai, cho con bú, tiền mãn kinh.
 - Người hay bị chuột rút, co cơ.
 - Phòng chống stress.
 - Căng thẳng thần kinh.
 - Làm việc quá sức, vận động viên.
 - Người cao tuổi.
 - Người loét tiêu hóa, tiểu đường, bệnh sỏi.

Số/no: HN/01260321NC1

Trang/page: 1 / 1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

1. **Tên mẫu/ Sample** : Fine Calcium For Kids
2. **Khách hàng/ Customer** : Công ty TNHH Fine Việt Nam
3. **Địa chỉ/ Address** : Thôn Ngọc Lịch, xã Trung Trắc, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên
4. **Lượng mẫu/ Amount** : 01 mẫu
5. **Tình trạng mẫu/ Sample condition** : Sản phẩm dạng bột, đựng trong túi kín, nhãn in rõ ràng, không có mẫu lưu
6. **Ngày nhận mẫu/ Sample receiving date** : 26/03/2021
7. **Kết quả/ Results** :

STT /No.	Chỉ tiêu/ Paramete	Đơn vị tính/ Unit	Phương pháp thử/ Testing method	Kết quả/ Results
I. Các chỉ tiêu vi sinh				
1.	E.coli ^(*)	CFU/g	TCVN 7924-3:2008	KPH (LOD:1)
2.	Cl.Perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD:10)
3.	Coliforms ^(*)	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD:10)
4.	S.aureus	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH (LOD:10)
5.	B. cereus	CFU/g	TCVN 7903:2008	KPH (LOD:10)
6.	Salmonella	Trong 25g	TCVN 10780-1:2017	KPH
7.	Tổng số BTNMNM ^(*)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	1,0x10 ¹
8.	Tổng số VSVHK ^(*)	CFU/g	TCVN 4884:2005	9,0x10 ¹
II. Các chỉ tiêu kim loại nặng				
1.	Chì (Pb)	ppm	MAFTC001KL/17 (GFAAS)	KPH (<0,05)
2.	Cadimi (Cd)	ppm	MAFTC002KL/17 (GFAAS)	KPH (<0,01)
3.	Thủy ngân (Hg)	ppm	MAFTC011KL/17 (AAS)	KPH (<0,01)

Hà Nội, ngày 31 tháng 03 năm 2021

TUQ.GIÁM ĐỐC



(Handwritten signature)

TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM HÓA SINH
Hoàng Thị Hiền

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến;
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của MA.FTC Lab;
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của bên gửi mẫu;
4. Đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS, dấu (**) là chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ;
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN MỘT THÀNH VIÊN**

Mã số doanh nghiệp: 0900724502

Đăng ký lần đầu: ngày 03 tháng 10 năm 2011

Đăng ký thay đổi lần thứ: 4, ngày 28 tháng 04 năm 2017

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH FINE VIỆT NAM

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: FINE VIET NAM COMPANY LIMITED

Tên công ty viết tắt: FINE VIET NAM CO.,LTD

2. Địa chỉ trụ sở chính

Thôn Ngọc Lịch, Xã Trung Trắc, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0321 3788111

Fax: 0321 3788107

Email:

Website: finevietnam.com.vn

3. Vốn điều lệ 10.000.000.000 đồng

Bằng chữ: Mười tỷ đồng

4. Thông tin về chủ sở hữu

Tên tổ chức: FINE GROUP LIMITED

Mã số doanh nghiệp/Quyết định thành lập số: 38533994-000-10-16-9

Do: Cơ quan đăng ký kinh doanh Hồng Kông Cấp ngày: 22/10/2016

Địa chỉ trụ sở chính: Unit 501-502, 5/F.,Block B, Chung Mei Centre, 15B Hing Yip Street, Kwun Tong, Kowloon, Hồng Kông

5. Người đại diện theo pháp luật của công ty

* Họ và tên: NOBUTSUNA SASAKI

Giới tính: Nam

Chức danh: Chủ tịch công ty

Sinh ngày: 18/02/1972

Dân tộc: Quốc tịch:

Nhật Bản

Loại giấy tờ chứng thực cá nhân: Hộ chiếu nước ngoài

Số giấy chứng thực cá nhân: TH5481646

Ngày cấp: 28/02/2008

Nơi cấp: Bộ Ngoại giao Nhật Bản

Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú: 5-1-1-1307, Nyoidani, Mino-shi, Osaka-fu, Nhật Bản

Chỗ ở hiện tại: Thôn Ngọc Lịch, Xã Trung Trắc, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

TRƯỞNG PHÒNG



Doãn Thị Tâm

BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: 189/2019/ATTP-CNĐK



**GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

Chủ cơ sở:

Satoshi Sasaki

Tên cơ sở:

Công Ty TNHH Fine Việt Nam

Địa chỉ:

Thôn Ngọc Lịch, xã Trung Trắc, huyện Văn Lâm, tỉnh
Hưng Yên

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH

Sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng và thực phẩm bao gói sẵn dạng bột, dạng viên nang cứng.

GIẤY CHỨNG NHẬN NÀY CÓ GIÁ TRỊ 3 NĂM KỂ TỪ NGÀY KÝ

Hà Nội, ngày 10 tháng 06 năm 2019

**KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG**



Nguyễn Hùng Long

