

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 165 ngày 12/4/2021
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC..... Phòng.....
	Sao.....

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01-AVF/AVFOOD/2021

SỞ CÔNG THƯƠNG HƯNG YÊN	
ĐẾN	Số:..... Ngày:.....
Chuyên:.....	
Lưu hồ sơ số:.....	

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN XUẤT NHẬP KHẨU VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM ÁU VIỆT

Địa chỉ: Thôn Tạ Thượng, Xã Chính Nghĩa, Huyện Kim Động, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: +84 024 37723673 Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 0901020788

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Sữa gầy tiêu chuẩn M1

2. Thành phần: 100% sữa bột gầy hàm lượng chất béo không quá 1,5%

Giá trị dinh dưỡng: Độ ẩm 4,5%, Protein không dưới 34%, Lactose không dưới 48-54%,

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

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

Chất liệu bao bì: Bao 2 lớp giấy và PE, lớp PE tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm

Quy cách đóng gói: Bao 25 kg.

5. Thông tin nhà sản xuất: Công ty Cổ phần “Nhà máy sữa Minsk 1”

Địa chỉ: 185 đường Soltysa, TP. Minsk, 220070, nước Cộng hòa Belarus

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng 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.
- Văn bản hợp nhất thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm, số 02/VBHN-BYT

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hà Nội, ngày 25 tháng 03 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Phương Mai

SỮA GẦY TIÊU CHUẨN M1

Nhà nhập khẩu: CÔNG TY CỔ PHẦN XUẤT NHẬP KHẨU VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM
ÂU VIỆT

Địa chỉ: Thôn Tạ Thượng, Xã Chính Nghĩa, Huyện Kim Động, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Mã số doanh nghiệp: 0901020788

Nhà sản xuất: Công ty Cổ phần "Nhà máy sữa Minsk 1"

Địa chỉ: 185 đường Soltysa, TP. Minsk, 220070, nước Cộng hòa Belarus

Thành phần: 100% sữa gầy tiêu chuẩn, độ béo thấp hơn 1,5%

Trọng lượng: 25 Kg mỗi bao

Ngày sản xuất: in trên bao bì

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

Hướng dẫn sử dụng: Nguyên liệu sản xuất thực phẩm



BỘT SỮA GÀ Y

STB 1858-2009

Lớp "tiêu chuẩn"

Khối lượng tịnh 25,0 kg

Tổng trọng lượng 25,4 kg

Thành phần: Sữa tiệt trùng không béo

Ngày sản xuất:

Lô số:

Giá trị dinh dưỡng trung bình trên 100g sản phẩm:

Chất béo - 1,5g, protein - 31,8g, carbohydrate (lactose) - 54, g

Năng lượng 1514,1 kJ (356,7 kcal).

Hạn sử dụng 24 tháng kể từ ngày sản xuất ở nhiệt độ bảo quản từ 0 C đến 20 C và độ ẩm tương đối 85%.

Để thu được 1 lít sữa pha chế cần 8-9 thìa sữa bột khuấy đều với một lượng nhỏ nước ở nhiệt độ (30 - 40) C rồi khuấy liên tục, thêm nước uống để thu được 1 lít sản phẩm và đem đun sôi.

Sản phẩm được sử dụng trong vòng hai tuần khi được bảo quản ở nơi khô mát hoặc tủ lạnh sau khi mở gói.

BẢN DỊCH



SKIMMED MILK POWDER

STB 1858-2009

Grade "standard"

Net weight 25,0 kg

Gross weight 25,4 kg

Ingredients: Pasteurized fat free milk

Production date

Lot No

Average nutritional values per 100g of a product:

Fat – 1,5g, protein – 31,8g, carbonhydrates (lactose) – 54,g

Power value is 1514,1 kJ (356,7 kcal).

Shelf life is 24 months from production date at a storage temperature from 0 C to 20 C and relative humidity above 85%.

Preparation: To obtain 1 liter of drinking milkm it is enough 8-9 tablespoons of powder milk stir in a small amount of water at a temperature of (30-40) C and then stirring continuously, add drinking water to obtain 1 liter of product and bring to a boil.

The product to be consumed within two weeks when stored in a cool dry place or refrigerator after opening the package.

1051
CÓN
CỔ
THU
AM I
17AU

CHỨNG NHẬN CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN DỊCH THUẬT QUỐC TẾ NAM HÀ NỘI

Địa chỉ: Số 20/365 Phố Vọng, Phường Đồng Tâm, Quận Hai Bà Trưng, Thành Phố Hà Nội

Email: tuvannamhanoi@gmail.comĐT: 024.36280340 / 0942.942.822

CHỨNG NHẬN BẢN DỊCH

Hôm nay, ngày 16 tháng 03 năm 2021 (*Ngày mười sáu, tháng ba, năm hai nghìn không trăm hai mươi mốt*)

- * Bản dịch này do bà Lê Thị Chà, CCCD số: 001186014997 cấp ngày 06 tháng 03 năm 2017 do Cục cảnh sát ĐKQL cư trú và DLQG về dân cư cấp, là cộng tác viên biên dịch tiếng Anh của Công ty cổ phần Dịch thuật Quốc tế Nam Hà Nội, đã dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt Nam.
- * Chữ ký trong bản dịch là chữ ký của bà Lê Thị Chà.
- * Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;

Số bản dịch: 274 Quyển số: 01/2021 CN/BD-NHN

BIÊN DỊCH VIÊN
(*Ký và ghi rõ họ tên*)

Chà

Lê Thị Chà

GIÁM ĐỐC



TỔNG GIÁM ĐỐC
Lại Mạnh Trường

775
G T
PHÂN
T QUẾ
IA N
VG-T

Open Joint Stock Company "Molodkovo Milk Processing Plant"
Location and actual address: Nagornaya str. 1, 222310 Minsk region, Republic of Belarus
Tel./fax: +375(176) 746880 E-mail: molodkovo@mlk.by
Manufacture address:

КОМУНАЛЬНАЕ ПРАКЧУМАННЕ АЖЫТ-ІНЖЫНЕРНА-БУДІВЕЛЬНА-КАМЕРЦІАЛЬНА-ПРАКЧУМАННЕ
60, Puskhina street, Volozhin, 222367, Minsk region, Republic of Belarus
Tel./fax: +375(1772) 545669 E-mail: volozhin_mz@belby
On the territory of the Customs Union feedback and suggestions are accepted by phone: +375(176) 746880, sales and marketing department: +375(176) 750002

SKIMMED MILK POWDER

STB 1858-2009

Grade "Standard"

Net weight: 25,0 kg

Gross weight 25,4 kg

Ingredients
pasteurized fat free milk

Production date 11.06.2020

Lot № 8

Average nutritional values per 100 g of a product:

fat – 1,5 g, protein – 31,8 g, carbohydrates (lactose) – 54,0 g.

Power value is 1514,1 kJ (356,7 kcal).

Shelf life is 24 months from production date at a storage temperature from 0 °C to 20 °C and relative humidity above 85%.

Preparation: to obtain 1 liter of drinking milk, it is enough 8-9 tablespoons of powder milk stir in a small amount of water at a temperature of (30 – 40) °C, and then, stirring continuously, add drinking water to obtain 1 liter of product and bring to a boil.

The product to be consumed within two weeks when stored in a cool dry place or refrigerator after opening the package.

BY 06.01.10





DAIRY PLANT



Production in Belarus



produced according to standard



quality control



laboratory tested

NET WEIGHT **25,0** KG

GROSS WEIGHT **25,4** KG

EAC

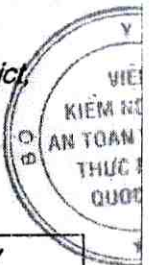




Số/No.: 6198/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- | | |
|--|---|
| 1. Tên mẫu
<i>Name of sample:</i> | Sữa gầy tiêu chuẩn M1
<i>M1 Standard skimmed milk</i> |
| 2. Mã số mẫu/ <i>Sample code:</i> | 03211612/DV.1 |
| 3. Mô tả mẫu
<i>Sample description:</i> | Mẫu dạng bột đóng trong túi nilon ghép mí, 60 g/túi. Thông tin mẫu đánh máy dán trên túi - Số lượng: 1
NSX - HSD: Không có; Không có mẫu lưu
<i>Powder sample is put in a zipper bag, 60 g/bag. Sample information is typed and stuck on the bag - Quantity: 1</i>
MFG - EXP: No information; No storage sample |
| 4. Số lượng mẫu
<i>Number of sample:</i> | 01 mẫu
<i>01 sample</i> |
| 5. Thời gian lưu mẫu
<i>Storage time of sample:</i> | Không có
<i>No storage</i> |
| 6. Ngày nhận mẫu
<i>Sampling received date:</i> | 08/03/2021 |
| 7. Thời gian thử nghiệm
<i>Testing time:</i> | 08/03/2021 - 16/03/2021 |
| 8. Nơi gửi mẫu
<i>Customer:</i> | Công ty Cổ phần xuất nhập khẩu & chế biến thực phẩm Âu Việt
Địa chỉ: Thôn Tạ Thượng, Xã Chính Nghĩa, Huyện Kim Động,
Tỉnh Hưng Yên, Việt nam
<i>Au Viet Food Import - Export And Manufacture Joint Stock Company</i>
<i>Address: Ta Thuong Hamlet, Chinh Nghia Commune, Kim Dong District, Hung Yen Province, Vietnam</i> |
| 9. Kết quả thử nghiệm
<i>Test result(s)</i> | Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật
<i>Physicochemical and Microbiological tests</i> |



STT/ No.	Tên chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị/ Unit	Phương pháp thử/ Test method	Kết quả/ Result
9.1*	<i>S. aureus</i>	CFU/g	FDA-BAM CHAPTER 12:2019	KPH/ ND (LOD: 10 CFU/g)
9.2*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí <i>Total plate count</i>	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	5,0 x 10 ³
9.3*	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH/ ND (LOD: 1 CFU/g)
9.4*	<i>B. cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH/ ND (LOD: 10 CFU/g)
9.5*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH/ ND (LOD: 1 CFU/g)
9.6*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH/ ND (LOD: 1 CFU/g)
9.7*	Tổng số bào tử nấm mốc, nấm men <i>Total yeast and mold spores</i>	CFU/g	TCVN 8275-2: 2010	KPH/ ND (LOD: 1 CFU/g)

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request
4. (*) Phương pháp thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thiện Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, Q2, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đông Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 19001065 Email: knn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

STT/ No.	Tên chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị/ Unit	Phương pháp thử/ Test method	Kết quả/ Result
9.8*	Hàm lượng Arsenic Arsenic content	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH/ ND (LOD: 0,007 mg/kg)
9.9*	Hàm lượng Cadmi Cadmium content	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH/ ND (LOD: 0,004 mg/kg)
9.10*	Hàm lượng Chì Lead content	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH/ ND (LOD: 0,004 mg/kg)
9.11*	Hàm lượng Thủy ngân Mercury content	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH/ ND (LOD: 0,004 mg/kg)
9.12*	Hàm lượng Aflatoxin M1 Aflatoxin M1 content	µg/kg	NIFC.04.M.032 (LC-MS/MS)	KPH/ ND (LOD: 0,01 µg/kg)

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Note: ND - Not detected (mean the test result is below the detection limit of the method-LOD)

Hà Nội, 16/03/2021

TUQ. VIỆN TRƯỞNG

TRƯỜNG KHOA ĐBCL

On behalf of Director General

Head of Quality Assurance Laboratory



T.S. Lê Thị Phương Thảo
Le Thi Phuong Thao, PhD.



CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Ngày 18-03-2021

Số chứng thực 16101 Quyển số SCT/BS



CÔNG CHỨNG VIÊN

Vũ Thị Thùy Trang

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
- Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request
- (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.