

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/Interbos/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty cổ phần thực phẩm & đồ uống Quốc tế.

Địa chỉ: Cụm công nghiệp sạch, xã Tân Tiến, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên.

Điện Thoại: 02321 3727 552

Fax: 02321 3727 558

Email:

Mã số doanh nghiệp: 0900276586 – đăng ký thay đổi lần thứ 5, ngày 18/03/2016 do Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Hưng Yên cấp.

Số giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP: 001437/2016/ATTP - CNĐK, cấp ngày 28/11/2016 bởi Cục An toàn thực phẩm - Bộ y tế.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Sữa lên men dinh dưỡng hương vanilla Höff.
2. Thành phần: Nước, đường, sữa bột, chất ổn định (1442, 466, 406), chất béo thực vật, chất béo sữa, đạm sữa casein, chất điều chỉnh độ acid (270), canxi phosphate, hương tổng hợp dùng cho thực phẩm, màu tự nhiên 160a(ii), men S.Thermophilus và L.Bulgaricus.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 tháng.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 220 g (4 hộp g x 55 g).
 - Chất liệu bao bì: Nhựa HIPS đảm bảo đạt yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Đính kèm bản Tự công bố này.

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:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 được Quốc hội thông qua ngày 17/06/2010.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ban hành ngày 02/02/2018, Nghị định quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ban hành ngày 19/12/2007, Quyết định về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”.



- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số 5-5: 2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa lên men.
- Và các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan...

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./.

Hung Yên, ngày 17 tháng 01 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thành Chính



BẢN SAO

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00081708
Mã số kết quả	AR-18-VD-098904-01-VI / EUVNHC-00055055



CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM & ĐỒ UỐNG QUỐC TẾ

Cụm Công Nghiệp Sạch, xã Tân Tiến, huyện Văn Giang

Tỉnh Hưng Yên
Việt Nam

Tên mẫu:	Sữa lên men dinh dưỡng hương vanilla Höff
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	16/11/2018
Thời gian thử nghiệm:	17/11/2018 - 25/12/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	10/12/2018
Mã số PO của khách hàng :	SWL2181116153

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD346 VD (a) Enterobacteriaceae	cfu/g	TCVN 5518-2:2007 (ISO 21528-2:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD353 VD (a)(f) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD368 VD (a) Salmonella spp.	/25 g	TCVN 4829:2005 (ISO 6579:2002/Amd 1:2007)	Không phát hiện
5	VD389 VD (a)(f) Listeria monocytogenes	cfu/g	TCVN 7700-2:2007 (ISO 11290-2:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD580 VD (a) Staphylococci dương tính với coagulase	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD129 VD Carbohydrates	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	19,2
8	VD157 VD Xơ dinh dưỡng	g/100 g	AOAC 991.43	1,06
9	VD164 VD (a)(f) Béo	g/100 g	TCVN 7084:2010 (ISO 1736:2008)	4,10
10	VD262 VD (a)(f) Protein	g/100 g	TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014)	3,98
11	VD304 VD (a)(f) Đường tổng	g/100 g	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	15,3
12	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	129
13	VD652 VD Acid béo bão hòa	g/100 g	EN ISO 15304	2,47
14	VD652 VD Acid béo dạng trans	g/100 g	EN ISO 15304	Không phát hiện (LOD=0.005)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
15	VD563 VD (a) Vitamin D ₃	µg/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-143) (GC-MS)	Không phát hiện (LOD=0.2)
16	VD03C VD (a) Sucrose	g/100 g	Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92	10,6
17	VD03E VD (a) Fructose	g/100 g	Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92	0,10
18	VD210 VD (a)(f) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	71,8
19	VD242 VD (a) pH		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	4,66
20	VD297 VD (a)(f) Tro tổng	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0,99
21	VD864 VD (a) Cholesterol	mg/100 g	AOAC 994.10 mod	10,4
22	VD126 VD (a)(f) Canxi (Ca)	mg/100 g	TCVN 6269:2008 (ISO 8070:2007)	199
23	VD255 VD (a) Kali (K)	mg/100 g	AOAC 969.23	132
24	VD277 VD (f) Natri (Na)	mg/100 g	TCVN 6269:2008 (ISO 8070:2007)	120
25	VD890 VD (a) Sắt (Fe)	mg/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-243) (Ref. AOAC 2015.01)	Phát hiện vết (<0,1)
26	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
27	VD640 VD (a) Aflatoxin M1	µg/kg	ISO 14501:2007 mod	Không phát hiện (LOD=0.01)
28	VD572 VD Aldrin	mg/kg	AOAC 2007.01 mod	Không phát hiện (LOD=0.002)
29	VD572 VD Cyfluthrin	mg/kg	AOAC 2007.01 mod	Không phát hiện (LOD=0.01)
30	VD572 VD DDT	mg/kg	AOAC 2007.01 mod	Không phát hiện (LOD=0.005)
31	VD572 VD Dieldrin	mg/kg	AOAC 2007.01 mod	Không phát hiện (LOD=0.002)
32	VD572 VD Endosulfan (Tổng)	mg/kg	AOAC 2007.01 mod	Không phát hiện (LOD=0.003)
33	VD020 VD Melamin	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0124) (GC-MS)	Không phát hiện (LOD=0.05)
34	VD559 VD Benzylpeniciline	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=3)
35	VD559 VD Chlortetracycline	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=100)
36	VD559 VD Dihydro-streptomycin	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=70)
37	VD559 VD Gentamicin	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=20)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
38	VD559 VD Oxytetracycline	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=100)
39	VD559 VD Procain Benzylpeniciline	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=3)
40	VD559 VD Spiramycin	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=200)
41	VD559 VD Streptomycin	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=70)
42	VD559 VD Tetracycline	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=100)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên

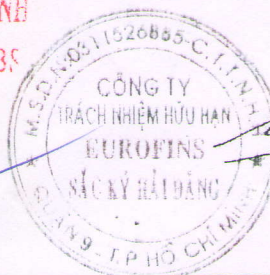
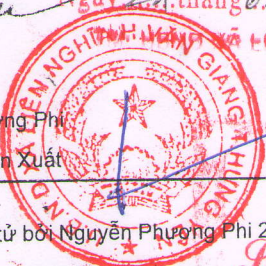
CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực: 3031... Quyển số: 01... SCT/BS

Ngày 21 tháng 01 năm 2019

(Handwritten signature)

Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

PHÓ CHỦ TỊCH

(Handwritten signature)
Lương Đình Hoa

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 26/12/2018

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KỲ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VFA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm



KHÔNG/NO
✓ Chất bảo quản/
preservative

Höff

SỮA LÊN MEN

Dinh dưỡng

THÔNG TIN DINH DƯỠNG
NUTRITION FACTS

Số khẩu phần: 4 / 4 servings per container
Khẩu phần cung cấp: 1 hộp Pudding (55 g)
/ Serving size 1 Pudding cup (55 g)

Thông tin dinh dưỡng/hộp / Amount per serving
Năng lượng / Calories **70**

% Giá trị dinh dưỡng mỗi ngày* / %Daily value*	
Chất béo / Total Fat 2.5 g	3%
Chất béo bão hòa / Saturated Fat 1.5 g	8%
Chất béo trans / Trans Fat 0 g	
Cholesterol 6.3 mg	2%
Natri / Sodium 55 mg	2%
Tổng Carbon hydrate / Total Carbohydrate 11 g	4%
Chất xơ / Dietary Fiber <1g	1%
Tổng đường / Total Sugars 8g	12%
Trong đó, đường thêm vào g / Includes 6 g Added Sugars	
Chất đạm / Protein 2.0 g	
Canxi / Calcium 120 mg	10%

*% Giá trị dinh dưỡng mỗi ngày dựa trên chế độ ăn uống thông thường.
*% Daily values are based on a diet of other people's secrets.

THÀNH PHẦN: NƯỚC, BƯƠM, SỮA BƠE CHẤT ỔN ĐỊNH (1442, 466, 406), CHẤT BÉO THỰC VẬT, CHẤT BÉO SỮA, BẠM SỮA CASEIN, CHẤT ĐIỀU CHỈNH ĐỘ ACID (270), CANXI PHOSPHATE, HƯƠNG TÓNG HỢP ĐÚNG CHO THỰC PHẨM, MÀU TỰ NHIÊN (160A01), MEN S. THERMOPHILUS VÀ L. BULGARICUS. **SẢN PHẨM CÓ CHỨA SỮA.**

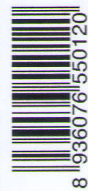
INGREDIENTS: WATER, SUGAR-FROM MILK, FOOD STARCH-MODIFIED, PALM OIL, ANHYDROUS MILK FAT, SODIUM CASEINATE, LACTIC ACID, SODIUM CARBOXYMETHYLCELLOSE, CALCIUM PHOSPHATE, AGAR-AGAR, ARTIFICIAL FLAVOR, COLORED WITH PLANT CAROTENES (WATER, GLYCERIN, FOOD STARCH-MODIFIED, BETA-CAROTENE, COLORED, MEDIUM CHAIN TRIGLYCERIDES (PALM OIL), DL-ALPHA-TOCOPHEROL, ASCORBIC ACID, SODIUM CARBONATE), STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS AND LACTOCOCCUS BULGARICUS. **CONTAINS MILK.**

Thực phẩm bổ sung. Bảo quản lạnh từ 4°C - 12°C / Keep Refrigerated at 4°C - 12°C. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì / Production date and Expiry date see on label. Sản phẩm sử dụng 1 lớp / Product for one-time using. Sản xuất theo TCS 02-84-2018/1TB

Interbos

Sản phẩm của: Công ty cổ phần thực phẩm và đồ uống Quốc tế. Địa chỉ: Cụm CN sách, xã Tân Tiến, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam. Product of: International Food and Beverage Inc. Add: Clean Industrial Zone, Tan Tien commune, Van Giang district, Hung Yen province, Vietnam. *Xuất xứ Việt Nam. Made in Vietnam. Hotline: 1800 599983 - Website: www.interbos.vn

Ⓢ Khối lượng tịnh: 220 g (4 hộp x 55 g)
4 - 1.94 oz (55 g) pudding cups • NET WT 7.8 oz (220 g)



HƯƠNG VANÍ
Vanilla flavor