

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10/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: Thức uống dinh dưỡng Lactobacillus Götz hương dâu.
2. Thành phần: Nước, đường, sữa bột, si rô fructose, chất béo thực vật, chất điều chỉnh độ acid (270), chất ổn định (440), hương tổng hợp dùng cho thực phẩm, chất chống oxi hóa (385), chất chống tạo bọt (900a), chất tạo ngọt tổng hợp (955), men Streptococcus thermophilus và Lactobacillus bulgaricus.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 04 tháng.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: Thẻ tích thực: 110 ml.
 - Chất liệu bao bì: Nhựa HDPE 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 6-2: 2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn.
- 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...

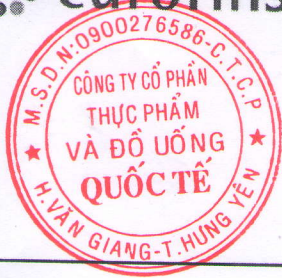
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hung Yên, ngày 17 tháng 01 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thành Chính



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00001317
 Mã số kết quả: AR-19-VD-003261-01-VI / EUVNHC-00059017



CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM & ĐỒ UỐNG QUỐC TẾ

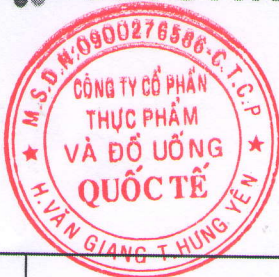
Cụm Công Nghiệp Sạch, xã Tân Tiến, huyện Văn Giang

Tỉnh Hưng Yên
 Việt Nam

Tên mẫu: Thực uống dinh dưỡng Lactobacillus Götz hương dâu
 Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong chai thủy tinh
 Ngày nhận mẫu: 08/01/2019
 Thời gian thử nghiệm: 08/01/2019 - 14/01/2019
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 14/01/2019
 Mã số PO của khách hàng: SWL2190104019

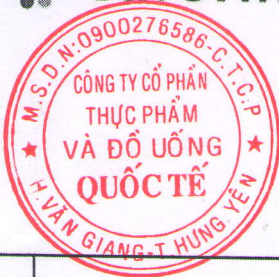


| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ |
|-----|--|-------------|-------------------------------------|-------------------------|
| 1 | VD0G4 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí | cfu/ml | TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013) | Không phát hiện |
| 2 | VD333 VD (a) Clostridium perfringens | cfu/ml | TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004) | Không phát hiện (LOD=1) |
| 3 | VD344 VD (a) Coliforms | cfu/ml | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) | Không phát hiện (LOD=1) |
| 4 | VD374 VD Staphylococcus aureus | cfu/ml | AOAC 2003.08 | Không phát hiện (LOD=1) |
| 5 | VD0GA VD (a) Pseudomonas aeruginosa | cfu/ml | EN ISO 16266:2006 | Không phát hiện (LOD=1) |
| 6 | VD0G8 VD (a) Faecal Streptococci (enterococci) | cfu/ml | TCVN 6189-2: 2009 (ISO 7899-2:2000) | Không phát hiện (LOD=1) |
| 7 | VD0G7 VD (a)(d) Escherichia coli | cfu/ml | TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) | Không phát hiện (LOD=1) |
| 8 | VD385 VD (a) Tổng số nấm men, nấm mốc | cfu/ml | TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008) | Không phát hiện (LOD=1) |
| 9 | VD129 VD Carbohydrates | g/100 ml | AOAC 986.25 mod. | 9,31 |
| 10 | VD157 VD Xơ dinh dưỡng | g/100 ml | AOAC 991.43 | 0,32 |
| 11 | VD164 VD (a)(f) Béo | g/100 ml | TCVN 7084:2010 (ISO 1736:2008) | 0,50 |
| 12 | VD262 VD (a)(f) Protein | g/100 ml | TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014) | 0,85 |
| 13 | VD304 VD (a)(f) Đường tổng | g/100 ml | TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981) | 8,91 |
| 14 | VD543 VD Năng lượng | kcal/100 ml | FAO 2013 77 | 45 |



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ |
|-----|---------------------------------------|-----------|---|--------------------------------|
| 15 | VD652 VD Acid béo bão hòa | mg/100 ml | EN ISO 15304 | 230 |
| 16 | VD652 VD Acid béo dạng trans | mg/100 ml | EN ISO 15304 | Không phát hiện (LOD=5) |
| 17 | VD563 VD (a) Vitamin D ₃ | µg/100 ml | Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-143) (GC-MS) | Không phát hiện (LOD=0.2) |
| 18 | VD03C VD (a) Sucrose | g/100 ml | Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92 | 6,35 |
| 19 | VD03E VD (a) Fructose | g/100 ml | Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92 | 0,69 |
| 20 | VD210 VD (a)(f) Độ ẩm | g/100 ml | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048) | 93,0 |
| 21 | VD242 VD (a) pH | | TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991) | 3,81 |
| 22 | VD297 VD (a)(f) Tro tổng | g/100 ml | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) (Ref. FAO Food 14/7-1986) | 0,20 |
| 23 | VD864 VD (a) Cholesterol | mg/100 ml | AOAC 994.10 mod | 1,61 |
| 24 | VD126 VD (a)(f) Canxi (Ca) | mg/100 ml | TCVN 6269:2008 (ISO 8070:2007) | 35,0 |
| 25 | VD255 VD (a) Kali (K) | mg/100 ml | AOAC 969.23 | 38,2 |
| 26 | VD277 VD (f) Natri (Na) | mg/100 ml | TCVN 6269:2008 (ISO 8070:2007) | 25,6 |
| 27 | VD890 VD (a) Sắt (Fe) | mg/100 ml | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-243) (Ref. AOAC 2015.01) | 0,28 |
| 28 | VD861 VD (a) Chì (Pb) | mg/kg | AOAC 2015.01 | Không phát hiện (LOD=0.02) |
| 29 | VD640 VD (a) Aflatoxin M ₁ | µg/kg | ISO 14501:2007 mod | Không phát hiện (LOD=0.01) |
| 30 | VD572 VD Aldrin | mg/kg | AOAC 2007.01 mod | Không phát hiện (LOD=0.002) |
| 31 | VD572 VD Cyfluthrin | mg/kg | AOAC 2007.01 mod | Không phát hiện (LOD=0.01) |
| 32 | VD572 VD DDT | mg/kg | AOAC 2007.01 mod | Không phát hiện (LOD=0.005) |
| 33 | VD572 VD Dieldrin | mg/kg | AOAC 2007.01 mod | Không phát hiện (LOD=0.002) |
| 34 | VD572 VD Endosulfan (Tổng) | mg/kg | AOAC 2007.01 mod | Không phát hiện (LOD=0.003) |
| 35 | VD020 VD Melamin | mg/kg | Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0124) (GC-MS) | Không phát hiện (LOD=0.05) |
| 36 | VD559 VD Benzylpenicilline | µg/kg | TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006) | Không phát hiện (LOD=3) |
| 37 | VD559 VD Chlortetracycline | µg/kg | TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006) | Không phát hiện (LOD=100) |

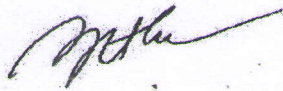


KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM


| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ |
|-----|-----------------------------------|--------|--|---------------------------|
| 38 | VD559 VD Dihydro-streptomycin | µg/kg | TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006) | Không phát hiện (LOD=70) |
| 39 | VD559 VD Gentamicin | µg/kg | TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006) | Không phát hiện (LOD=20) |
| 40 | VD559 VD Oxytetracycline | µg/kg | TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006) | Không phát hiện (LOD=100) |
| 41 | VD559 VD Procain Benzylpeniciline | µg/kg | TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006) | Không phát hiện (LOD=3) |
| 42 | VD559 VD Spiramycin | µg/kg | TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006) | Không phát hiện (LOD=200) |
| 43 | VD559 VD Streptomycin | µg/kg | TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006) | Không phát hiện (LOD=70) |
| 44 | 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



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất

Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 18/01/2019

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 KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (d) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chỉ Định Thử Nghiệm Thực Ẩn Chấn Nướ (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VFA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm

107

104



170

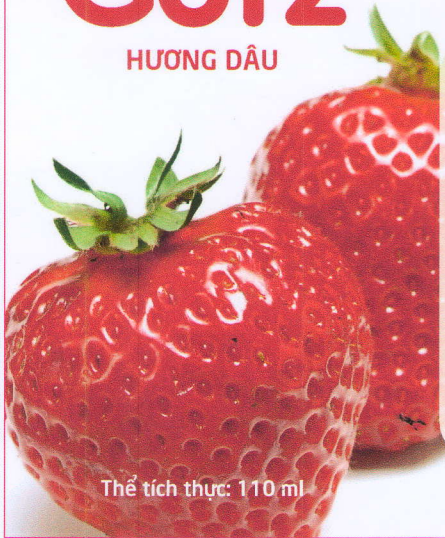
165

Interbos

THỨC UỐNG DINH DƯỠNG LACTOBACILLUS

Götz

HƯƠNG DÂU



Thể tích thực: 110 ml

Thành phần: Nước, đường, sữa bột, si rô fructose, chất tạo ngọt, chất điều chỉnh độ acid (270), chất ổn định (440), hương tổng hợp dùng cho thực phẩm, chất chống oxy hóa (385), chất chống tạo bọt (phụ), chất tạo ngọt tổng hợp (959), men vi sinh Lactobacillus bulgaricus (1000), Lactobacillus acidophilus (270), stabilizer (440), artificial flavor, antioxidant (385), anti-forming agent (900a), artificial sweetener (959), Streptococcus thermophilus and Lactobacillus bulgaricus contain: Milk.

Sản phẩm của: Công ty cổ phần thực phẩm và đồ uống Quốc tế (Interbos)
 The Interbos Group
 Product of: International Food and Beverage Jsc (Interbos)
 Address: Gian Industrial Zone, Tân Tân commune, Vạn Giang district, Hưng Yên province.
 Hotline: 1600 999903 Website: www.interbos.vn Address: Viet Nam / Made in Vietnam.

Interbos

LACTOBACILLUS DRINK

Götz

STRAWBERRY FLAVOR



Net volume: 110 ml

| THÔNG TIN DINH DƯỠNG | |
|---|-----|
| NUTRITION FACTS | |
| Số khẩu phần/bao gói 1/1 Serving per package | |
| Khối lượng cung cấp 1 chai (110 ml) | |
| Serving size 1 bottle (110 ml) | |
| Thành phần dinh dưỡng/Amount per serving | |
| Năng lượng / Calories 49 | |
| % Giá trị dinh dưỡng của 1 ngày* / % Daily Value* | |
| Chất béo / Total fat 0.55 g | 1% |
| Cholesterol 2 mg | 1% |
| Natri / Sodium 25 mg | 1% |
| Carbôn hydrat / Total Carbohydrate 10 g | 4% |
| Tổng đường / Total Sugar 10 g | |
| Trong đó, đường thêm vào 8.5 g | 17% |
| Inulin 8.5 g Added Sugars | |
| Chất đạm / Protein 0.3 g | |
| Canxi / Calcium 35 mg | 3% |

Hướng dẫn bảo quản và sử dụng:
 • Bảo quản tại 4°C - 12°C
 • Ngậy sữa xuất và hạn sử dụng in trên bao bì.
 • Lắc đều trước khi uống.
 • Sản phẩm sử dụng cho 1 lần uống.
 Sản xuất theo TCS 04-D3-2018/ITB
 Thành phần của sữa có thể bị lắng, hoặc xuất hiện lớp màu trắng trên bề mặt. Tuy nhiên không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.



8 936076 550267