

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 16/Interbos/2018



### 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: Vàng sữa hương vanilla Höff.
2. Thành phần: Nước, sữa bột, kem sữa, đường, chất béo thực vật, chất ổn định (1442, 471, 407), canxi phosphate, hương tổng hợp dùng cho thực phẩm, màu tự nhiên (160a(ii)).
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 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 46/2017/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 5-4: 2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm chất béo từ sữa.
- 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./.

**Hưng Yên, ngày 03 tháng 10 năm 2018**

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



**GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Thành Chính*



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00066484
Mã số kết quả	AR-18-VD-072545-01 / EUVNHC-00050745



**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:	Váng sữa hương vanilla Höff
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	26/09/2018
Thời gian thử nghiệm:	26/09/2018 - 02/10/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	01/10/2018
Mã số PO của khách hàng :	SWL2180926166

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD353 VD (a)(f) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD368 VD (a)(g) Salmonella spp.	/25 g	TCVN 4829:2005 (ISO 6579:2002/Amd 1:2007)	Không phát hiện
3	VD389 VD (a)(f) Listeria monocytogenes	cfu/g	TCVN 7700-2:2007 (ISO 11290-2:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD129 VD Carbohydrates	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	14,9
5	VD157 VD Xơ dinh dưỡng	g/100 g	AOAC 991.43	0,97
6	VD164 VD (a)(f) Béo	g/100 g	TCVN 7084:2010 (ISO 1736:2008)	10,4
7	VD262 VD (a)(f) Protein	g/100 g	TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014)	3,61
8	VD304 VD (a)(f)(g) Đường tổng	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450 1981)	12,4
9	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	168
10	VD652 VD Acid béo bão hòa	g/100 g	EN ISO 15304	6,61
11	VD652 VD Acid béo dạng trans	g/100 g	EN ISO 15304	Phát hiện vết (<0,015)
12	VD652 VD Acid béo không bão hòa	g/100 g	EN ISO 15304	3,79
13	VD563 VD (a) Vitamin D <sub>3</sub>	µg/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-143) (GC-MS)	Không phát hiện (LOD=0.2)
14	VD03C VD (a) Sucrose	g/100 g	Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92	7,7

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
15	VD03E VD (a) Fructose	g/100 g	Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92	Không phát hiện (LOD=0.03)
16	VD210 VD (a)(f)(g) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	70,1
17	VD242 VD (a) pH		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	6,62
18	VD297 VD (a)(f)(g) Tro tổng	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1,00
19	VD864 VD (a) Cholesterol	mg/100 g	AOAC 994.10 mod	27,5
20	VD126 VD (a)(f) Canxi (Ca)	mg/100 g	TCVN 6269:2008 (ISO 8070:2007)	208
21	VD255 VD (a) Kali (K)	mg/100 g	AOAC 969.23	75
22	VD277 VD (f) Natri (Na)	mg/100 g	TCVN 6269:2008 (ISO 8070:2007)	50,8
23	VD890 VD (a) Sắt (Fe)	mg/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-243) (Ref. AOAC 2015 01)	0,1
24	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
25	VD640 VD (a) Aflatoxin M1	µg/kg	ISO 14501:2007 mod	Không phát hiện (LOD=0.01)
26	VD572 VD Aldrin	mg/kg	AOAC 2007.01 mod	Không phát hiện (LOD=0.002)
27	VD572 VD Cyfluthrin	mg/kg	AOAC 2007.01 mod	Không phát hiện (LOD=0.01)
28	VD572 VD DDT	mg/kg	AOAC 2007.01 mod	Không phát hiện (LOD=0.005)
29	VD572 VD Dieldrin	mg/kg	AOAC 2007.01 mod	Không phát hiện (LOD=0.002)
30	VD572 VD Endosulfan	mg/kg	AOAC 2007.01 mod	Không phát hiện (LOD=0.003)
31	VD020 VD Melamin	µg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0124) (GC-MS)	Không phát hiện (LOD=0.05)
32	VD559 VD Benzylpeniciline	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=3)
33	VD559 VD Chlortetracycline	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=100)
34	VD559 VD Dihydrostreptomycin	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=70)
35	VD559 VD Gentamicin	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=20)
36	VD559 VD Oxytetracycline	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=100)

1526985  
CÔNG TY  
NHỆM HỮU  
EUROFINS  
KỸ HẢI ĐĂNG  
TP. HỒ CHÍ MINH

02765  
CÔNG TY CỔ PHẦN  
NHỆM HỮU  
EUROFINS  
KỸ HẢI ĐĂNG  
TP. HỒ CHÍ MINH

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
37	VD559 VD Procaïn Benzylpeniciline	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=3)
38	VD559 VD Spiramycin	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=200)
39	VD559 VD Streptomycin	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006	Không phát hiện (LOD=70)
40	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 02/10/2018

### 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 ngưỡng. 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. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate



# Höff

# Vàng sữa

## pudding Snacks

KHÔNG/NO  
✓ Chất bảo quản/  
preservative

### THÔNG TIN DINH DƯỠNG NUTRITION FACTS

Số khẩu phần/VI 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 90**

% Giá trị dinh dưỡng cần 1 ngày\* / % Daily Value\*

Chất béo / Total fat	6 g	8%
Chất béo bão hòa / Saturated fat	4 g	20%
Chất béo trans / Trans fat	0 g	
Cholesterol	15 mg	5%
Natri / Sodium	25 mg	1%
Tổng Carbon hydrate / Total Carbohydrate	8 g	3%
Chất xơ / Dietary Fiber	<1 g	1%
Tổng đường / Total Sugar	7 g	
Trong đó, đường thêm vào 4 g		8%
Includes 4 g Added Sugar		
Chất đạm / Protein	2.0 g	
Canxi / Calcium	120 mg	10%

Vitamin D, Sắt, Kali có giá trị không đáng kể / Not a significant source of Vitamin D, iron or potassium.  
\* % giá trị dinh dưỡng cho biết giá trị dinh dưỡng trong 1 khẩu phần đang giúp bạn đạt đủ ăn 2000 calo mỗi ngày để duy trì cân nặng khỏe mạnh.  
\* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

**THÀNH PHẦN:** NƯỚC, SỮA BỌT, KEM SỮA, ĐƯỜNG, CHẤT BÉO THỰC VẬT, CHẤT ỔN ĐỊNH (1442, 471, 407), CANXI PHOSPHATE, HƯƠNG TỔNG HỢP ĐỒNG CHỖ THỰC PHẨM, MÀU TỬ NHÌN (FD&C). **SẢN PHẨM CÓ CHỨA SỮA.**

**INGREDIENTS:** WATER, SKIM MILK, CREAM (HEAVY CREAM, SODIUM ALGINATE), SUGAR, PALM OIL, FOOD STARCH-MODIFIED, MONO- AND DIGLYCERIDES, CALCIUM PHOSPHATE, ARTIFICIAL FLAVOR, CARRAGEENAN, COLORED WITH PLANT CAROTENES (WATER, GLYCERIN, FOOD STARCH-MODIFIED, BETA-CAROTENE COLOR, MENIUM CHAIN TRIGLYCERIDES (PALM OIL), DL-ALPHA-TOCOPHEROL, ASCORBIC ACID, SODIUM CARBONATE). **CONTAINS: MILK.**

Thực phẩm đã rang. Bảo quản lạnh tại 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 lần / Product for one-time using. Sản xuất theo TCCS 01-A1-2010/TTB

### 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, Tân Tiến commune, Văn Giang district, Hưng Yên 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 VANİ**  
Vanilla flavor

