

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/SĐCBV/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN SỮA ĐỒNG CỎ BA VÌ**

Địa chỉ: Thôn Cua Chu, xã Tân Lĩnh, huyện Ba Vì, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 0962668486

Email: sữa chua 486.bavi@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0107887673

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 69/GCNATTP-SCT; Ngày cấp: 10/11/2021

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: SỮA CHUA DỪA NON

2. Thành phần: Sữa (78%) (sữa tươi, sữa bột, nước); nước; thạch dừa (10%); đường; chất ổn định: gelatin, mono và diglycerides của các axit béo (INS 471), (INS 1422); hương tổng hợp dùng cho thực phẩm, men *Streptococcus thermophilus* và *Lactobacillus bulgaricus*.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 35 ngày kể từ ngày sản xuất
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ: 2°C - 6°C

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

- Quy cách đóng gói: Dạng hũ

Trọng lượng tịnh trong 1 hũ: 100 gam, 110 gam, 120 gam hoặc theo yêu cầu thực tế.

Đóng vào thùng carton quy cách 12 hũ/thùng hoặc theo yêu cầu thực tế

- Chất liệu bao bì: bao bì nhựa, giấy, màng nắp phức hợp nhựa, nhôm hoặc nhựa, đảm bảo vệ sinh phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y tế.

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty cổ phần sữa đồng cỏ Ba Vì sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. Theo quy định các văn bản kỹ thuật:

- Phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật: QCVN 5-5:2010 BYT với sản phẩm sữa lên men
- QCVN 8-3: 2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- QCVN 8-2: 2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn 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.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT- Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- Chỉ tiêu phù hợp theo thông tư số 21/2014/TT- BKHCN (phụ lục IV): Lượng tối thiểu cho phép trong quy cách đóng gói.

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

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./.

Tp. Hà Nội, ngày 15 tháng 09 năm 2023

ĐẠI DIỆN TÒ CHỨC



TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Thuý Hằng

0788:
CÔNG
CỔ PH
JA ĐỒI
BA
4 VI - T

MẪU NHÃN DỰ KIẾN

1. Tên sản phẩm: **SỮA CHUA DỪA NON**
2. Thành phần: Sữa (78%) (sữa tươi, sữa bột, nước); nước; thạch dừa (10%); đường; chất ổn định: gelatin, mono và diglycerides của các axit béo (INS 471), (INS 1422); hương tổng hợp dùng cho thực phẩm, men *Streptococcus thermophilus* và *Lactobacillus bulgaricus*.
3. Hướng dẫn sử dụng: Mở nắp và sử dụng trực tiếp.
4. Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ: 2°C - 6°C. Sử dụng ngay sau khi mở nắp.
5. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm hết hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng.
6. Ngày sản xuất và Hạn sử dụng: xem trên bao bì.
7. Quy cách đóng gói: Trọng lượng 1 hũ: 100 gam, 110 gam; 120 gam hoặc theo yêu cầu thực tế
8. Xuất xứ: Việt Nam
9. Nhà sản xuất, phân phối và tự công bố sản phẩm:
CÔNG TY CỔ PHẦN SỮA ĐỒNG CỎ BA VÌ
Địa chỉ: Thôn Cua Chu, xã Tân Lĩnh, huyện Ba Vì, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.
10. **Số tự công bố: 02/SĐCBV/2023**





Sữa Chua Dừa Non

Thuần Tuy Như Sữa Mẹ

Hotline: 0962.668.486



Thành phần: Sữa (78%) (sữa tươi, sữa bột, nước); nước; thạch dừa (10%); đường; chất ổn định: gelatin, mono và diglycerides của các axit béo (INS 471), (INS 1422); hương tổng hợp dùng cho thực phẩm, men *Streptococcus thermophilus* và *Lactobacillus bulgaricus*.

NSX & HSD: Xem trên bao bì. Nhiệt độ bảo quản: 2°C - 6°C

Hướng dẫn sử dụng: Ăn ngay sau khi mở nắp hộp, sản phẩm cho một lần sử dụng.

Không sử dụng sản phẩm hết hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng.

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g (*):

Năng lượng/ Energy 107 kcal; chất đạm/ Protein 3.67 g; chất béo/ Fat 2.71 g;

Hydratcacbon/ Cacbohydrate 16.9g

SẢN PHẨM CỦA: CÔNG TY CỔ PHẦN SỮA ĐỒNG CỎ BA VÌ

Thôn Cua Chu - Xã Tân Lĩnh - Huyện Ba Vì - Thành phố Hà Nội

TCBSP số: 02/SĐCBV/2023

Sản xuất tại Việt Nam

Trọng lượng: 110 ± 5g



TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Thủy Hằng





Số: 16617/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Sữa chua Dừa non
2. Mã số mẫu: 05234525/DV.2
3. Mô tả mẫu: Mẫu đóng trong hộp 100 gam/hộp, nhiệt độ của mẫu tại thời điểm nhận mẫu là 6 °C.
Số lượng: 6. NSX: Không có - HSD: Không có
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 15/05/2023
7. Thời gian thử nghiệm: 15/05/2023 - 22/05/2023
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN SỮA ĐỒNG CỎ BA VÌ
Địa chỉ: Thôn Cua Chu, Xã Tân Lĩnh, Huyện Ba Vì
Thành phố Hà Nội, Việt Nam
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Enterobacteriaceae	CFU/g	ISO 21528-2:2017	KPH (LOD: 1)
9.2*	Listeria monocytogenes	CFU/g	ISO 11290-2:2017	KPH (LOD: 10)
9.3*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,010)
9.4*	Hàm lượng Aflatoxin M1	µg/kg	NIFC.04.M.032 (LC-MS/MS)	< LOQ (LOQ: 0,025)
9.5*	Hàm lượng Aldrin	mg/kg	NIFC.04.M.023 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001)
9.6*	Hàm lượng Benzyl penicilin	µg/kg	NIFC.04.M.010 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5)
9.7*	Hàm lượng Chlortetracyclin	µg/kg	NIFC.04.M.001 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 1,0)
9.8*	Hàm lượng Cyfluthrin	mg/kg	NIFC.04.M.023 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001)
9.9*	Hàm lượng DDT	mg/kg	NIFC.04.M.023 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001)
9.10*	Hàm lượng Dieldrin	mg/kg	NIFC.04.M.023 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001)
9.11*	Hàm lượng Dihydrostreptomycin	µg/kg	NIFC.04.M.003 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 15)
9.12*	Hàm lượng Endosulfan	mg/kg	NIFC.04.M.023 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001)
9.13*	Hàm lượng Gentamicin	µg/kg	NIFC.04.M.003 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 15)
9.14*	Hàm lượng Oxytetracyclin	µg/kg	NIFC.04.M.001 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 1,0)
9.15*	Hàm lượng Procaine Benzylpenicilin	µg/kg	NIFC.04.M.010 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5)
9.16*	Hàm lượng Spiramycin	µg/kg	NIFC.04.M.010 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 1,0)
9.17*	Hàm lượng Streptomycin	µg/kg	NIFC.04.M.003 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 15)
9.18*	Hàm lượng Tetracyclin	µg/kg	NIFC.04.M.001 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 1,0)
9.19*	Hàm lượng Carbohydrate	g/100g	NIFC.02.M.06	16,9



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, Cổng B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, TP. Thủ Đức, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đồng Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: <http://www.nifc.gov.vn>

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.20*	Hàm lượng Lipid	g/100g	TCVN 6688-3:2007	2,71
9.21*	Hàm lượng Protein	g/100g	TCVN 8099-1:2015	3,67
9.22*	Năng lượng	kcal/100g	NIFC.02.M.06	107

Ghi chú: LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử

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

Hà Nội, ngày 22 tháng 05 năm 2023

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



TS. Trần Cao Sơn



VILAS 203