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

# BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

**Số: 01/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 Xuân Cua Chu, xã Tản 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

Nơi cấp: SỞ CÔNG THƯƠNG THÀNH PHỐ HÀ NỘI.

## II. Thông tin về sản phẩm

### 1. Tên sản phẩm: SỮA CHUA NẾP CẨM

**2. Thành phần sữa:** Sữa (50%) (sữa tươi, sữa bột, nước, chất béo sữa); nước; đường; gạo nếp cẩm (>12%); chất ổn định gelatin, Mono và diglycerides của axit béo (INS 1422), (INS 471); men (*Streptococcus thermophilus và Lactobacillus bulgaricus*); hương lá dứa tổng hợp dùng cho thực phẩm.

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

- 22 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, 160 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:**

- QCVN 8-3: 2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật: QCVN 5-5:2010 BYT với sản phẩm sữa lên men
- 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.

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 TỔ CHỨC**

M.S.D.N: 0107887673 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SỮA ĐỘNG CỎ BA VÌ
H. BA VÌ - T.P HÀ NỘI

TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Thúy Hằng

# MẪU NHÃN DỰ KIẾN

1. Tên sản phẩm: **SỮA CHUA NẾP CẨM**
2. Thành phần: : Sữa (50%) (sữa tươi, sữa bột, nước, chất béo sữa); nước; đường; gạo nếp cẩm (>12%); chất ổn định gelatin, Mono và diglycerides của axit béo (INS 1422), (INS 471); men (*Streptococcus thermophilus và Lactobacillus bulgaricus)*; hương lá dứa tổng hợp dùng cho thực phẩm.
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 tịnh 1 hũ: 100 gam; 110 gam; 160 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 Tản Lĩnh, huyện Ba Vì, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.
10. **Số tự công bố: 01/SĐCBV/2023**

Sữa Đồng Cỏ
BA VÌ

Sữa Chua
NẾP CẨM

Đặc sản Ba Vì
Không chất bảo quản

Thuần Tây Như Sữa Mẹ

Hotline: 0962.668.486

Thành phần: Sữa (50%) (sữa tươi, sữa bột, nước); nước; gạo nếp cẩm (> 12%); đường; chất ổn định: gelatin, Mono và diglycerides của các axit béo (INS 1422), (INS 471); hương lá dứa 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 121 kcal; chất đạm/Protein 3.09 g; chất béo/Fat 1.57g; Hydratcacbon/Cacbohydrate 23.6 g.

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

Địa chỉ: Tản Lĩnh - Ba Vì - Hà Nội * TCBSP: Số 01/SĐCBV/2023

8 938542 571066

**KTL: 160g ± 5g**

M.S.D.N: 0107887673 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN SỮA ĐỒNG CỎ BA VÌ
H. BA VÌ - T.P HÀ NỘI

TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Thúy Hằng

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 Thận 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. Đông 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*

*Số: 16616/PKN-VKNQG*

# PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
## *TEST REPORT*

1. Tên mẫu: Sữa chua nếp cẩm
2. Mã số mẫu: 05234525/DV.1
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 Tản 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) | KPH (LOD: 0,01) |
| 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 | 23,6 |

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 Thận 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. Đông 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 | 1,57 |
| 9.21* | Hàm lượng Protein | g/100g | TCVN 8099-1:2015 | 3,09 |
| 9.22* | Năng lượng | kcal/100g | NIFC.02.M.06 | 121 |

*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**

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

**TS. Trần Cao Sơn**

ilac-MRA
BUREAU OF ACCREDITATION VIETNAM
VILAS 203