

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 07/DDKH/2024

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

**Tên tổ chức, cá nhân:** CÔNG TY CỔ PHẦN DINH DƯỠNG KHÁNH HÒA

**Địa chỉ:** Tầng 6, Tòa Nhà Hoàng Việt, Số 34 Hoàng Việt, Phường 4, Quận Tân Bình, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

**Điện thoại:**

**Fax:**

**E-mail:**

**Mã số doanh nghiệp:** 0314524290

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm:** THỰC PHẨM BỔ SUNG CHÁO DINH DƯỠNG TỔ YẾN VỊ BÒ  
BẦM & RAU CỬ QUẢ KHÁNH HÒA NUTRIFOODS

**2. Thành phần:**

- **Phôi cháo:** Gạo thơm, gạo dẻo
- **Gói súp:** Muối I- ốt, đường tinh luyện, bột sườn heo, bột tiêu, bột tỏi, bột hành, bột nước tương, bột thịt gà, Canxi Carbonate, Vitamin K2 (MK7), rong biển sấy (2 g/kg), hành lá sấy (1 g/kg), bí đỏ sấy (7 g/kg), đậu Hà Lan sấy (6 g/kg), chất điều vị (INS 631, INS 627, INS 635)
- **Gói tổ Yến:** Tổ yến sấy thăng hoa (1 g/kg), nấm tuyết.
- **Gói dầu:** Dầu cọ tinh luyện, hành phi, hương rong biển (giống tự nhiên), hương tổng hợp (hương tỏi, hương bò), dầu gừng.
- **Gói thịt:** thịt bò băm sấy thăng hoa 10 g/kg

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 1 năm kể từ ngày sản xuất.

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

- Sản phẩm được đóng trong bao OPP sau đó cho vào thùng carton. Bao bì đảm bảo vệ sinh và phù hợp quy định hiện hành về bao bì thực phẩm.



- Khối lượng tịnh : 50 gam/gói
- Số lượng sản phẩm trong thùng giấy: 50 gói/ thùng
- Số lượng sản phẩm trong thùng giấy còn tùy theo nhu cầu khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hóa.

**5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm** (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Sản xuất tại: CÔNG TY CỔ PHẦN HÀNG TIÊU DÙNG BÌNH DƯƠNG

Địa chỉ: Lô B, Đường số 2, Khu công nghiệp Đồng An, Phường Bình Hòa, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

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

**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 như sau:

1. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia về ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia về ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

2. Thông tư của các bộ, ngành:

- Các chỉ tiêu vi sinh vật: theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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 HCM, ngày 20 tháng 02 năm 2024.

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**TRẦN VĂN TRUNG**



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



**THỰC PHẨM BỔ SUNG CHÁO DINH DƯỠNG TỔ YẾN VỊ BÒ BẦM & RAU CỦ QUẢ KHÁNH HÒA**  
**NUTRIFOODS**

**Sản phẩm của:** CÔNG TY CỔ PHẦN DINH DƯỠNG KHÁNH HÒA

Địa chỉ: Tầng 6, Tòa Nhà Hoàng Việt, Số 34 Hoàng Việt, Phường 4, Quận Tân Bình, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

**Sản xuất tại:** Công Ty Cổ Phần Hàng Tiêu Dùng Bình Dương.

Địa chỉ: Lô B, Đường số 2, Khu công nghiệp Đồng An, Phường Bình Hòa, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

**Thành phần:**

- **Phôi cháo:** Gạo thơm, gạo dẻo
- **Gói súp:** Muối I- ốt, đường tinh luyện, bột sừng heo, bột tiêu, bột tỏi, bột hành, bột nước tương, bột thịt gà, Canxi Carbonate, Vitamin K2 (MK7), rong biển sấy (2 g/kg), hành lá sấy (1 g/kg), bí đỏ sấy (7 g/kg), đậu Hà Lan sấy (6 g/kg), chất điều vị (INS 631, INS 627, INS 635).
- **Gói tổ Yến:** Tổ yến sấy thăng hoa (1 g/kg), nấm tuyết.
- **Gói dầu:** Dầu cọ tinh luyện, hành phi, hương rong biển (giống tự nhiên), hương tổng hợp (hương tỏi, hương bò), dầu gừng.
- **Gói thịt:** thịt bò bằm sấy thăng hoa 10 g/kg

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

- Năng lượng	:	265 – 495	(Kcal/100g)
- Protein	:	5.6 – 10.5 (%)	
- Chất béo tổng	:	4.0 - 7.8	(%)
- Carbohydrate	:	52.0 - 98.0	(%)
- Hàm lượng NaCl	:	2.5 – 5.3	(g/100g)
- Hàm lượng đường tổng	:	9.5 – 17.5	(g/100g)

**Hướng dẫn sử dụng:** Cho phôi cháo, gói súp, gói tổ yến, gói dầu, gói thịt vào tô, thêm khoảng 320ml nước sôi vào tô, đậy nắp lại, chờ trong 3 phút, mở nắp trộn đều và thưởng thức.

**Bảo quản:** Nơi khô ráo, thoáng mát tránh ánh nắng trực tiếp

**Thông tin cảnh báo an toàn:** Không dùng sản phẩm đã quá hạn sử dụng.

**Ngày sản xuất:** xem trên bao bì

**Hạn sử dụng:** 1 năm kể từ ngày sản xuất

**Khối lượng tịnh:** 50 gram

**Số TCBS: 07/DDKH/2024**

**Xuất xứ:** Việt Nam




KT3-00610ATP4/3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

02/02/2024  
Trang 01/03

1. Tên mẫu : THỰC PHẨM BỔ SUNG CHÁO DINH DƯỠNG TỔ YẾN VỊ BÒ BẮM & RAU CỦ QUẢ KHÁNH HÒA NUTRIFOODS
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.  
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 23/01/2024
5. Thời gian thử nghiệm : 23/01/2024 - 02/02/2024
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN DINH DƯỠNG KHÁNH HÒA  
Tầng 6, Tòa Nhà Hoàng Việt, Số 34 Hoàng Việt, Phường 4,  
Quận Tân Bình, Thành Phố Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang 02 - 03/03

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM



Ngô Quốc Việt

KT3-00610ATP4/3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

02/02/2024  
 Trang 02/03

7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Phạm vi đo ( $\geq$ )	Kết quả thử nghiệm
7.1. Năng lượng (*) • kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	378
7.2. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, %	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	5,99
7.3. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, %	QTTN/KT3 317:2022		-	72,9
7.4. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, %	QTTN/KT3 140:2016 Phương pháp Kjeldahl		-	8,22
7.5. Hàm lượng đường tổng tính theo glucose, g/100 g	QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)		-	13,4
7.6. Hàm lượng natri clorua (NaCl), mg/100 g	QTTN/KT3 190:2018 (chuẩn độ điện thế)		-	$4,09 \times 10^3$
7.7. Hàm lượng chì, mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012 (Ref: AOAC (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện
7.8. Hàm lượng cadimi, mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012 (Ref: AOAC (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện
7.9. Hàm lượng aflatoxin B <sub>1</sub> , µg/kg	TCVN 7596:2007		0,75	Không phát hiện
7.10. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ), µg/kg	TCVN 7596:2007		0,75	Không phát hiện
7.11. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3		Không phát hiện
7.12. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), µg/kg	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20		Không phát hiện
7.13. Hàm lượng zearalenone, µg/kg	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15		Không phát hiện
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		$6,8 \times 10^3$
7.15. Coliform, CFU/g	ISO 4832:2006	-		Nhỏ hơn $10^{(1)}$
7.16. <i>Escherichia coli</i> , CFU/g	ISO 16649-2:2001	-		Nhỏ hơn $10^{(1)}$
7.17. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn $10^{(1)}$
7.18. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937:2004	-		Nhỏ hơn $10^{(1)}$
7.19. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g	ISO 7932:2004	-		Nhỏ hơn $10^{(1)}$

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.*

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.  
*Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.*

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (\*) là chưa được công nhận.  
*The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (\*) are not accredited yet.*

KT3-00610ATP4/3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

02/02/2024  
Trang 03/03

## 7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Phạm vi đo ( $\geq$ )	Kết quả thử nghiệm
7.20. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g	ISO 21527-2:2008	-		$2,0 \times 10^1$

**Ghi chú:** Hàm lượng protein = Hàm lượng nitơ x 6,25

(1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.*
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.  
*Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.*
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (\*) là chưa được công nhận.  
*The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (\*) are not accredited yet.*