

Nha Trang, ngày 28 tháng 04 năm 2020



GIẤY ĐĂNG KÝ

NỘP BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Kính gửi: Sở Công thương tỉnh Khánh Hòa

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành 1 số điều của Luật An toàn Thực phẩm trong đó có hướng dẫn về thủ tục đăng ký bản công bố sản phẩm và Nghị định 115/2018/ND-CP ngày 4/9/2018 về quy định xử phạt hành chính về ATTP;

Nay Công ty TNHH Kim Thiên Thủy kính đề nghị được nộp về Sở Công thương Khánh Hòa bản Tự công bố đối với sản phẩm:

1. Bột gạo lứt yến sào SiSi

Hồ sơ gồm có:

1. Bản tự công bố sản phẩm
2. Phiếu kết quả kiểm nghiệm
3. Nội dung dự thảo ghi nhãn sản phẩm

Công ty cam kết chịu hoàn toàn trách nhiệm đối với tính pháp lý, an toàn chất lượng đối với sản phẩm công bố.

Rất mong nhận được sự hỗ trợ!

Xin chân thành cảm ơn

Giám đốc
(Ký tên, đóng dấu)
TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN
KIM THIÊN THỦY
Trần Phan Hoàng Sinh



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 018/KTT/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH KIM THIÊN THỦY**

Địa chỉ trụ sở: Phòng số 32 – Tầng 9, 180 Nguyễn Công Trứ, P. Nguyễn Thái Bình, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh.

Điện thoại: 028 62879133

Mã số doanh nghiệp: 0312886305

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 47/GCNATTP-SCT. Ngày Cấp/Nơi cấp: 30/12/2019, Nơi cấp: Sở Công thương tỉnh Khánh Hòa (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định).

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bột gạo lứt yến sào SiSi

2. Thành phần: Bột gạo lứt huyết rồng 40 %, kem không sữa (Nondairy Creamer), đường isomalt, bột sữa (Bonigrasa), yến sào 0,5 %, chất ổn định: Xanthan Gum (Keltrol APF) 0,2 %.

3. Hướng dẫn sử dụng:

Cho gói bột gạo lứt yến sào vào tách. Châm vào 140 ml nước nóng (90 độ C – 100 độ C). Dùng muỗng khuấy đều và thưởng thức.

4. Hướng dẫn bảo quản: Để nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp, sử dụng ngay sau khi mở gói.

5. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng được ghi rõ trên bao bì.

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

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong túi phức hợp PE hoặc túi PE tráng nhôm, bên ngoài được bọc bằng hộp giấy carton hoặc theo yêu cầu khác của khách hàng. Cam kết bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

Khối lượng tịnh: 250 g (10 gói x 25 g) hoặc quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng

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

Sản xuất tại: **NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM KIM THIÊN THỦY – CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH KIM THIÊN THỦY**

Địa chỉ sản xuất: Lô B3 Cụm Công nghiệp Diên Phú – xã Diên Phú - huyện Diên Khánh – tỉnh Khánh Hòa.

Xuất xứ: 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 theo:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ về nhãn hàng hóa

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./.

Nha Trang, ngày 28 tháng 04 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Trần Phan Hoàng Sinh





DỰ THẢO NHÃN: BỘT GẠO LỨT YẾN SÀO SISI

Thông tin	
Tên sản phẩm	Bột gạo lứt yến sào SiSi
Thành phần	Bột gạo lứt huyết rồng 40 %, kem không sữa (Nondairy Creamer), đường isomalt, bột sữa (Bonigrasa), yến sào 0,5 %, chất ổn định: Xanthan Gum (Keltrol APF) 0,2 %.
Định lượng	Khối lượng tịnh: 250 g (10 gói x 25 g)
Hướng dẫn sử dụng	Cho gói bột gạo lứt yến sào vào tách. Châm vào 140 ml nước nóng (90 độ C – 100 độ C). Dùng muỗng khuấy đều và thưởng thức.
Hướng dẫn bảo quản	Đề nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp, sử dụng ngay sau khi mở gói.
NSX	Được ghi rõ trên bao bì.
HSD	18 tháng kể từ ngày sản xuất
Xuất xứ	Việt Nam
Thương nhân chịu trách nhiệm	Thương nhân chịu trách nhiệm: Công ty TNHH Kim Thiên Thủy Địa chỉ: Phòng số 32 – Tầng 9, 180 Nguyễn Công Trứ, P. Nguyễn Thái Bình, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh. ĐT: 028 62879133
Nơi sản xuất	Nhà máy chế biến thực phẩm Kim Thiên Thủy – Chi nhánh Công ty TNHH Kim Thiên Thủy Địa chỉ sản xuất: Lô B3 Cụm Công nghiệp Diên Phú – xã Diên Phú - huyện Diên Khánh – tỉnh Khánh Hòa.





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2019-00089315
Mã số kết quả	AR-19-VD-094916-02 / EUVNHC-00083618-1573111191

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-19-VD-094916-01/743-2019-00089315, xuất ngày 04/11/2019; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)



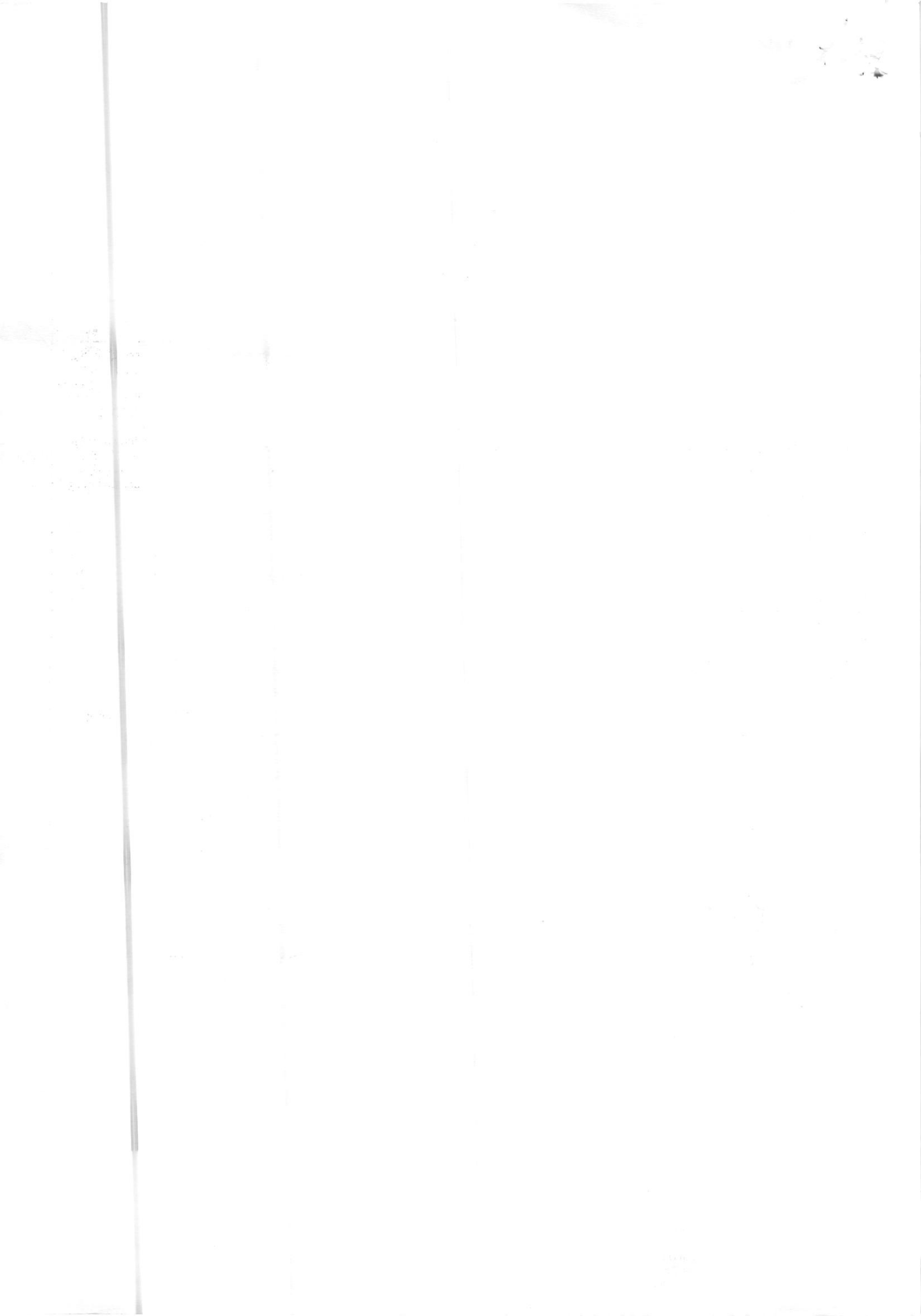
Công Ty TNHH Kim Thiên Thủy

Phòng số 32 - tầng 9, 180 Nguyễn Công Trứ
Phường Nguyễn Thái Bình, Quận 1
TP. Hồ Chí Minh
Việt Nam



Tên mẫu:	Bột gạo lứt yến sào Sisi
Tình trạng mẫu:	Mẫu đựng trong túi nhôm
Ngày nhận mẫu :	25/10/2019
Thời gian thử nghiệm:	26/10/2019 - 06/11/2019
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	01/11/2019
Mã số PO của khách hàng :	Y2BA191025326

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD353 VD (a)(f) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD398 VD (a) Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	75.8
8	VD165 VD (a)(f) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	12.0
9	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	4.33
10	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	429
11	VD210 VD (a)(f) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	6.04
12	VD297 VD (a)(f) Tro tổng	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.80

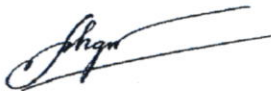


KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	0.032
14	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
15	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
17	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
18	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VD1LA VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=100)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phượng VT
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phượng VT 07/11/2019

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 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế

HỦY BỎ VÀ THAY THẾ*





IPN

BỘ Y TẾ
VIỆN PASTEUR NHA TRANG

TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATVSTP KHU VỰC MIỀN TRUNG
CENTER FOR FOOD SAFETY ANALYSIS OF CENTRAL PROVINCES OF VIETNAM

Address: 08 Tran Phu Street, Nha Trang city, Khanh Hoa, Vietnam
Phone: +84.258.3563.072; +84.258.3828.769; Fax: +84.258.3824.058; Website: www.ipn.org.vn



Mã số mẫu :
Sample code
00003/VS/20

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT
Số/№ : 1

Ngày:
Date
09/01/2020

Nơi gửi mẫu/Customer : Công ty TNHH Kim Thiên Thủy
Địa chỉ/Address : Phòng số 32 - tầng 9, 180 Nguyễn Công Trứ, P. Nguyễn Thái Bình, Q.1, Tp. HCM
Tên mẫu/Name of sample : Bột gạo lứt yến sào SISI
Số lượng/Quantity : 04 gói
Mô tả mẫu/Sample description : Mẫu còn nguyên bao bì, có nhãn hiệu. Mẫu được khách hàng mang đến.
Ngày nhận mẫu/Date of receiving : 02/01/2020
Ngày kiểm nghiệm/Date of analysis : 03/1/2020
Thời gian lưu mẫu/Sample storage period : Mẫu không lưu

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM/TEST RESULT

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	3,3.10 ³ CFU/g	ISO 4833-1:2013(*)

CFU: Colony Forming Units/ Đơn vị hình thành khuẩn lạc

(*) Phép thử đã được công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

**GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATVSTP
KHU VỰC MIỀN TRUNG**

Đào Thị Vân Khánh

KT. VIỆN TRƯỞNG

PHÓ VIỆN TRƯỞNG



Lê Xuân Huy

Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/Information of sample is written as customer's request. Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Viện Trưởng/This above result shall not be reproduced partly, but for fully unless written approval of Director of IPN. Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm/This testing result is only valid on the tested sample. Hết thời hạn lưu mẫu, IPN không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả kiểm nghiệm của khách hàng/when sample storage period is expired, IPN is not responsible for complaints regarding to Test Report.

THE UNIVERSITY OF



16 Nov 1972