

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



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/HH/2022

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công Ty TNHH Hồng Hạnh.

Địa chỉ: ...Tổ 23, thôn Hòn Nghê, xã Vĩnh Ngọc, Nha Trang, Khánh Hòa.....

Điện thoại: ...0983 389 140..... Fax:

E-mail: congtyhonghanhnt@gmail.com.....

Mã số doanh nghiệp: ...4200736651.....

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 03/GCNATTP-SCT

Ngày Cấp/Nơi cấp: 13/01/2020 tại SỞ CÔNG THƯƠNG – KHÁNH HÒA

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm:KEM DỪA NON.....

2. Thành phần: Nước, đường kính trắng, đường mạch nha, bột sữa béo, bột sữa gầy, bột kem không sữa, nước cốt dừa, maltodextrin, dextrose, bột năng, bơ thực vật, shortening, muối ăn, chất ổn định (E471,E466,E415,E412,E407), chất tạo ngọt tổng hợp (E950,E951), hương thực phẩm tổng hợp

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:12 tháng.....

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: túi nhựa thực phẩm - OPP/MCPP

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:

1. Theo tiêu chuẩn cơ sở (TCCS), TCVN 7402:2019
2. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm: QCVN 8-3: 2012/BYT
3. Thông tư số 24/2019/TT-BYT: Quy định về việc quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
4. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm: QCVN 8-2:2011/BYT

Cụ thể như sau:



STT	Yêu cầu kĩ thuật	Đơn vị tính	Mức quy định tối đa	Mức đăng kí chất lượng
Chỉ tiêu cảm quan: phù hợp TCCS				
1	Trạng thái		TCCS	Đông lạnh
2	Màu sắc		TCCS	Trắng như sữa
3	Mùi Vị		TCCS	Béo, ngọt, thơm mùi như sữa dừa
Chỉ tiêu ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm theo QCVN: 8-3: 2012/BYT				
1	Enterobacteriaceae	CFU/g	10 ²	≤ 10 ²
2	Salmonella	CFU/g	Không phát hiện	Không phát hiện
Thông tư số 24/2019/TT-BYT				
1	Mono và diglycerid của các acid béo (471)	mg/kg	GMP	≤ 3000
2	Carboxy Methyl Cellulose (466)	mg/kg	GMP	≤ 3000
3	Guar gum (412)	mg/kg	GMP	≤ 2000
4	Xathan gum (415)	mg/kg	GMP	≤ 2000
5	Caragenaan (407)	mg/kg	GMP	≤ 2000
5	Acesulfame Kali (950)	mg/kg	800	≤ 500
6	Aspartame (951)	mg/kg	1000	≤ 500
7	Hương thực phẩm tổng hợp	mg/kg	TCCS	≤ 5000
Hàm lượng kim loại trong thực phẩm theo QCVN 8-2:2011/BYT				
1	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0,02	<0,02
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	≤ 1	<1
3	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	≤ 0,5	<0,5
4	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0,05	<0,05

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 8 tháng 7 năm 2022


GIÁM ĐỐC

 Nguyễn Văn Minh



1950



Sản phẩm được sản xuất tại Công Ty TNHH Hồng Hạnh

Địa chỉ: Tổ 23, Thôn Hòn Nghé, Xã Vinh Ngọc, TP. Nha Trang, Khánh Hòa

Điện thoại: 0258 383 1871 - 0983 389 140

Website: www.kemhonghanh.com

Số tự CB sản phẩm: 06/HH/2022 | GCNCSDBK số: 03/GCNATTP-SCT

KEM DỪA NON



HỒNG HẠNH

TThành phần: Nước, đường kính trắng, đường mạch nha, bột sữa béo, bột sữa gầy, bột kem không sữa, nước cốt dừa, maltodextrin, dextrose, bột năng, bơ thực vật, shortening, muối ăn, chất ổn định (E471, E406, E415, E412, E407), chất tạo ngọt tổng hợp (E950, E951), hương thực phẩm tổng hợp.

Bảo quản: Đông lạnh thấp hơn -18°C hoặc trong ngăn đá tủ lạnh.

Hướng dẫn sử dụng: Kem thực phẩm ăn liền sau khi mở bao bì.

NSX: In trên bao bì - **HSD:** 12 tháng. **Thể tích thực:** 65 ml



8 936 180 53055 1





SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



VIMCERTS
147

BẢN SAO

Mã số mẫu/ Sample code BN32206.08155242 MM32206.08155242	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT	BMKD 03/1 - LBH 01 Ngày/ Date: 28/06/2022
--	---	--

Tên khách hàng/ Customer : **CÔNG TY TNHH HỒNG HẠNH**
Địa chỉ/ Address : **TỔ 23 THÔN HÒN NGHÊ, XÃ VĨNH NGỌC, THÀNH PHỐ NHA TRANG, TỈNH KHÁNH HÒA**
Tên mẫu/ Name of sample : **KEM DỪA NON**
Số lượng/ Quantity : **1**
Mô tả mẫu/ Sample description : **Mẫu đựng trong hộp nhựa kín.**
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : **08/06/2022**
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : **16/06/2022**

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Enterobacteriaceae	CFU/g	< 10	ISO 21528-2:2017 (*)
2	Salmonella spp.	/25g	Không phát hiện	TCVN 8342:2010 (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.
Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or less than 1 CFU/mL when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực **2312** - Quyền số **05** - SCT/BS

Ngày **16-07-2022**



CÔNG CHỨNG VIÊN



T.S Trương Huỳnh Anh Vũ

Đoàn Thị Bội Hạnh

Trương Nguyên Thạch

1/ KẾT QUẢ NÀY CHỈ CÓ GIÁ TRỊ TRÊN MẪU THỬ/ THIS RESULT IS ONLY VALID ON TESTED SAMPLE.
2/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ The sample information is written as customer's request.
3/ Không được sao chép toàn bộ hoặc một phần kết quả này dưới bất kỳ hình thức nào nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của CASE/
No fully or partial of this result may be reproduced in any form without prior permission in writing from CASE.

TRỤ SỞ CHÍNH
02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
☎ 18001105
☎ (84.28) 3911 7216
✉ casehcm@case.vn

CN CÁN THO
F2.67-F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
☎ (84.292) 3918216 - 217 - 218
☎ (84.292) 3918219
✉ support@case.com.vn, casecantho@case.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG
STH2718, Đường 8E, KĐT Lê Hồng Phong II, P. Phước Hải, Nha Trang, Khánh Hòa
☎ (84.258) 246 5255
☎ (84.258) 246 5355
✉ vanphongmienTrung@case.vn

