

CÔNG TY TNHH CAFE HENRI

# HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

Số: 07/HENRI/2022

SẢN PHẨM:

Sốt hạt choc-ô trắng (Topping white choc-ô-nut)

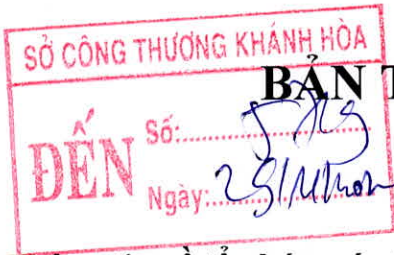
HỒ SƠ GỒM CÓ:

- Bản tự công bố sản phẩm
- Phiếu kết quả thử nghiệm

Nha Trang, năm 2022

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**



**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 07/HENRI/2022**

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH CAFE HENRI**

Địa chỉ: 19/4/4 Gò Cây Cóc, thôn Phú Vinh, xã Vĩnh Thạnh, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0386878453

Email: cafehenri.nt@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201956730

**II. Thông tin sản phẩm:**

- Tên sản phẩm: Sốt hạt choc-ô trắng (Topping white choc-ô-nut)
- Thành phần: Đường sucrose, dầu hạt cải, bột sữa, hạt phỉ (12,5%), bột sữa đã tách béo, chất nhũ hóa (lecithines hướng dương E322).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:
  - Thời hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất in trên bao bì
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
  - Bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nhựa đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm Theo quy định của Bộ Y Tế.
  - Quy cách đóng gói: 6 chai/thùng
  - Khối lượng tịnh 1000 g/túi
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
  - Xuất xứ: Bỉ
  - + Tên nhà sản xuất tại: COLAC.BVBA
  - + Địa chỉ: Biezenstraat 27, B-2340 Beerse, Belgium.

### 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:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT - Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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 8-3:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong 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./.

Khánh Hòa, ngày 07 tháng 11 năm 2022

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)  
**GIÁM ĐỐC**  
**CÔNG TY**  
**TNHH**  
**CAFE**  
**HENRI**  
TP. NHA TRANG - T. KHÁNH HÒA  
*Lê Thị Nga*

**Phụ lục:**

**HÌNH ẢNH SẢN PHẨM VÀ MẪU NHÃN SẢN PHẨM**



# MẪU NHÃN SẢN PHẨM



## NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

- 1. Tên sản phẩm:** Sốt hạt choc-ô trắng (Topping white choc-ô-nut)
- 2. Thành phần:** Đường sucrose, dầu hạt cải, bột sữa, hạt phi (12,5%), bột sữa đã tách béo, chất nhũ hóa (lecithines hướng dương E322).
- 3. Hướng dẫn sử dụng:**
  - Có thể sử dụng ngay.
  - Dùng trong nguyên liệu làm kem, bánh.
- 4. Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản trong thùng kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời, nhiệt độ bảo quản (0-25 ° C).
- 5. Thời hạn sử dụng:** 18 tháng kể từ ngày sản xuất.
- 6. Ngày sản xuất:** Xem trên bao bì (năm tháng ngày)
- 7. Khối lượng tịnh:** 1000 g
- 8. Xuất xứ:** Bỉ
- 9. Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm:**

Công ty TNHH Cafe Henri.  
Địa chỉ: 19/4/4 Gò Cây Cóc, Thôn Phú Vinh, Xã Vĩnh Thạnh, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.
- 10. Thông tin cảnh báo:** Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng, đã quá hạn sử dụng.



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING  
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE



Website: www.deming.vn Email: info@deming.vn

Mã số / Code  
BN 38024 - 07

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

Ngày/ Date: 19/10/2022  
Trang/ Page: 01/02

Tên mẫu/ Name of Sample: **Sốt hạt choc-ô trắng (Topping white choc-ô-nut)**  
 Ký hiệu mẫu/ Sample mark: **-**  
 Số lượng mẫu/ Quantity: **01**  
 Tình trạng mẫu/ Sample description: **Mẫu chứa trong chai kín**  
 Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: **05/10/2022**  
 Thời gian thử nghiệm/ Testing period: **05/10/2022 - 19/10/2022**  
 Đơn vị gửi mẫu/ Client: **CÔNG TY TNHH CAFE HENRI**  
 Địa chỉ/ Address: **Số 19/4/4 Gò Cây Cóc, thôn Phú Vinh, xã Vĩnh Thạnh, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa**  
 Kết quả thử nghiệm/ Test results: **Xem trang 02/02**

**TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2**  
Head of Technical Division 2

**LÊ TRỌNG NHÂN**



**LÊ THỊ MỘNG TRINH**

- (\*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025/ Test Methods are accredited to ISO/IEC 17025.
- (\*\*) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.
- (c) Phương pháp thử được chỉ định/ Test methods are assigned
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.

Address: Lot 21-22, B1.6, KDC Quang Thanh 3B, Hoa Khanh Bac ward, Lien Chieu district, Da Nang city

Tel: 0236.6562929

Fax: 0236.3617519



Mã số / Code  
BN 38024 - 07

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

Ngày/ Date: 19/10/2022  
Trang/ Page: 02/02

TT No.	Chỉ tiêu thử nghiệm/ Test characteristic			Kết quả thử nghiệm/ Test result
	Tên chỉ tiêu/ Parameters	Đơn vị/ Unit	Phương pháp thử/ Test Method	
1.	Cảm quan: - Trạng thái - Màu sắc - Mùi, vị	-	Cảm quan	<b>Dạng sệt</b> <b>Màu nâu nhạt</b> <b>Đặc trưng của sản phẩm,</b> <b>không có mùi vị lạ.</b>
2.	Hàm lượng Cadimi (Cd) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	<b>Không phát hiện (&lt; 0,02)</b>
3.	Hàm lượng Chì (Pb) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	<b>Không phát hiện (&lt; 0,05)</b>
4.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	<b>1,2 × 10<sup>3</sup></b>
5.	Coliform (*)	CFU/g	TCVN 6848:2007	<b>&lt; 10<sup>(#)</sup></b>
6.	Escherichia coli giả định (*)	MPN/g	TCVN 6846:2007	<b>0</b>
7.	Staphylococcus aureus (*)	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	<b>&lt; 10<sup>(#)</sup></b>
8.	Clostridium perfringens (*)	CFU/g	TCVN 4991:2005	<b>&lt; 10<sup>(#)</sup></b>
9.	Bacillus cereus giả định (*)	CFU/g	TCVN 4992:2005	<b>&lt; 10<sup>(#)</sup></b>
10.	Tổng số nấm men và nấm mốc (*)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	<b>8,0 × 10</b>
11.	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2) (*)	µg/kg	TCVN 7596:2007	<b>Không phát hiện (&lt; 1,0)</b>
12.	Hàm lượng Aflatoxin B1 (*)	µg/kg	TCVN 7596:2007	<b>Không phát hiện (&lt; 1,0)</b>
13.	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 991.44	<b>Không phát hiện (&lt; 2,0)</b>
14.	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	<b>Không phát hiện (&lt; 1,0)</b>
15.	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	AOAC 994.01	<b>Không phát hiện (&lt; 1,0)</b>

**Ghi chú:** (#) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (với lượng dịch cấy là 1 ml/đĩa) nếu không có khuẩn lạc đặc trưng mọc trên đĩa khi pha loãng mẫu 10 lần.

- (\*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025/ Test Methods are accredited to ISO/IEC 17025.
- (\*\*) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.
- (c) Phương pháp thử được chỉ định/ Test methods are assigned
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.