

CÔNG TY TNHH CAFE HENRI

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

Số: 09/HENRI/2022

SẢN PHẨM:

Sốt dâu (Topping Strawberry)

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: 09/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:

1. Tên sản phẩm: Sốt dâu (Topping Strawberry)

2. Thành phần: Xi-rô glucose-fructose, đường sucrose, dâu tây xay nhuyễn (17,0%), nước, chất làm đặc (tinh bột ngô E1422, pectins E440), acid (acid citric E330), màu thực phẩm (carmines E120, carotenes E160a), hương liệu, chất bảo quản (kali sorbate E202)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất in trên bao bì

4. 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

5. 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

Lê Thị Nga

Phụ lục:

HÌNH ẢNH SẢN PHẨM VÀ MẪU NHÃN SẢN PHẨM





MÀU NHÃN SẢN PHẨM

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

- 1. Tên sản phẩm:** Sốt dâu (Topping Strawberry)
- 2. Thành phần:** Xi-rô glucose-fructose, đường sucrose, dâu tây xay nhuyễn (17,0%), nước, chất làm đặc (tinh bột ngô E1422, pectins E440), acid (acid citric E330), màu thực phẩm (carmines E120, carotenes E160a), hương liệu, chất bảo quản (kali sorbate E202).
- 3. Hướng dẫn sử dụng:**
 - Có thể sử dụng ngay.
 - Dùng trong nguyên liệu làm kem, bánh và thức uống.
- 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.

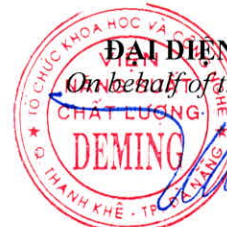


<p>Mã số / Code BN 380247 - 09</p>	<p>PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT</p>	<p>Ngày/ Date: 02/11/2022 Trang/ Page: 01/02</p>
--	---	--

Tên mẫu/ Name of Sample: Sốt dâu (Topping Strawberry)
 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 - 02/11/2022
 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



ĐẠI DIỆN VIỆN
On behalf of the Institute

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.



Mã số / Code
BN 380247 - 09

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 02/11/2022
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.	Hàm lượng Cadimi (Cd) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,02)
2.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	1,2 × 10 ³
3.	Coliform (*)	CFU/g	TCVN 6848:2007	< 10 ^(#)
4.	Escherichia coli giả định (*)	MPN/g	TCVN 6846:2007	0
5.	Staphylococcus aureus (*)	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	< 10 ^(#)
6.	Clostridium perfringens (*)	CFU/g	TCVN 4991:2005	< 10 ^(#)
7.	Bacillus cereus giả định (*)	CFU/g	TCVN 4992:2005	< 10 ^(#)
8.	Tổng số nấm men và nấm mốc (*)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	8,0 × 10
9.	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2) (*)	µg/kg	TCVN 7596:2007	Không phát hiện (< 1,0)
10.	Hàm lượng Aflatoxin B1 (*)	µg/kg	TCVN 7596:2007	Không phát hiện (< 1,0)
11.	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 991.44	Không phát hiện (< 2,0)
12.	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	Không phát hiện (< 1,0)
13.	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	AOAC 994.01	Không phát hiện (< 1,0)

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.

Kết quả thử nghiệm này thay thế cho phiếu kết quả BN 38024 – 09 xuất ngày 19/10/2022

- (*) 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.