

CÔNG TY
TNHH CAFE HENRI

Số: /CFH/CBSP/2023

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh Phúc



Nha Trang, ngày 24 tháng 07 năm 2023

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 một số điều luật của Luật An Toàn Thực Phẩm.

Nay Công ty TNHH Cafe Henri kính đề nghị được nộp về Sở Công Thương bản tự công bố đối với các sản phẩm như sau:

Hồ sơ gồm có :

- I. Bản tự công bố sản phẩm – 1 sản phẩm
 - Bột làm kem hương trái cây (Icecreampowder Fruit mix Vandermeersch)
- II. Phiếu kết quả xét nghiệm
- III. Nội dung dự thảo ghi nhãn sản phẩm

Công ty chúng tôi 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)



Lê Thị Nga

CÔNG TY TNHH CAFE HENRI

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

SỐ: 45/HENRI/2023

SẢN PHẨM:

**Bột làm kem hương trái cây -
Icecreampowder Fruit mix Vandermeersch**

HỒ SƠ GỒM CÓ:

- 1. Bản tự công bố sản phẩm**
- 2. Phiếu kết quả thử nghiệm**

Khánh Hòa, năm 2023

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 45/HENRI/2023

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: Bột làm kem hương trái cây - Icecreampowder Fruit mix Vandermeersch

2. Thành phần: Đường saccharose, Dextrose, Bột Whey (SỮA), Bột kem (SỮA), Chất làm đặc (Gôm cellulose E466)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng: 24 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 đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm Theo quy định của Bộ Y Tế.

- Quy cách đóng gói: 25 kg/bao

- Khối lượng tịnh 25000 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 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm độc tố vi nấm 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 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh 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 14 tháng 01 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Lê Thị Nga

Phụ lục:

HÌNH ẢNH SẢN PHẨM VÀ MẪU NHÃN SẢN PHẨM



COLAC

ON TOP OF YOUR CREATIONS

Ijspoeder - Poudre pour glace - Eiskrempulver - Ice cream powder

Ten minste houdbaar tot
A consumer should be
Houdbaar tot
Best before:
03-2025

Lot N°
23031498

25 kg e

Fruitmix
Mélange fruits
Früchte Mix
Fruit mix
Vandermeersch



0 000000 000000 000000 000000 000000

COLAC BVBA BIEZIENS TRAAAT 27 2340 BEESE BELGIUM IV@COLAC.BE WWW.COLAC.BE

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

- Tên sản phẩm:** Bột làm kem hương trái cây - Icecreampowder Fruit mix Vandermeersch
- Thành phần:** Đường saccharose, Dextrose, Bột Whey (SỮA), Bột kem (SỮA), Chất làm đặc (Gôm cellulose E466)
- Hướng dẫn sử dụng:**
 - Có thể sử dụng ngay.
 - Dùng trong nguyên liệu làm kem.
 - Nhiệt độ môi trường (0-25°C), bảo quản nơi tối và khô
- Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản trong thùng kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.
- Thời hạn sử dụng:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất:** Xem trên bao bì (năm tháng ngày)
- Khối lượng tịnh:** 25 kg
- Số công bố:** 45/HENRI/2023
- Xuất xứ:** Bỉ
- Nhà sản xuất:** COLAC.BVBA
- 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.
- Chỉ tiêu chất lượng chính:** Xem trên nhãn chính sản phẩm
- Thông tin cảnh báo:** Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng, đã quá hạn sử dụng.



| | | |
|---------------------------------|---|--|
| Mã số / Code BN 5124678 - 01 | PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM <i>TEST REPORT</i> | Ngày/ Date: 20/07/2023 Trang/ Page: 01/03 |
|---------------------------------|---|--|

Tên mẫu/ Name of Sample: **Bột làm kem hương trái cây - Icecreampowder Fruit mix Vandermeersch**

Ký hiệu mẫu/ Sample mark: -

Số lượng mẫu/ Quantity: **01**

Tình trạng mẫu/ Sample description: **Mẫu chứa trong bao bì kín**

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: **24/05/2023**

Thời gian thử nghiệm/ Testing period: **24/05/2023 - 29/05/2023**

Đơn vị gửi mẫu/ Client: **CÔNG TY TNHH CAFE HENRI**

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

Kết quả thử nghiệm/ Test results: **Xem trang 02-03/03**

TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
Head of Technical Division 2

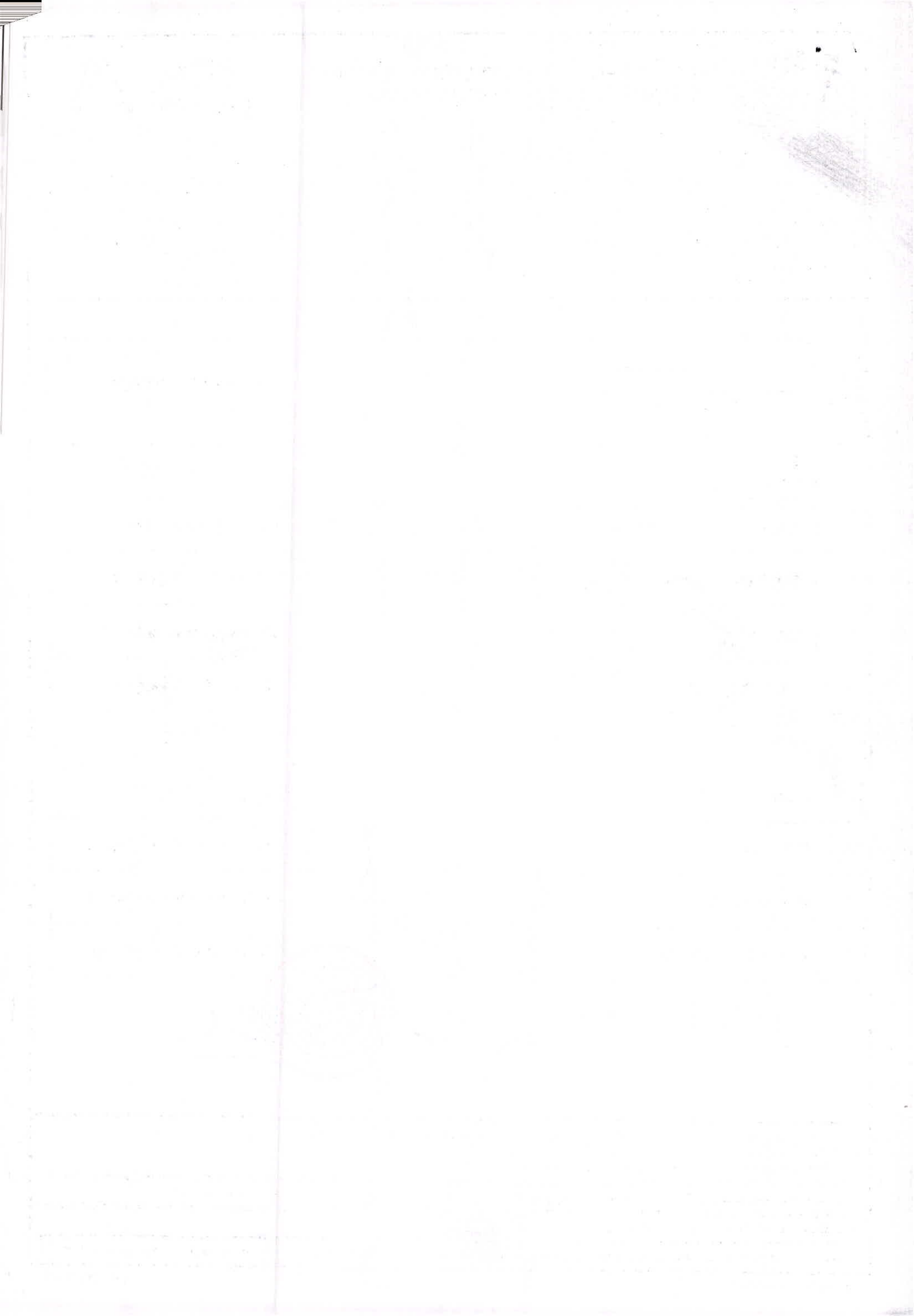
LÊ TRỌNG NHÂN

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.





VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE

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



Mã số / Code
BN 5124678 - 01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

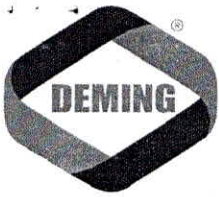
Ngày/ Date: 20/07/2023
Trang/ Page: 02/03

| 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 Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2) ^(*) | µg/kg | TCVN 7596:2007 | Không phát hiện (< 1,0) |
| 2. | Hàm lượng Aflatoxin B1 ^(*) | µg/kg | TCVN 7596:2007 | Không phát hiện (< 1,0) |
| 3. | Hàm lượng Ochratoxin A | µg/kg | AOAC 991.44 | Không phát hiện (< 2,0) |
| 4. | Hàm lượng Deoxynivalenol | µg/kg | AOAC 986.17 | Không phát hiện (< 1,0) |
| 5. | Hàm lượng Zearalenone | µg/kg | AOAC 994.01 | Không phát hiện (< 1,0) |
| 6. | Hàm lượng As ^(*) | mg/kg | AOAC 986.15 | Không phát hiện (< 0,05) |
| 7. | Hàm lượng Pb | mg/kg | TCVN 10643:2014 | Không phát hiện (< 0,02) |
| 8. | Hàm lượng Cd ^(*) | mg/kg | TCVN 10643:2014 | Không phát hiện (< 0,02) |
| 9. | Hàm lượng Hg ^(*) | mg/kg | TCVN 7993:2009 | Không phát hiện (< 0,05) |
| 10. | Hàm lượng Thiếc (Sn) ^(*) | mg/kg | TCVN 7730:2007 | Không phát hiện (< 5,0) |

- (*) 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



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE

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



Mã số / Code
BN 5124678 - 01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 20/07/2023
Trang/ Page: 03/03

| 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 | |
| 11. | Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) | CFU/g | TCVN 4884-1:2015 | $2,3 \times 10^2$ |
| 12. | Coliform (*) | CFU/g | TCVN 6848:2007 | < 10 ^(#) |
| 13. | Escherichia coli giả định (*) | MPN/g | TCVN 6846:2007 | 0 |
| 14. | Staphylococcus aureus (*) | CFU/g | TCVN 4830-1:2005 | < 10 ^(#) |
| 15. | Clostridium perfringens (*) | CFU/g | TCVN 4991:2005 | < 10 ^(#) |
| 16. | Enterobacteriaceae (*) | CFU/g | ISO 21528-2:2017 | < 10 ^(#) |
| 17. | Salmonella spp. (*) | /25g | TCVN 10780-1:2017 | Không phát hiện |

Nhân xét:

- Các chỉ tiêu stt 1, 2, 3, 4, 5: QCVN 8-1:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm không quy định giới hạn tối đa hàm lượng cho phép của các độc tố vi nấm này đối với nhóm sữa và các sản phẩm từ sữa (nhóm 1.8).
- Kết quả các chỉ tiêu stt 6, 7, 8, 9, 10 phù hợp quy định của QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Kết quả các chỉ tiêu stt 11, 12, 13, 14, 15 phù hợp với quy định mục 6.10. Quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong kem và nước đá của Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT - Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Kết quả các chỉ tiêu stt 16, 17 phù hợp quy định mục 7. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong kem (đối với các loại kem có chứa sữa) của QCVN 8-3:2012/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

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.

Phiếu Kết quả thử nghiệm này thay thế cho phiếu kết quả BN 512467 - 01 đã cấp ngày 28/06/2023

- (*) 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

