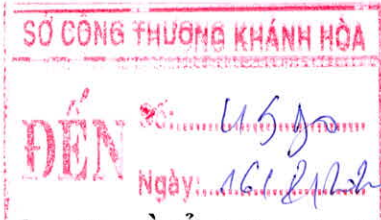


CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 31/HH/2024

**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: 45/GCNATTP-SCT

Ngày Cấp/Nơi cấp: 28/11/2022 tại SỞ CÔNG THƯƠNG – KHÁNH HÒA

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: ....KEM HƯƠNG LÁ DỨA

2. Thành phần: Nước, đường kính trắng, đường mạch nha, bột sữa béo, bột sữa gầy, nước cốt dừa, bột kem không sữa, maltodextrin, dextrose, bột năng, bơ thực vật, shortening, dầu thực vật, muối ăn, chất ổn định (E471,E466,E415,E412,E407), chất tạo ngọt tổng hợp (E950,E951), hương thực phẩm tổng hợp (lá dứa), màu thực phẩm tổng hợp (E143,E102).

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

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 1kg ( 1.5 lít) - 0.5kg (750ml) hoặc theo nhu cầu khách hàng, đựng trong túi nhựa hoặc hộp nhựa thực phẩm – PE/PP.

**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:

- Theo tiêu chuẩn cơ sở (TCCS), TCVN 7402:2019
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm: QCVN 8-3: 2012/BYT
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT: Quy định về việc quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- 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 kỹ 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	Màu xanh như màu lá dứa
3	Mùi Vị		TCCS	Béo, ngọt, thơm mùi sữa lá dứa

**Chỉ tiêu ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm theo QCVN: 8-3: 2012/BYT**

1	Enterobacteriaceae	CFU/g	10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>2</sup>
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 (E471)	mg/kg	GMP	≤ 3000
2	Carboxy Methyl Cellulose (E466)	mg/kg	GMP	≤ 3000
3	Guar gum (E412)	mg/kg	GMP	≤ 2000
4	Xathan gum (E415)	mg/kg	GMP	≤ 2000
5	Caragenaan (E407)	mg/kg	GMP	≤ 2000
6	Hương thực phẩm tổng hợp (lá dứa)	mg/kg	TCCS	≤ 5000
7	Màu thực phẩm tổng hợp Tartrazin (102)	mg/kg	GMP	≤ 50
8	Màu thực phẩm tổng hợp Fast Green (143)	mg/kg	100	≤ 50

**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 12 tháng 08 năm 2024



**GIÁM ĐỐC**

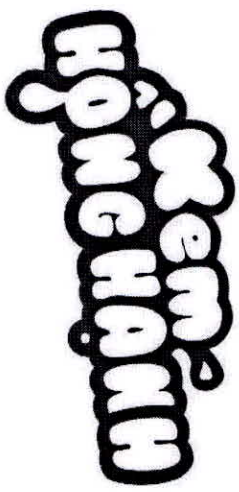
*Nguyễn Văn Minh*



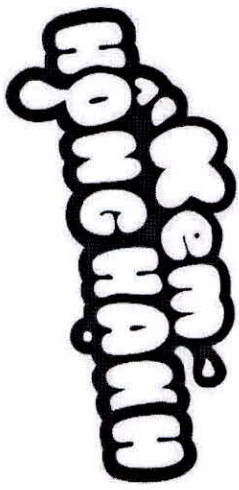
1000  
1000

HSD: Kem thực phẩm ăn liền sau khi mở bao bì  
Khối Lượng Tịnh: 1 Kg

Sản phẩm được sản xuất tại Việt Nam.  
Công ty TNHH Hồng Hạnh  
ĐC: 19.23, thôn Hòa Nghĩa, Xã Vĩnh Ngọc, TP. Nhà Trang, Tỉnh Khánh Hòa  
ĐT: 0258 3831871 - 0983 389140 - www.kemhonghạnh.com  
HSD: 12 Tháng. NSX: in trên bao bì



Nguyên liệu chung:  
Nước, đường tinh trắng, đường mạch nha, bột sữa béo, bột sắn dây, nước cốt dừa, bột kem không sữa, maltodextrin, dextrose, bột năng, bơ thực vật, shortening, dầu thực vật, muối ăn, chất ổn định (E471, E466, E415, E412, E407), chất tạo ngọt tổng hợp (E950, E951), Nguyên liệu theo hương kem:  
1. Hương Đào Xanh: hương thực phẩm tổng hợp (đầu), màu thực phẩm tổng hợp (E124) - S6 TCB: (E143,E102) - S6 TCB: 28/HH/2024  
2. Hương Chocolate: bột cacao, hương thực phẩm tổng hợp (E150) - S6 TCB: 22/HH/2024  
3. Hương Sầu Riêng: hương thực phẩm tổng hợp (đầu), màu thực phẩm tổng hợp (E102) - S6 TCB: 26/HH/2024  
4. Hương Dâu: hương thực phẩm tổng hợp (đầu), màu thực phẩm tổng hợp (E124) - S6 TCB: (E143,E102) - S6 TCB: 28/HH/2024  
5. Hương Đậu Xanh: hương thực phẩm tổng hợp (đầu), màu thực phẩm tổng hợp (E143,E102) - S6 TCB: 28/HH/2024



Nguyên liệu chung:  
Nước, đường tinh trắng, đường mạch nha, bột sữa béo, bột sắn dây, nước cốt dừa, bột kem không sữa, maltodextrin, dextrose, bột năng, bơ thực vật, shortening, dầu thực vật, muối ăn, chất ổn định (E471, E466, E415, E412, E407), chất tạo ngọt tổng hợp (E950, E951), Nguyên liệu theo hương kem:  
1. Hương Đào Xanh: hương thực phẩm tổng hợp (đầu), màu thực phẩm tổng hợp (E124) - S6 TCB: (E143,E102) - S6 TCB: 28/HH/2024  
2. Hương Chocolate: bột cacao, hương thực phẩm tổng hợp (E150) - S6 TCB: 22/HH/2024  
3. Hương Sầu Riêng: hương thực phẩm tổng hợp (đầu), màu thực phẩm tổng hợp (E102) - S6 TCB: 26/HH/2024  
4. Hương Dâu: hương thực phẩm tổng hợp (đầu), màu thực phẩm tổng hợp (E124) - S6 TCB: (E143,E102) - S6 TCB: 28/HH/2024  
5. Hương Đậu Xanh: hương thực phẩm tổng hợp (đầu), màu thực phẩm tổng hợp (E143,E102) - S6 TCB: 28/HH/2024

- 1. Dừa Non
- 2. Chocolate
- 3. Sầu Riêng
- 4. Dâu
- 5. Đậu Xanh
- 6. Khoai Môn
- 7. Dừa Lười
- 8. Vani
- 9. Đậu Đỏ
- 10. Lá Dứa

Sản phẩm được sản xuất tại: HDSD: Kem thực phẩm ăn liền sau khi mở bao bì

**Công ty TNHH Hồng Hạnh**  
ĐC: 19.23, thôn Hòa Nghĩa, Xã Vĩnh Ngọc, TP. Nhà Trang, Tỉnh Khánh Hòa  
ĐT: 0258 3831871 - 0983 389140 - www.kemhonghạnh.com  
HSD: 12 Tháng. NSX: in trên bao bì

Khối Lượng Tịnh: 1 Kg  
Bảo quản: đông lạnh thấp hơn -18°C hoặc trong ngăn đá tủ lạnh

- 1. Dừa Non
- 2. Chocolate
- 3. Sầu Riêng
- 4. Dâu
- 5. Đậu Xanh
- 6. Khoai Môn
- 7. Dừa Lười
- 8. Vani
- 9. Đậu Đỏ
- 10. Lá Dứa



Nguyên liệu chung:  
Nước, đường tinh trắng, đường mạch nha, bột sữa béo, bột sắn dây, nước cốt dừa, bột kem không sữa, maltodextrin, dextrose, bột năng, bơ thực vật, shortening, dầu thực vật, muối ăn, chất ổn định (E471, E466, E415, E412, E407), chất tạo ngọt tổng hợp (E950, E951), Nguyên liệu theo hương kem:  
1. Hương Dừa Non: hương thực phẩm tổng hợp (đầu) - S6 TCB: 24/HH/2024  
2. Hương Chocolate: bột cacao, hương thực phẩm tổng hợp (chocolate), màu thực phẩm tổng hợp (E155) - S6 TCB: 22/HH/2024  
3. Hương Sầu Riêng: hương thực phẩm tổng hợp (sầu riêng), màu thực phẩm tổng hợp (E102) - S6 TCB: 26/HH/2024  
4. Hương Dâu: hương thực phẩm tổng hợp (dầu), màu thực phẩm tổng hợp (E124) - S6 TCB: 23/HH/2024  
5. Hương Đậu Xanh: hương thực phẩm tổng hợp (đầu xanh), màu thực phẩm tổng hợp (E143,E102) - S6 TCB: 28/HH/2024

Nguyên liệu chung:  
Nước, đường tinh trắng, đường mạch nha, bột sữa béo, bột sắn dây, nước cốt dừa, bột kem không sữa, maltodextrin, dextrose, bột năng, bơ thực vật, shortening, dầu thực vật, muối ăn, chất ổn định (E471, E466, E415, E412, E407), chất tạo ngọt tổng hợp (E950, E951), Nguyên liệu theo hương kem:  
6. Hương Khoai Môn: hương thực phẩm tổng hợp (khoai môn), màu thực phẩm tổng hợp (E124,E133) - S6 TCB: 25/HH/2024  
7. Hương Dừa Lười: hương thực phẩm tổng hợp (dừa lười), màu thực phẩm tổng hợp (E143,E102) - S6 TCB: 30/HH/2024  
8. Hương Vani: hương thực phẩm tổng hợp (vani), màu thực phẩm tổng hợp (E102) - S6 TCB: 27/HH/2024  
9. Hương Đậu Đỏ: hương thực phẩm tổng hợp (đậu đỏ), màu thực phẩm tổng hợp (E124) - S6 TCB: 29/HH/2024  
10. Hương Lá Dứa: hương thực phẩm tổng hợp (lá dứa), màu thực phẩm tổng hợp (E143,E102) - S6 TCB: 31/HH/2024



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



Mã số mẫu/ Sample code  
BN32407.23092006  
MM32407.230920068

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01  
Ngày/ Date: 31/07/2024

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 HƯƠNG LÁ DỨA  
Số lượng/ Quantity : 1  
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong hộp nhựa.  
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 23/07/2024  
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 31/07/2024

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

TU. GIÁM ĐỐC / PER PRO. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Nguyễn Hoàng Ngọc Hân

Lý Tuấn Kiệt

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. Đakao, Q.1, TP.HCM  
[☎] 18001105  
[📞] (84.28) 3911 7216  
[✉] casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ  
[📍] F2-67, F2-68, Đường số 6, P. Phú Thứ, Q. Cái Răng, TP. Cần Thơ  
[☎] (84.292) 3918217 - 3918 218  
[✉] kinhdoanhcantho@case.vn ; nhanmaucanthon@case.vn ;  
ketoancanthon@case.vn  
[🌐] case.com.vn

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

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**

[📍] Q2 Nguyễn Văn Thủ, P. Đakao, Q.1, TP.HCM

[☎] 18001105

[📞] (84.28) 3911 7216

[✉] casehcm@case.vn

**CN CẦN THƠ**

[📍] F2-67, F2-68, Đường số 6, P. Phú Thứ, Q. Cái Răng, TP. Cần Thơ

[☎] (84 292) 3918217 - 3918 218

[✉] kinhdoanhcantho@case.vn ; nhanmaucanthon@case.vn ;

ketoancanthon@case.vn

[🌐] case.com.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



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

Mã số mẫu/ Sample code  
BN32407.23092006  
MM32407.230920068

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

BMKD 03/1 - LBH 01  
Ngày/ Date: 31/07/2024

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 HƯƠNG LÁ DỨA**  
Số lượng/ Quantity : **1**  
Mô tả mẫu/ Sample description : **Mẫu đựng trong hộp nhựa.**  
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : **23/07/2024**  
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : **31/07/2024**

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	As	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,01	AOAC 986.15 (*)
2	Cd	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,02	CASE.TN.0018 (2021) (Ref. AOAC 999.11) (*)
3	Hg	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,01	CASE.TN.0141 (2018) (Ref. EPA Method 7473 Manual MA 3000 – hãng NIPPON Instruments corporation) (*)
4	Pb	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,02	CASE.TN.0018 (2021) (Ref. AOAC 999.11) (*)

(\*) Phương pháp được VILAS công nhận/ Method is accredited by VILAS.

MDL Ngưỡng phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit.

Phụ trách phòng thử nghiệm/  
Officer in charge of laboratory

**Phái Minh Tuấn**

TU. GIÁM ĐỐC / PER PRO. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



**Đoàn Thị Bội Hạnh**

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. Đakao, Q.1, TP.HCM  
[☎] 18001105  
[📞] (84.28) 3911 7216  
[✉] casehcm@case.vn

CN CÁN THO  
[📍] F2-67, F2-68, Đường số 6, P. Phú Thứ, Q. Cái Răng, TP. Cần Thơ  
[☎] (84.292) 3918217 - 3918 218  
[✉] kinhdoanhcantho@case.vn ; nhanmaucanthon@case.vn ;  
ketoancanthon@case.vn  
[🌐] case.com.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

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 Trứ, P. Đakao, Q.1, TP.HCM  
[☎] **18001105**  
[📞] (84.28) 3911 7216  
[✉] casehcm@case.vn

CN CẦN THƠ  
[📍] F2-67, F2-68, Đường số 6, P. Phú Thứ, Q. Cái Răng, TP. Cần Thơ  
[☎] (84.292) 3918217 - 3918 218  
[✉] kinhdoanhcantho@case.vn ; nhanmaucanthon@case.vn ;  
ke:toancanthon@case.vn  
[🌐] case.com.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