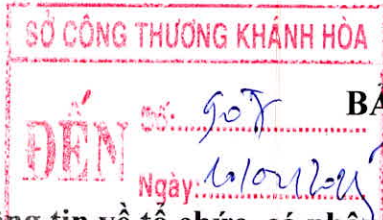


CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10/YSKH/2025



Người ký: SỞ CÔNG THƯƠNG  
Email: sct@khanhhoa.gov.vn  
Cơ quan: ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH KHÁNH HÒA  
Thời gian ký: 10.02.2025  
10:10:03 +07:00

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH YẾN SÀO CAM RANH KHÁNH HÒA

Địa chỉ: Tổ dân phố Nghĩa Quý, Phường Cam Nghĩa, Thành Phố Cam Ranh, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Điện thoại: 0325568988

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 4202008591

Số giấy chứng nhận ISO 22000:2018: HA 707, ngày cấp: 03/01/2025, nơi cấp: Viện Nghiên cứu

Phát triển Tiêu chuẩn Chất lượng.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: YẾN SÀO

2. Thành phần: Yến sào nguyên chất 100%

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên bao bì sản phẩm.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

– Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong màng bọc thực phẩm, bên ngoài là hộp giấy. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn trong thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

– Quy cách đóng gói: Đóng gói kín

Khối lượng tịnh: 3 g, 5 g, 7 g, 9 g, 10 g, 20 g, 50 g, 100 g, 500 g, 1 kg hoặc khối lượng khác theo nhu cầu thị trường được ghi rõ trên nhãn sản phẩm

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

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 sản phẩm số: 10/TCSP-YSKH/2025 đính kèm



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 10 tháng 01 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Thị Lan*

08591-C  
CÔNG TY  
TNHH  
YẾN SÀO  
CAM RANH  
KHÁNH HÒA  
HÀNH HỒ

## NỘI DUNG GHI NHÃN DỰ KIẾN

Sản phẩm: **YẾN SÀO**

**Thành phần:** Yến sào nguyên chất 100%

**Khối lượng tịnh:** Ghi trên nhãn chính.

**NSX – HSD:** Xem trên bao bì

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng yến khô đã làm sạch, cho vào nước ngâm trong 30 phút, sau đó chưng lửa nhỏ trong 15 phút. Khi nước sôi, cho đường vừa đủ rồi giảm lửa, chưng thêm 3-5 phút là dùng được. Nếu chưng bằng nồi điện cần chưng nhiệt độ thấp trong 25-30 phút. Sợi yến sau khi chưng mềm dai, vị ngọt, mùi thơm đặc trưng.

**Thông tin cảnh báo:** Không sử dụng sản phẩm đã hết hạn

**Hướng dẫn bảo quản:** Nhiệt độ thường, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

**Xuất xứ:** Việt Nam

Sản xuất, phân phối và chịu trách nhiệm sản phẩm: **CÔNG TY TNHH YẾN SÀO CAM RANH KHÁNH HÒA**

Địa chỉ trụ sở: Tổ dân phố Nghĩa Quý, Phường Cam Nghĩa, Thành Phố Cam Ranh, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Địa chỉ sản xuất: Số 99A, Tổ 3A, phường Mỹ Đức, thành phố Bến Cát, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Điện thoại: 0325568988

Số TCB: 10/YSKH/2025

Khánh Hòa, ngày 10 tháng 01 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Thị Lan*



## BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

## 1. Sản phẩm: YẾN SÀO

## 2. Nhà phân phối và chịu trách nhiệm về sản phẩm:

## CÔNG TY TNHH YẾN SÀO CAM RANH KHÁNH HÒA

Địa chỉ: Tổ dân phố Nghĩa Quý, Phường Cam Nghĩa, Thành Phố Cam Ranh, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Điện thoại: 0325568988

## 3. Thành phần cấu tạo: Yến sào nguyên chất 100%

## 4. Yêu cầu về an toàn 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.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1

- Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$10^6$
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$10^3$
3	<i>E. coli</i>	CFU/g	$10^2$
4	<i>S. aureus</i>	CFU/g	$10^2$
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	$10^2$
6	<i>B. cereus</i>	CFU/g	$10^2$
7	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc	CFU/g	$10^3$

## 5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:



- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong màng bọc thực phẩm, bên ngoài là hộp giấy. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn trong thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh: 3 g, 5 g, 7 g, 9 g, 10 g, 20 g, 50 g, 100 g, 500 g, 1 kg hoặc khối lượng khác theo yêu cầu khách hàng được ghi rõ trên nhãn sản phẩm.

6. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên bao bì sản phẩm.
7. **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng yến khô đã làm sạch, cho vào nước ngâm trong 30 phút, sau đó chưng lửa nhỏ trong 15 phút. Khi nước sôi, cho đường vừa đủ rồi giảm lửa, chưng thêm 3-5 phút là dùng được. Nếu chưng bằng nồi điện cần chưng nhiệt độ thấp trong 25-30 phút. Sợi yến sau khi chưng mềm dai, vị ngọt, mùi thơm đặc trưng.
8. **Thông tin cảnh báo:** Không sử dụng sản phẩm đã hết hạn
9. **Hướng dẫn bảo quản:** Nhiệt độ thường, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Khánh Hòa, ngày 10 tháng 01 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)

  
**GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Thị Lan*





Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: HFE7241200506-2

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH YẾN SÀO CAM RANH KHÁNH HÒA  
Địa chỉ/ Client's Address : Tổ dân phố Nghĩa Quý, Phường Cam Nghĩa, Thành phố Cam Ranh, Khánh Hòa  
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 06/12/2024  
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 06/12/2024 - 11/12/2024  
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 11/12/2024  
Thông tin mẫu/ Name of Sample : YẾN SÀO  
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín  
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	$8.0 \times 10^1$	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
2	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
3	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
4	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	<10	CFU/g	AOAC 980.31
5	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<10	CFU/g	AOAC 975.55
6	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<10	CFU/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
7	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)





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

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
8	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
9	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	<10	CFU/g	Ref. TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)

**Chú thích/ Remarks:**

- (\*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (\*) : Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (\*\*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (\*\*) : Items are tested by subcontractor.
- (\*\*)(\*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017 / (\*\*)(\*) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (<sup>CN</sup>) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (<sup>CN</sup>) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (<sup>TS</sup>) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (<sup>TS</sup>) : Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
  - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 CFU/g ; <10 CFU/ml ; <10 CFU/swab (mẫu) ; <1 CFU/0.1g ; <1 CFU/0.1ml ; <10 CFU/0.1g ; <10 CFU/0.1ml ; <1 CFU/ml ; <5 CFU/g ; <2 CFU/g khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 CFU/g ; <10 CFU/ml ; <10 CFU/swab (sample) ; <1 CFU/0.1g ; <1 CFU/0.1ml ; <10 CFU/0.1g ; <10 CFU/0.1ml ; <1 CFU/ml ; <5 CFU/g ; <2 CFU/g when the dish contains no colony.
  - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 CFU/thể tích mẫu kiểm ; <1 CFU/khối lượng mẫu kiểm (đối với các nền mẫu nước đá) khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 CFU/sample volume tested ; <1 CFU/sample weight tested (for ice sample) when the dish contains no colony.

**PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT**  
**TECHNICAL MANAGER**

**BÙI TÂN BÌNH**

**PHÓ GIÁM ĐỐC**  
**DEPUTY DIRECTOR**

**TRẦN HOÀNG VINH**



