

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM



Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 22/YSKH/2025

Người ký: SỞ CÔNG
THƯƠNG
Email: sct@khanhhoa.gov.vn
Cơ quan: ỦY BAN NHÂN
DÂN TỈNH KHÁNH HÒA
Thời gian ký: 26.03.2025
16:28:43 +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

Địa chỉ sản xuất: Số 99A, Tổ 3A, phường Mỹ Phước, thành phố Bến Cát, tỉnh Bình Dương, 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 CHUNG TAM VỊ

2. Thành phần: Nước, yến sào (35%), đường phèn (5,5%), đông trùng hạ thảo (0,5%), hạt chia (0,5%), long nhãn (0,5%), chất ổn định (INS 401), chất làm dày (INS 418, INS 327), hương liệu tổng hợp: hương yến.

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 lọ thủy tinh, 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

Thể tích thực: 70 ml/lọ, 140 ml/lọ, 190 ml/lọ, 250 ml/lọ, 1 lít/lọ hoặc thể tích 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:

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (trên 100 ml):

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal	25 – 37
2	Chất đạm	g	≤ 0,5
3	Carbohydrat	g	6,02 – 9,04
4	Đường tổng số	g	5,89 – 8,83
5	Chất béo	g	0
6	Natri	mg	19,4 – 29,0

- QCVN 6-2:2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	100
2	<i>Coliforms</i>	CFU/ml	10
3	<i>E. coli</i>	CFU/ml	0
4	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/ml	0
5	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/ml	0
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	0
7	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/ml	0
8	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml	10
9	Chì	mg/l	0,05

- Văn bản hợp nhất thông tư số 08/VBHN-BYT ngày 09/11/2023: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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 20 tháng 03 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



NỘI DUNG GHI NHÃN DỰ KIẾN

Sản phẩm: **YẾN CHỨNG TAM VỊ**

Thành phần: Nước, yến sào (35%), đường phèn (5,5%), đông trùng hạ thảo (0,5%), hạt chia (0,5%), long nhãn (0,5%), chất ổn định (INS 401), chất làm dày (INS 418, INS 327), hương liệu tổng hợp: hương yến.

Thông tin dinh dưỡng			
Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 ml		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng	31	Kcal	2%
Chất đạm	0,240	g	0%
Carbohydrat	7,53	g	2%
Đường tổng số	7,36	g	-
Chất béo	0	g	0%
Natri	24,2	mg	1%

% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 kcal) của mỗi thành phần dinh dưỡng có trong 100g thực phẩm.

Giá trị dinh dưỡng tham chiếu: Năng lượng: 2000 kcal; Chất đạm: 50g; Carbohydrate: 325g; Đường tổng số: Chưa khuyến nghị giá trị dinh dưỡng tham chiếu; Chất béo: 56g; Chất béo bão hòa: 20g; Natri: 2000mg

Thể tích thực: Ghi trên nhãn chính.

NSX – HSD: Xem trên bao bì

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay sau khi mở nắp, lắc nhẹ trước khi dùng. Ngon hơn khi dùng lạnh

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi nắp đã bị bật lên trước khi mở. Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng

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 Phước, thành phố Bến Cát, tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Điện thoại: 0325568988

Số TCB: 22/YSKH/2025

Khánh Hòa, ngày 20 tháng 03 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)





Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: NMF6250300417-1

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 : 08/03/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 08/03/2025 - 13/03/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 13/03/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : YẾN CHUNG TAM VỊ
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chi 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 (*)	6.8 x 10 ¹	CFU/mL	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
2	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<1	CFU/mL	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
3	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<1	CFU/mL	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
4	Streptococci Faecal (*) / Streptococci Faecal (*)	<1	CFU/mL	NMKL 68, 5th ed., 2011
5	Pseudomonas aeruginosa (*) / Pseudomonas aeruginosa (*)	<1	CFU/mL	AVA-KN-PP.VS/055 (Ref. ISO 16266:2006)
6	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	<1	CFU/mL	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)
7	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<1	CFU/mL	AOAC 975.55



11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100



KẾT QUẢ KIỂM 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	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<1	CFU/mL	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
9	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)

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.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS) : 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 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) : Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"/ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH



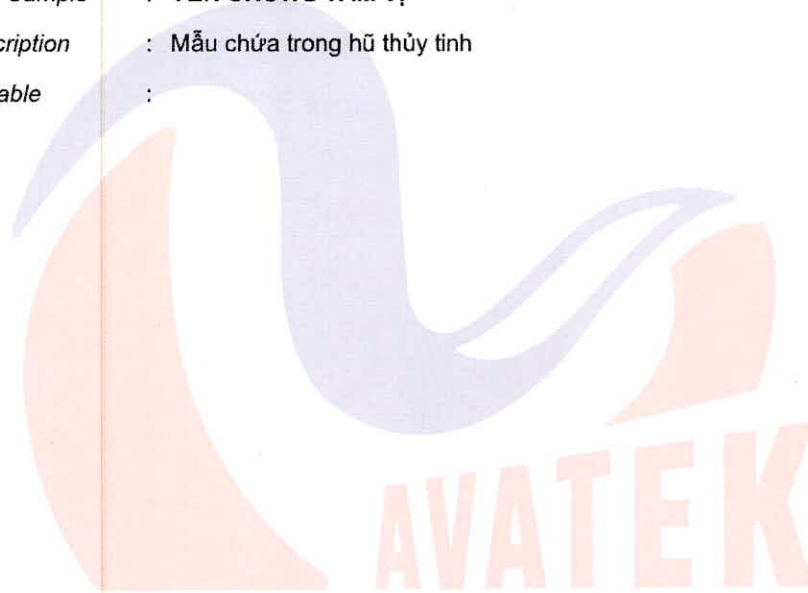


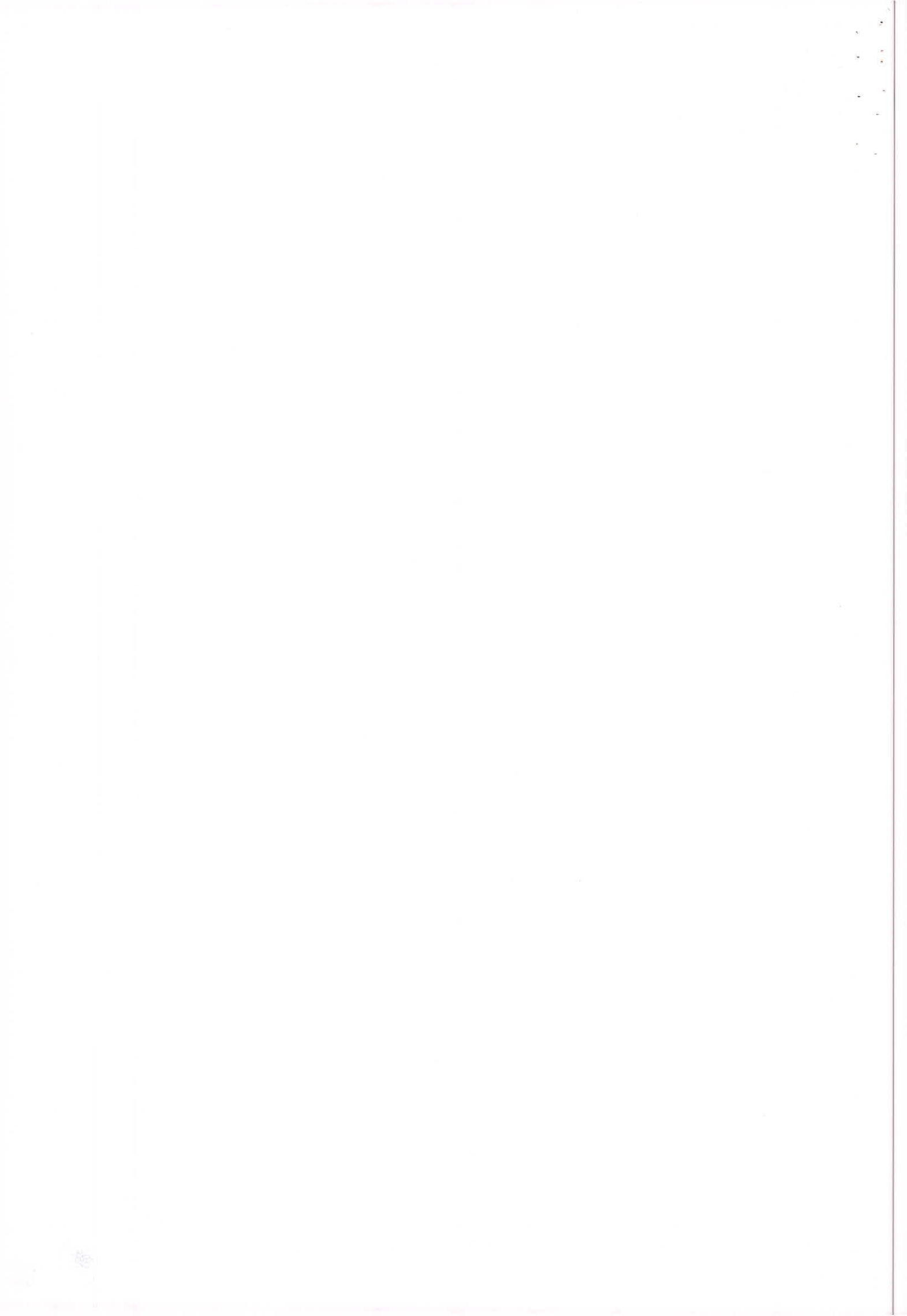
Trang/ Page No: 1/3

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: EQC7250200498-1

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH YÊN SÀO CAM RANH KHÁNH HÒA
Địa chỉ/ Client's Address : Tổ dân phố Nghĩa Quý, Phường Cam Nghĩa, Thành phố Cam Ranh, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 14/02/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 14/02/2025 - 17/02/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 17/02/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : **YẾN CHỨNG TAM VỊ**
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong hũ thủy tinh
Bảng kết quả/ Results Table :







KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*)	31	kcal/100mL	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	0.240	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	7.53	g/100mL	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber
4	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	7.36	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/03
5	Béo tổng (*) / Total fat (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/02
6	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	24.2	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063

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.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS) : 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 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện/ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện/ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) : Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"/ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

[Handwritten Signature]



1000 1000 1000
1000 1000 1000
1000 1000 1000



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng <i>Nutritional ingredients</i>	Trên 100 mL <i>In 100 mL</i>		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu <i>% Nutrient reference values</i>
Năng lượng (Energy)	31	kcal	2%
Chất đạm (Protein)	0.240	g	0%
Carbohydrat không bao gồm xơ (Carbohydrate not included fiber)	7.53	g	2%
Đường tổng số (Total Sugars)	7.36	g	-
Béo tổng (Total Fat)	0	g	0%
Natri (Sodium)	24.2	mg	1%

% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 kcal).
Giá trị dinh dưỡng tham chiếu: Năng lượng: 2000 kcal; Chất đạm: 50 g; Carbohydrat không bao gồm xơ: 325 g; Đường tổng số chưa khuyến nghị; Chất béo: 56 g trong đó chất béo bão hòa: 20 g; Natri: 2000 mg
% *Nutrient reference values determine that how much a nutrient in serving of food contributes to a daily (2000 kcal diet).*
Nutrient reference values: Energy: 2000 kcal; Protein: 50 g; Carbohydrate not included fiber: 325 g; Total Sugars have not been recommended; Total Fat: 56 g including saturated Fat: 20 g; Sodium: 2000 mg

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH



