



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/DWF/2025



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

Tên tổ chức, cá nhân: Công Ty TNHH Daissy Whole Foods

Địa chỉ: Thôn Thái Thông 1, Xã Vĩnh Thái, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam

Điện thoại: 0946 001 684 Fax: .....

E-mail: passion@daissyfoods.com

Mã số doanh nghiệp: 4201929776

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 38/GCNATTP-SCT Ngày Cấp: 14/06/2023

Nơi cấp: Sở Công Thương Tỉnh Khánh Hoà (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: KEM THUẦN CHAY - BƠ ĐẬU PHỘNG SÔ CÔ LA

2. Thành phần: nước lọc, nước cốt dừa tươi nguyên chất, đậu phộng (8%), dextrose, trehalose, hạt điều, inulin, erythritol, đường mía, bột mì, hạt ca cao nibs, mạch nha, bơ chay, bột ca cao, muối biển, bơ ca cao, gồm guar, natri carboxymethyl cellulose, cream of tartar, gồm arabic, baking soda.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng từ ngày sản xuất khi được bảo quản đông từ -18°C trở xuống.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: đóng gói với nhiều thể tích, khối lượng khác nhau tùy theo yêu cầu của khách hàng; đóng vào hũ, hộp giấy hoặc hũ, hộp nhựa .

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 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:

- Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7402:2019: Kem thực phẩm

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất 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 Hoà, ngày 30 tháng 03 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Giám đốc

ĐINH HOÀNG NGÂN



# BẢNG THÔNG TIN TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT

Sản phẩm: KEM THUẦN CHAY - BƠ ĐẬU PHỘNG SÔ CÔ LA

## 1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu cảm quan
1	Màu sắc	Màu kem nhẹ điểm vụn bánh màu nâu sô sô la và sốt sô cô la màu nâu
2	Mùi vị	Mùi nhẹ nhàng, vị ngọt thanh, đậm vị sô cô la và bơ đậu phộng
3	Trạng thái	Đông lạnh

## 2. Các chỉ tiêu an toàn thực phẩm:

### 2.1 Các chỉ tiêu lý - hóa:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối thiểu
1	Hàm lượng chất khô tổng số	%	10
2	Hàm lượng chất béo	%	2,4
3	Hàm lượng protein	%	0,1

### 2.2 Giới hạn kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	0,1
2	Cadmi (Cd)	mg/kg	1,0
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05
4	Chì (Pb)	mg/kg	0,1

### 2.3 Giới hạn vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Enterobacteriaceae	CFU/g	100
2	Salmonella	/25g	Không phát hiện

Khánh Hoà, ngày 30 tháng 3 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

ĐINH HOÀNG NGÂN



Số: **010275** /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 09630.24



VILAS 219

Tên khách hàng : CÔNG TY TNHH DAISSY WHOLE FOODS  
Địa chỉ : THÔN THÁI THÔNG 1, XÃ VĨNH THÁI, THÀNH PHỐ NHA TRANG, TỈNH KHÁNH HÒA, VIỆT NAM  
Tên mẫu : KEM THUẦN CHAY - BƠ ĐẬU PHỘNG SÔ CÔ LA  
Ngày lấy mẫu : 23/04/2024  
Lượng mẫu : 02 hũ x 200 g  
Ngày nhận mẫu : 23/04/2024  
Người gửi mẫu : Đinh Hoàng Ngân  
Người nhận mẫu : Trần Duy Trâm Anh  
Thời gian thử nghiệm : 23/04/2024-04/05/2024

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Đơn vị
1	Hàm lượng chất khô	HD.PP.23/TT.LH (Ref. TCVN 8082:2013) (d)	46,51	%
2	Arsen (As) tổng	HD.PP.16/TT.AAS (a) (d)	Không phát hiện LOD = 0,02	mg/kg
3	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS (a) (d)	Không phát hiện LOD = 0,02	mg/kg
4	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.16/TT.AAS (a) (d)	Không phát hiện LOD = 0,02	mg/kg
5	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS (a) (d)	Không phát hiện LOD = 0,01	mg/kg

#### Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong hũ giấy kín, không có nhãn sản phẩm, không NSX - HSD, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.
- (d) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 và được Bộ Công Thương chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày .....  
VIỆN TỌ. VIỆN TRƯỞNG  
GIÁM ĐỐC CÔNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



09-05-2024  
Ts. Nguyễn Đức Thịnh

010272

Số: 010276 /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 09631.24



Tên khách hàng : CÔNG TY TNHH DAISSY WHOLE FOODS  
Địa chỉ : THÔN THÁI THÔNG 1, XÃ VĨNH THÁI, THÀNH PHỐ NHA TRANG, TỈNH KHÁNH HÒA, VIỆT NAM  
Tên mẫu : KEM THUẦN CHAY - BƠ ĐẬU PHỘNG SÔ CÔ LA  
Ngày lấy mẫu : 23/04/2024  
Lượng mẫu : 01 hũ x 200 g  
Ngày nhận mẫu : 23/04/2024  
Người gửi mẫu : Đinh Hoàng Ngân  
Người nhận mẫu : Trần Duy Trâm Anh  
Thời gian thử nghiệm : 23/04/2024-04/05/2024

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Đơn vị
1	Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2017 (a) (d)	< 10	CFU/g
2	Salmonella spp.	TCVN 10780-1:2017; ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020 (a) (d)	Không phát hiện	/25 g

**Ghi chú:**

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong hũ giấy kín, không có nhãn sản phẩm, không NSX - HSD, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.
- (d) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 và được Bộ Công Thương chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.
- < 10 CFU /g : được xem như không phát hiện.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 09-05-2024

TUQ. VIỆN TRƯỞNG

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPVN



Ts. Nguyễn Đức Thịnh

010578



THE UNIVERSITY OF CHICAGO



Số: 010379/VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 09632.24



Tên khách hàng : CÔNG TY TNHH DAISSY WHOLE FOODS  
Địa chỉ : THÔN THÁI THÔNG 1, XÃ VĨNH THÁI, THÀNH PHỐ NHA TRANG, TỈNH KHÁNH HÒA, VIỆT NAM  
Tên mẫu : KEM THUẦN CHAY - BƠ ĐẬU PHỘNG SÔ CÔ LA  
Ngày lấy mẫu : 23/04/2024  
Lượng mẫu : 02 hũ x 200 g  
Ngày nhận mẫu : 23/04/2024  
Người gửi mẫu : Đinh Hoàng Ngân  
Người nhận mẫu : Trần Duy Trâm Anh  
Thời gian thử nghiệm : 23/04/2024-04/05/2024

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Đơn vị
1	Carbohydrate	HD.PP.11-1/TT.LH	16,75 (theo thông tư số 29/2023/TT-BYT)	g/100 g
2	Lipid	AOAC 932.06	17,90	%
3	Lipid	AOAC 932.06	17,90	g/100 g
4	Năng lượng	HD.PP.11-1/TT.LH (Regulation (EU) No 1169/2011) (d)	244,54	kcal/100 g
5	Protein	HD.PP.13/TT.LH (Ref. AOAC 991.20) (a) (d)	4,11	%
6	Protein	HD.PP.13/TT.LH (Ref. AOAC 991.20) (a) (d)	4,11	g/100 g (Nx6,38)
7	Natri (Na)	HD.PP.37.1/TT.AAS (a) (d)	135,9	mg/100 g
8	Đường tổng số	HD.PP.20/TT.SK	16,02 (Theo thông tư số 29/2023/TT-BYT)	g/100 g

**Mã số mẫu: 09632.24**

**Ghi chú:**

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong hũ giấy kín, không có nhãn sản phẩm, không NSX - HSD, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017.
- (d) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 và được Bộ Công Thương chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.
- Đường tổng số gồm: Glucose, galactose, fructose, sucrose, lactose, maltose, xylose.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày .....**10-05-2024**...

**TU. VIỆN TRƯỞNG**

**GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN**



**Ts. Nguyễn Đức Thịnh**



**DEEP BLUE ISLAND®**

**silky smooth, divinely creamy**

**VEGAN ICE CREAM**

**Bơ đậu phộng sô cô la  
KEM THUẦN CHAY**

**peanut butter chocolate**



**bơ đậu phộng sô cô la**

**Thành phần:** nước lọc, nước cốt dừa tươi nguyên chất, dầu phộng (8%), dextrose, trehalose, hạt đậu, inulin, erythritol, đường mía, bột mì, hạt cao cao nibs, mạch nha, bơ chay, bột cao cao, muối biển, bơ cao cao, gôm guar, natri carboxymethyl cellulose, cream of tartar, gôm arabic, baking soda. **Có chứa đậu phộng (hạt), hạt đậu, bột mì.**

**BAO QUẢN ĐÔNG TỦ -38°C TRỞ XUỐNG**

**KEEP FROZEN AT/BELOW -18°C/0°F**

**NSX:**  
Thị trấn Xuân Hòa - Huyện Lạc Sơn - Tỉnh Hòa Bình

**HSB:**  
Số lượng - Serving: 100g  
Bình trên - Ave per pot: 100g

**HSD:** Sử dụng trực tiếp. Dùng trong 4-6 ngày từ khi mở. Enjoy within 6 days after opening.

**Năng lượng - Energy:** 244,54 kcal  
**Chất đạm - Protein:** 4,11g  
**Chất béo - Total Fat:** 16,70g  
**Carbohydrate:** 16,02g  
**Đường - Total Sugars:** 135,9mg  
**Natri - Sodium:** 56 TCN. 04/DNMF/2025.

**Ingredients:** filtered water, freshly pressed coconut cream, peanuts (8%), dextrose, trehalose, cashews, inulin, erythritol, cane sugar, wheat flour, cacao nibs, glucose syrup, vegan butter, cacao powder, sea salt, cacao butter, guar gum, sodium carboxymethyl cellulose, cream of tartar, gum arabic, malted barley, organic cane sugar, organic wheat flour, Thai Shan xuất bởi Công Ty TNHH Daissy Whole Foods, Thành Phố Nhà Trảng, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam. **Thé tích thực:** ml. **Khối lượng tịnh:** g.

**daissywholefoods.com**

**PEANUT BUTTER CHOCOLATE**

