



Người ký: SỞ CÔNG  
THƯƠNG  
Email: sotc@khanhhoa.gov.vn  
Cơ quan: ỦY BAN  
NHÂN DÂN TỈNH  
KHÁNH HÒA  
Thời gian ký: 09.05.2025  
15:15:30 +07:00

Khánh Hoà, ngày 10 tháng 05 năm 2025



**GIẤY ĐĂNG KÝ NỘP BẢN  
TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Kính gửi: *Sở Công Thương tỉnh Khánh Hoà*

Thực hiện theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành 1 số điều của Luật An Toàn Thực phẩm trong đó có hướng dẫn về thủ tục đăng ký bản công bố sản phẩm và Nghị định 115/2018/ND-CP ngày 04/09/2018 về quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP.

Nay **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH** kính đề nghị được nộp về Sở Công Thương bản tự công bố đối với các sản phẩm như sau:

STT	TÊN SẢN PHẨM	SỐ TỰ CÔNG BỐ
1	SỮA YẾN HẠT SEN	01/GOCXANH/2025
2	SỮA YẾN HẠT ÓC CHÓ	02/GOCXANH/2025
3	SỮA YẾN HẠT ĐIỀU	03/GOCXANH/2025
4	SỮA YẾN HẠT HẠNH NHÂN	04/GOCXANH/2025

Hồ sơ bao gồm có:

1. Bản tự công bố sản phẩm
2. Phiếu kết quả kiểm nghiệm
3. Nội dung ghi nhãn dự thảo sản phẩm
4. Giấy đăng ký kinh doanh công ty (bản sao công chứng)
5. Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 (bản sao công chứng)

Công ty chúng tôi cam kết chịu hoàn toàn trách nhiệm đối với pháp lý, an toàn chất lượng đối với sản phẩm công bố.

Rất mong nhận được sự hỗ trợ!

Xin chân thành cảm ơn.

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



*Lê Vy Vy*



# CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/GOCXANH/2025

### I. Thông tin về thương nhân tự công bố sản phẩm:

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH**

Địa chỉ: Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam

Điện thoại: 0833 665 479

Email: [thongle140297@gmail.com](mailto:thongle140297@gmail.com)

Website:

Mã số doanh nghiệp: 0312385154

- Giấy chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm ISO 22000:2018 – **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH (NHA TRANG)**: Số chứng nhận: HA 527-23, ngày cấp: 18/03/2023, nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

- Giấy chứng nhận Hệ thống Phân tích môi nguy và điểm kiểm soát tới hạn HACCP CODEX (CXC 1-1969), Rev 2020 – **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH (BÌNH DƯƠNG)**: Số giấy chứng nhận: HP 253, ngày cấp: 11/11/2023, nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

### II. Thông tin sản phẩm:

**1. Tên sản phẩm: SỮA YẾN HẠT SEN**

**2. Thành phần:** Nước tinh khiết 40,9%, Hạt sen 20%, Sợi yến tươi 13,7%, Bột sữa 7,73%, Đường ngô, Đường táo, Bột sữa gầy 1,37%, Hương liệu tổng hợp (hương sen), chất nhũ hóa (INS 401).

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

- NSX & HSD: xem trên bao bì.

**4. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói:**

- **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đựng trực tiếp trong lọ thủy tinh có nắp đậy kín. Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Quy cách đóng gói: Đóng gói kín. Thể tích thực: 220 ml hoặc thể tích thực khác theo nhu cầu thị trường.

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

Sản xuất tại: **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH**

Địa chỉ A: Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam.

Địa chỉ B: 45/3B, Khu phố Hoà Long, Phường Vĩnh Phú, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** Mẫu nhãn dự thảo đính kèm

**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:

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	GIỚI HẠN TỐI ĐA
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/ml	10 <sup>2</sup>
2	<i>Coliforms</i>	CFU/ml	10
3	<i>E.coli</i>	CFU/ml	Không được có
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	Không được có
5	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/ml	Không được có
6	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/ml	Không được có
7	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/ml	Không được có
8	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml	10
9	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/l	0,05

- QCVN 8-1:2011/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	GIỚI HẠN TỐI ĐA
1	Aflatoxin M1	ug/l	0,5

- 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	GIỚI HẠN TỐI ĐA
1	Asen (As)	mg/l	0,5
2	Cadimi (Cd)	mg/l	1,0
3	Thủy ngân (Hg)	mg/l	0,05

- QCVN 8-3:2012/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	GIỚI HẠN CHO PHÉP	
			m	M
1	Enterobacteriaceae	CFU/ml	< 1	5
2	L.monocytogens	CFU/ml	10 <sup>2</sup>	

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Thông tư số 29/2023/TT-BYT, Thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn 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 Hoà, ngày 05 tháng 05 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



*Lê Vy Vy*



## NỘI DUNG GHI NHẬN DỰ THẢO

**Tên sản phẩm:** SỮA YẾN HẠT SEN

**Thành phần:** Nước tinh khiết 40,9%, Hạt sen 20%, Sợi yến tươi 13,7%, Bột sữa 7,73%, Đường ngô, Đường táo, Bột sữa gầy 1,37%, Hương liệu tổng hợp (hương sen), chất nhũ hóa (INS 401).

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng trực tiếp, lắc đều trước khi dùng, ngon hơn khi uống lạnh.

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

**Thông tin cảnh báo an toàn:** Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn. Khi mở nắp chai, phải bảo quản lạnh dưới 5°C và dùng trong 12 giờ.

**Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

NSX & HSD: xem trên bao bì sản phẩm.

**Thể tích thực:** 220 ml

**Số tự công bố:** 01/GOCXANH/2025

**Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm và sản xuất tại:** CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH

Địa chỉ A: Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Địa chỉ B: 45/3B, Khu phố Hoà Long, phường Vĩnh Phú, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Địa chỉ nhà sản xuất xem bên cạnh NSX.

Điện thoại: 0833 665 479

Email: thongle140297@gmail.com

**Xuất xứ:** Việt Nam

### THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 ml
Năng lượng	101 kcal
Chất đạm	1.78 g
Carbohydrat (không bao gồm chất xơ tổng)	17.1 g
Chất béo	2.82 g
Natri	29.4 mg
Đường tổng số	13.5 g



Trang/ Page No: 1/5

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: FJD4250300539-1

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH  
Địa chỉ/ Client's Address : Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam  
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 10/03/2025  
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 10/03/2025 - 18/03/2025  
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 18/03/2025  
Thông tin mẫu/ Name of Sample : SỮA YẾN HẠT SEN  
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	Năng lượng (Tính từ protein, béo và carbohydrate) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate) (*)	101	kcal/100mL	AVA-KN-PP.HL/10
2	Béo tổng (*) / Total fat (*)	2.82	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/02
3	Béo bão hòa (*) / Saturated Fat (*)	1.34	g/100mL	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
4	Trans fat (*) / Trans fat (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	g/100mL	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
5	Cholesterol (*) / Cholesterol (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	mg/L	AVA-KN-PP.SK/096 (Ref. AOAC 994.10)
6	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	29.4	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
7	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	17.1	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/04
8	Xơ dinh dưỡng (*) / Total dietary fiber (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.6)	g/100mL	TCVN 9050:2012
9	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	13.5	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/03
10	Đạm (*) / Protein (*)	1.78	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/01
11	Vitamin D (D3) / Vitamin D (D3)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 30)	µg/100mL	AVA-KN-PP.SK/061



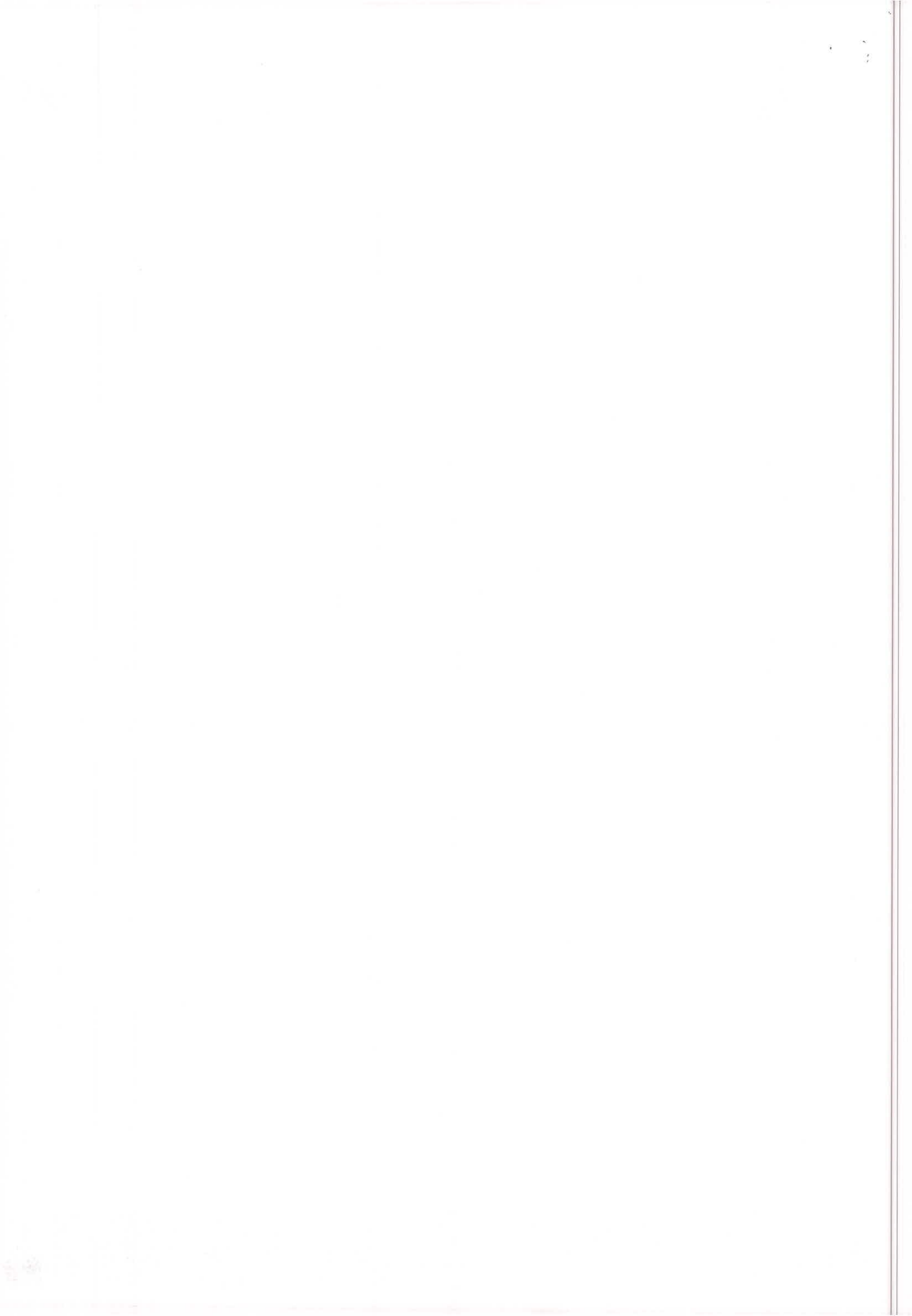




**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
12	Canxi (Ca) (*) / Calcium (Ca) (*)	44.0	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
13	Sắt (Fe) (*) / Iron (Fe) (*)	0.122	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
14	Kali (K) (*) / Potassium (K) (*)	67.2	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
15	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
16	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	<1	CFU/mL	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
17	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<1	CFU/mL	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
18	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<1	CFU/mL	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
19	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<1	CFU/mL	AOAC 975.55
20	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<1	CFU/mL	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
21	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	<1	CFU/mL	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)
22	Streptococci Faecal (*) / Streptococci Faecal (*)	<1	CFU/mL	NMKL 68, 5th ed., 2011
23	Pseudomonas aeruginosa (*) / Pseudomonas aeruginosa (*)	<1	CFU/mL	AVA-KN-PP.VS/055 (Ref. ISO 16266:2006)
24	Aflatoxin M1 (*) / Aflatoxin M1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.007)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/051 (Ref. TCVN 6685:2009)
25	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
26	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
27	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)







**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

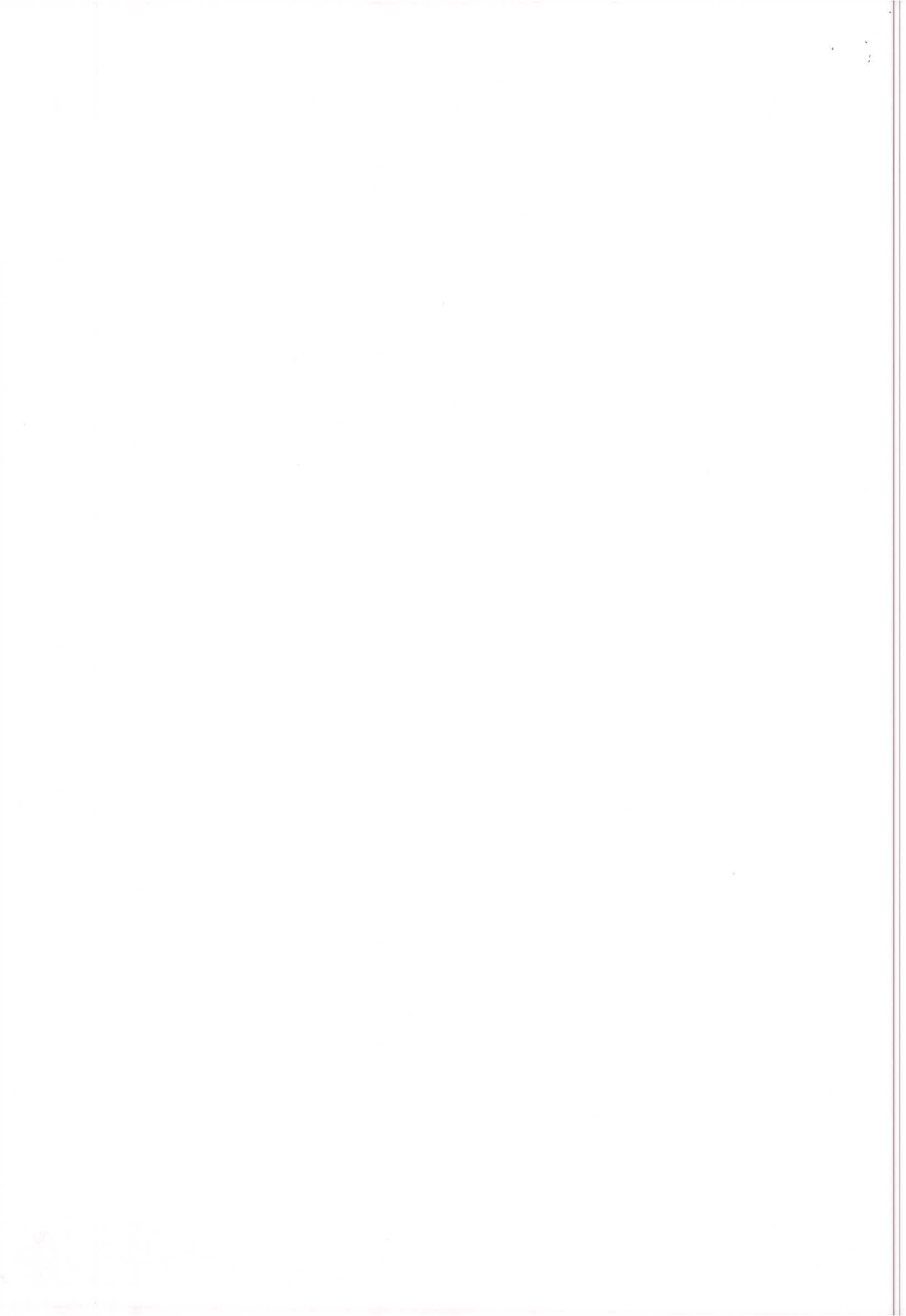
STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
28	Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	<1	CFU/mL	ISO 21528-2:2017
29	Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	<1	CFU/mL	ISO 11290-2:2017
30	Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*)	101	kcal/100mL	AVA-KN-PP.HL/10
31	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	17.1	g/100mL	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber

**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]*



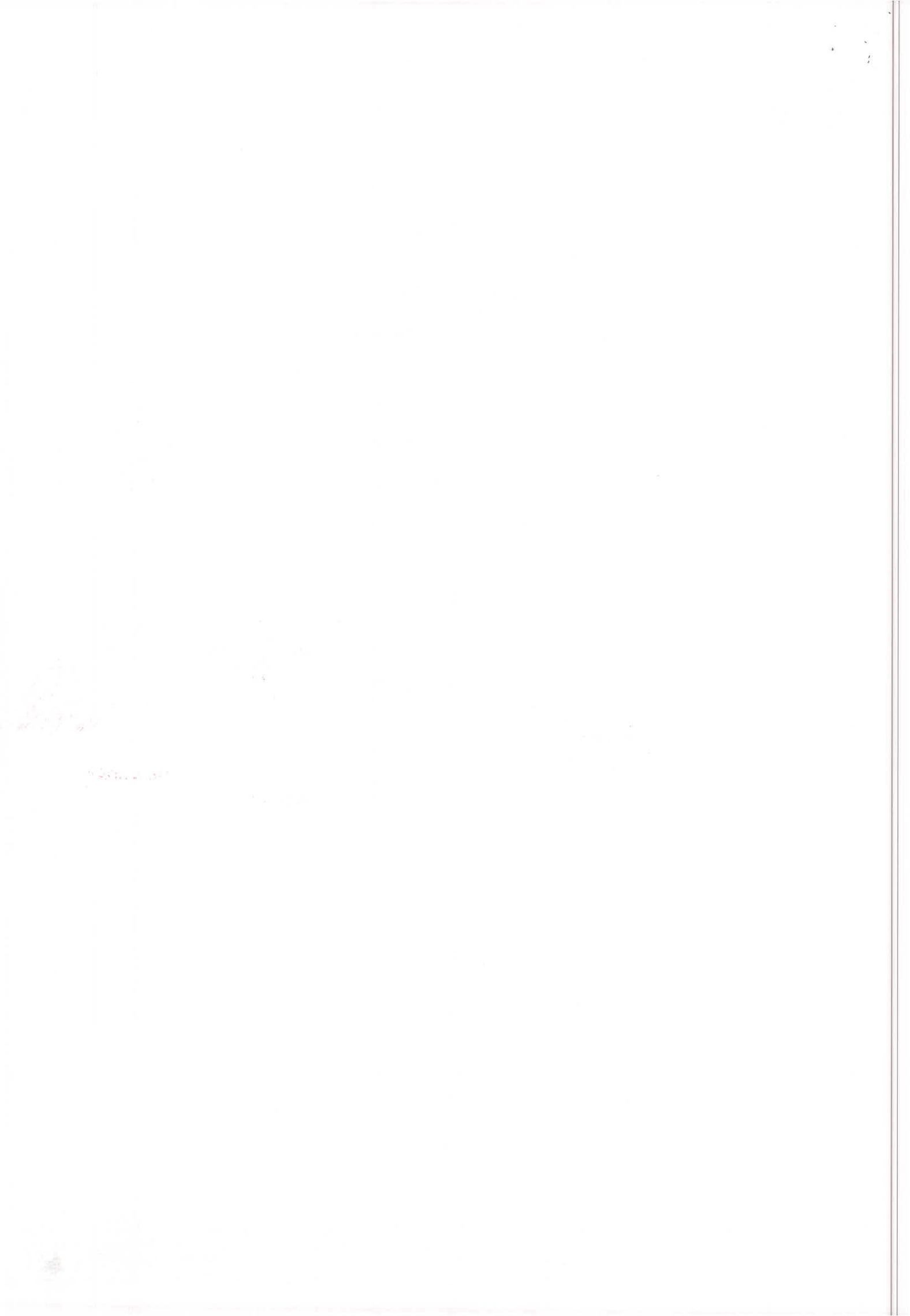




KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

<b>Nutrition Facts</b>	
servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>100mL</b>
Amount per serving	
<b>Calories</b>	<b>100</b>
	<b>% Daily value*</b>
<b>Total Fat 3g</b>	<b>4%</b>
Saturated Fat 1.5g	7%
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol 0mg</b>	<b>0%</b>
<b>Sodium 30mg</b>	<b>1%</b>
<b>Total Carbohydrate 17g</b>	<b>6%</b>
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 14g	
<b>Protein 2g</b>	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 40mg	4%
Iron 0mg	0%
Potassium 0mg	0%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	







KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng <i>Nutritional ingredients</i>	Khẩu phần 100 mL <i>Serving size 100 mL</i>		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu <i>% Nutrient reference values</i>
Năng lượng (Energy)	101	kcal	5%
Chất đạm (Protein)	1.78	g	4%
Carbohydrat không bao gồm xơ (Carbohydrate not included fiber)	17.1	g	5%
Đường tổng số (Total Sugars)	13.5	g	-
Béo tổng (Total Fat)	2.82	g	5%
Natri (Sodium)	29.4	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

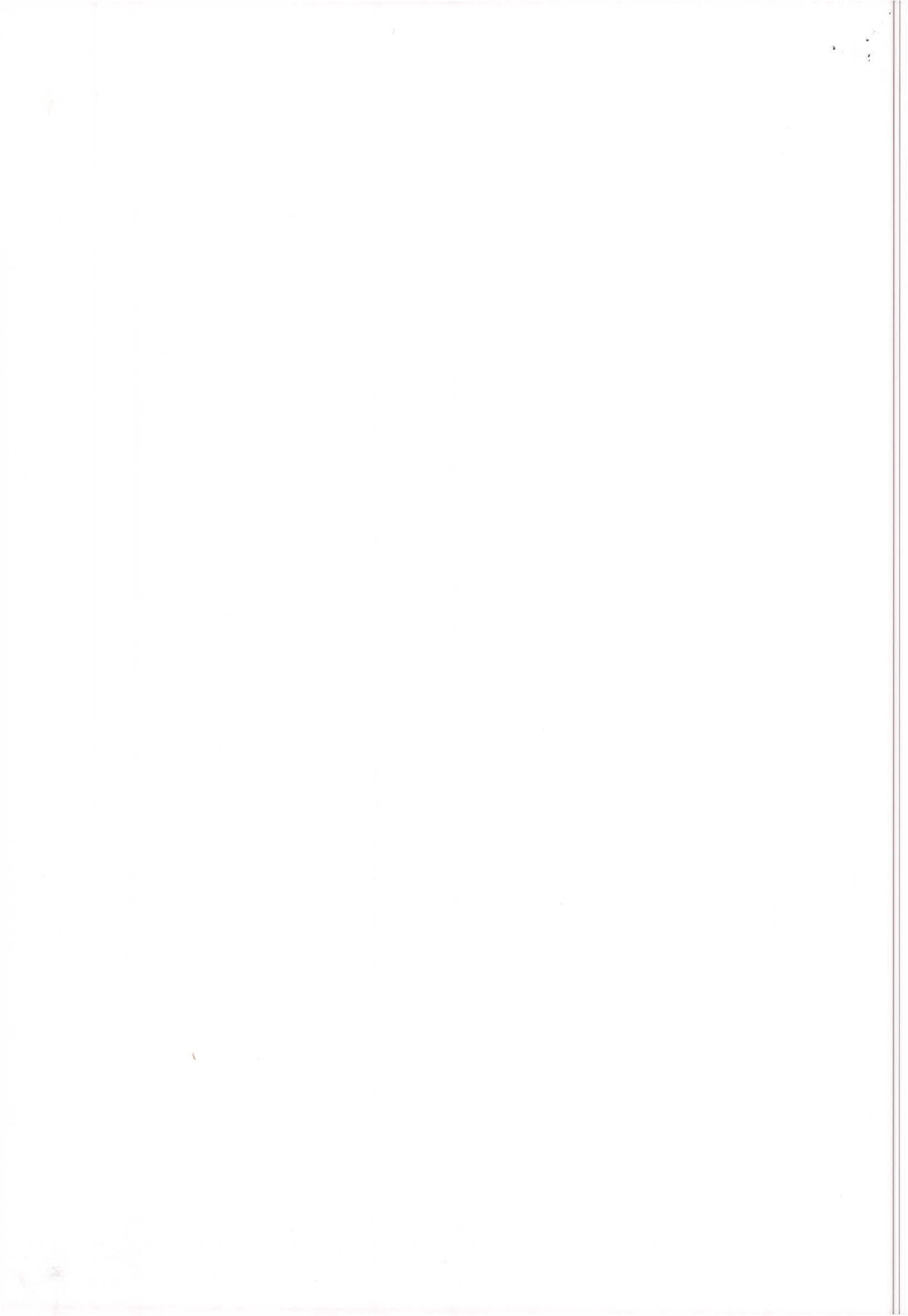
BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC  
DEPUTY DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH







# CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/GOCXANH/2025

### I. Thông tin về thương nhân tự công bố sản phẩm:

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH**

Địa chỉ: Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam

Điện thoại: 0833 665 479

Email: [thongle140297@gmail.com](mailto:thongle140297@gmail.com)

Website:

Mã số doanh nghiệp: 0312385154

- Giấy chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm ISO 22000:2018 – **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH (NHA TRANG)**: Số chứng nhận: HA 527-23, ngày cấp: 18/03/2023, nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

- Giấy chứng nhận Hệ thống Phân tích môi nguy và điểm kiểm soát tới hạn HACCP CODEX (CXC 1-1969), Rev 2020 – **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH ( BÌNH DƯƠNG)**: Số giấy chứng nhận: HP 253, ngày cấp: 11/11/2023, nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

### II. Thông tin sản phẩm:

**1. Tên sản phẩm: SỮA YẾN HẠT ÓC CHÓ**

**2. Thành phần:** Nước tinh khiết 40,9%, Hạt óc chó 20%, Sợi yến tươi 13,7%, Bột sữa 7,73%, Đường ngô, Đường táo, Bột sữa gầy 1,37%, Hương liệu tổng hợp (hương óc chó), chất nhũ hóa (INS 401).

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

- NSX & HSD: xem trên bao bì.

**4. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói:**

- **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đựng trực tiếp trong lọ thủy tinh có nắp đậy kín. Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Quy cách đóng gói: Đóng gói kín. Thể tích thực: 220 ml hoặc thể tích thực khác theo nhu cầu thị trường.

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

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH

Địa chỉ A: Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam.

Địa chỉ B: 45/3B, Khu phố Hoà Long, Phường Vĩnh Phú, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** Mẫu nhãn dự thảo đính kèm

**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:

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	GIỚI HẠN TỐI ĐA
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/ml	10 <sup>2</sup>
2	<i>Coliforms</i>	CFU/ml	10
3	<i>E.coli</i>	CFU/ml	Không được có
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	Không được có
5	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/ml	Không được có
6	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/ml	Không được có
7	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/ml	Không được có
8	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml	10
9	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/l	0,05

- QCVN 8-1:2011/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	GIỚI HẠN TỐI ĐA
1	Aflatoxin M1	ug/l	0,5
2	Aflatoxin tổng số	ug/l	10
3	Aflatoxin B1	ug/l	5

- 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	GIỚI HẠN TỐI ĐA
1	Asen (As)	mg/l	0,5
2	Cadimi (Cd)	mg/l	1,0
3	Thủy ngân (Hg)	mg/l	0,05

- QCVN 8-3:2012/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	GIỚI HẠN CHO PHÉP	
			m	M
1	Enterobacteriaceae	CFU/ml	< 1	5
2	L.monocytogens	CFU/ml	10 <sup>2</sup>	

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Thông tư số 29/2023/TT-BYT, Thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn 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 Hoà, ngày 05 tháng 05 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



6

*Lê Vy Vy*



## NỘI DUNG GHI NHÃN DỤ THẢO

**Tên sản phẩm:** SỮA UỐNG HẠT ÓC CHÓ

**Thành phần:** Nước tinh khiết 40,9%, Hạt óc chó 20%, Sợi yến tươi 13,7%, Bột sữa 7,73%, Đường ngô, Đường táo, Bột sữa gầy 1,37%, Hương liệu tổng hợp (hương óc chó), chất nhũ hóa (INS 401).

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng trực tiếp, lắc đều trước khi dùng, ngon hơn khi uống lạnh.

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

**Thông tin cảnh báo an toàn:** Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn. Khi mở nắp chai, phải bảo quản lạnh dưới 5°C và dùng trong 12 giờ.

**Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

NSX & HSD: xem trên bao bì sản phẩm.

**Thể tích thực:** 220 ml

**Số tự công bố:** 02/GOCXANH/2025

**Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm và sản xuất tại: CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH**

Địa chỉ A: Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Địa chỉ B: 45/3B, Khu phố Hoà Long, phường Vĩnh Phú, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Địa chỉ nhà sản xuất xem bên cạnh NSX.

Điện thoại: 0833 665 479

Email: thongle140297@gmail.com

**Xuất xứ: Việt Nam**

### THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 ml
Năng lượng	94 kcal
Chất đạm	1.72 g
Carbohydrat (không bao gồm chất xơ tổng)	16.8 g
Chất béo	2.18 g
Natri	46.0 mg
Đường tổng số	13.0 g



NO. 100

Faint, illegible text, likely a license application or form, covering the upper and middle portions of the page.

NAME	ADDRESS
[Illegible Name]	[Illegible Address]
[Illegible Name]	[Illegible Address]
[Illegible Name]	[Illegible Address]
[Illegible Name]	[Illegible Address]



Trang/ Page No: 1/5

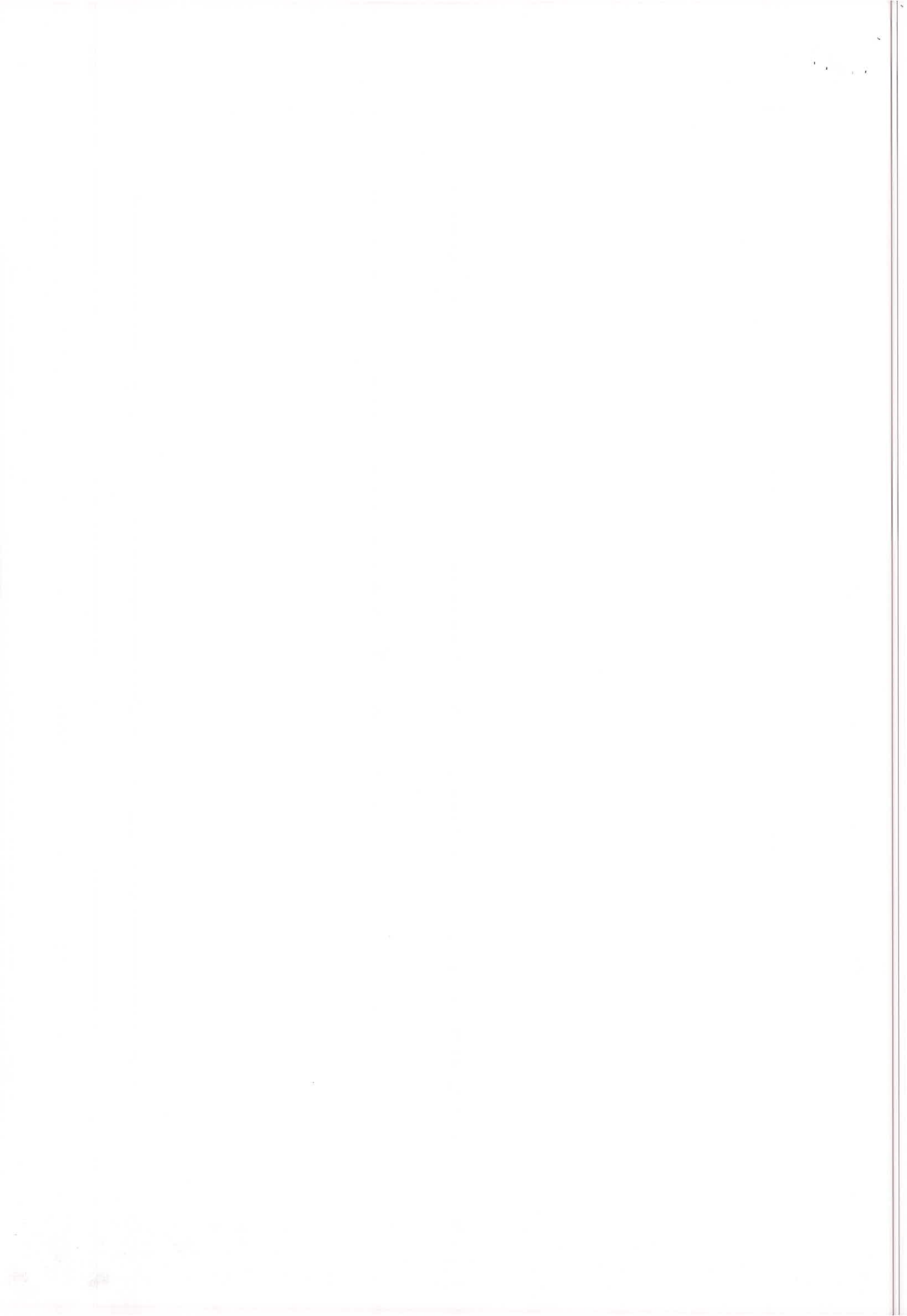
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: FJD4250300539-2

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH  
Địa chỉ/ Client's Address : Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam  
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 10/03/2025  
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 10/03/2025 - 18/03/2025  
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 18/03/2025  
Thông tin mẫu/ Name of Sample : SỮA YẾN HẠT ÓC CHÓ  
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	Năng lượng (Tính từ protein, béo và carbohydrate) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate) (*)	94	kcal/100mL	AVA-KN-PP.HL/10
2	Béo tổng (*) / Total fat (*)	2.18	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/02
3	Béo bão hòa (*) / Saturated Fat (*)	1.48	g/100mL	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
4	Trans fat (*) / Trans fat (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	g/100mL	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
5	Cholesterol (*) / Cholesterol (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	mg/L	AVA-KN-PP.SK/096 (Ref. AOAC 994.10)
6	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	46.0	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
7	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	16.8	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/04
8	Xơ dinh dưỡng (*) / Total dietary fiber (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.6)	g/100mL	TCVN 9050:2012
9	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	13.0	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/03
10	Đạm (*) / Protein (*)	1.72	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/01
11	Vitamin D (D3) / Vitamin D (D3)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 30)	µg/100mL	AVA-KN-PP.SK/061



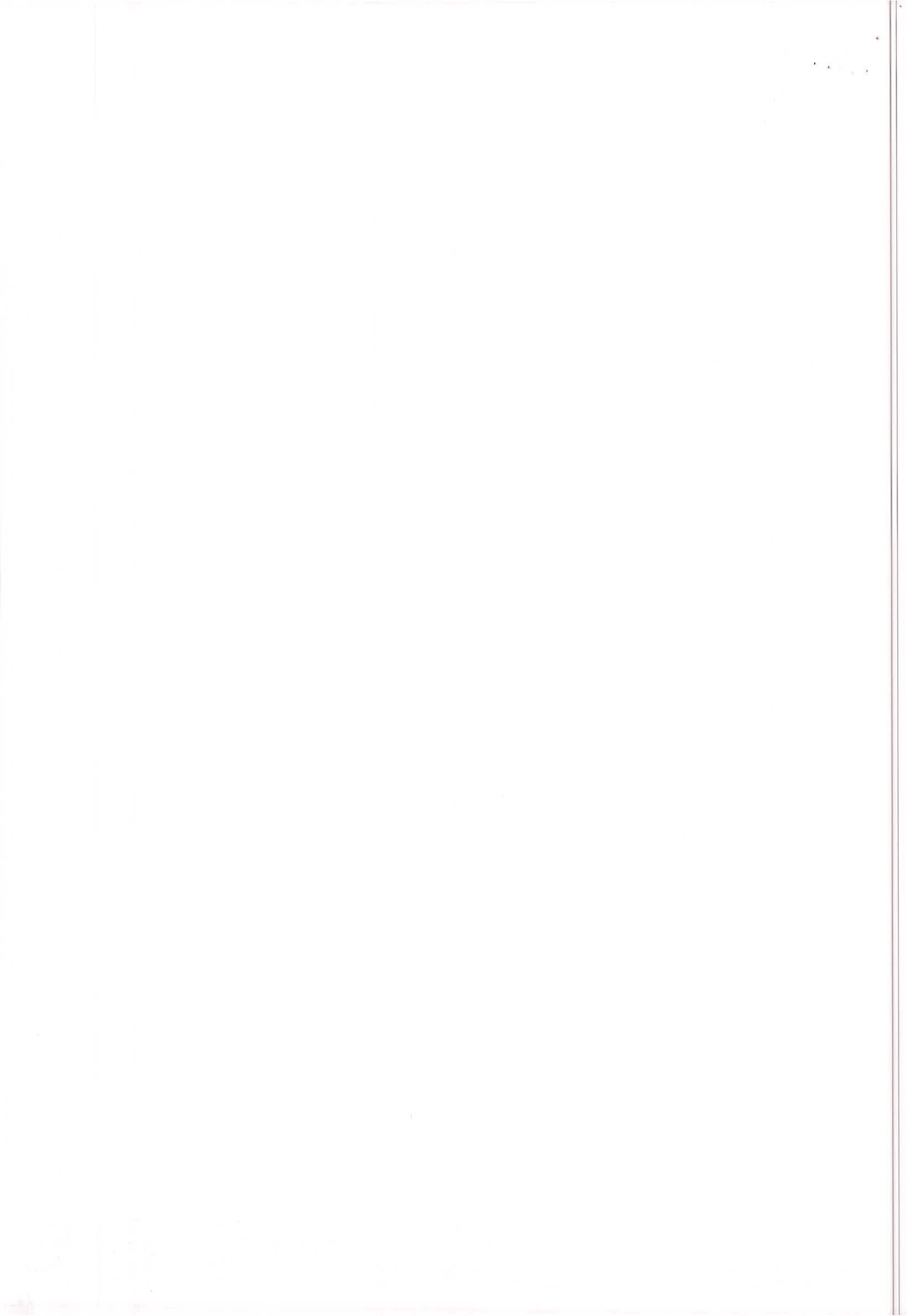




**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
12	Canxi (Ca) (*) / Calcium (Ca) (*)	47.8	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
13	Sắt (Fe) (*) / Iron (Fe) (*)	0.110	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
14	Kali (K) (*) / Potassium (K) (*)	79.1	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
15	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
16	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	<1	CFU/mL	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
17	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<1	CFU/mL	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
18	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<1	CFU/mL	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
19	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<1	CFU/mL	AOAC 975.55
20	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<1	CFU/mL	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
21	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	<1	CFU/mL	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)
22	Streptococci Faecal (*) / Streptococci Faecal (*)	<1	CFU/mL	NMKL 68, 5th ed., 2011
23	Pseudomonas aeruginosa (*) / Pseudomonas aeruginosa (*)	<1	CFU/mL	AVA-KN-PP.VS/055 (Ref. ISO 16266:2006)
24	Aflatoxin M1 (*) / Aflatoxin M1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.007)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/051 (Ref. TCVN 6685:2009)
25	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
26	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
27	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
28	Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	<1	CFU/mL	ISO 21528-2:2017







**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

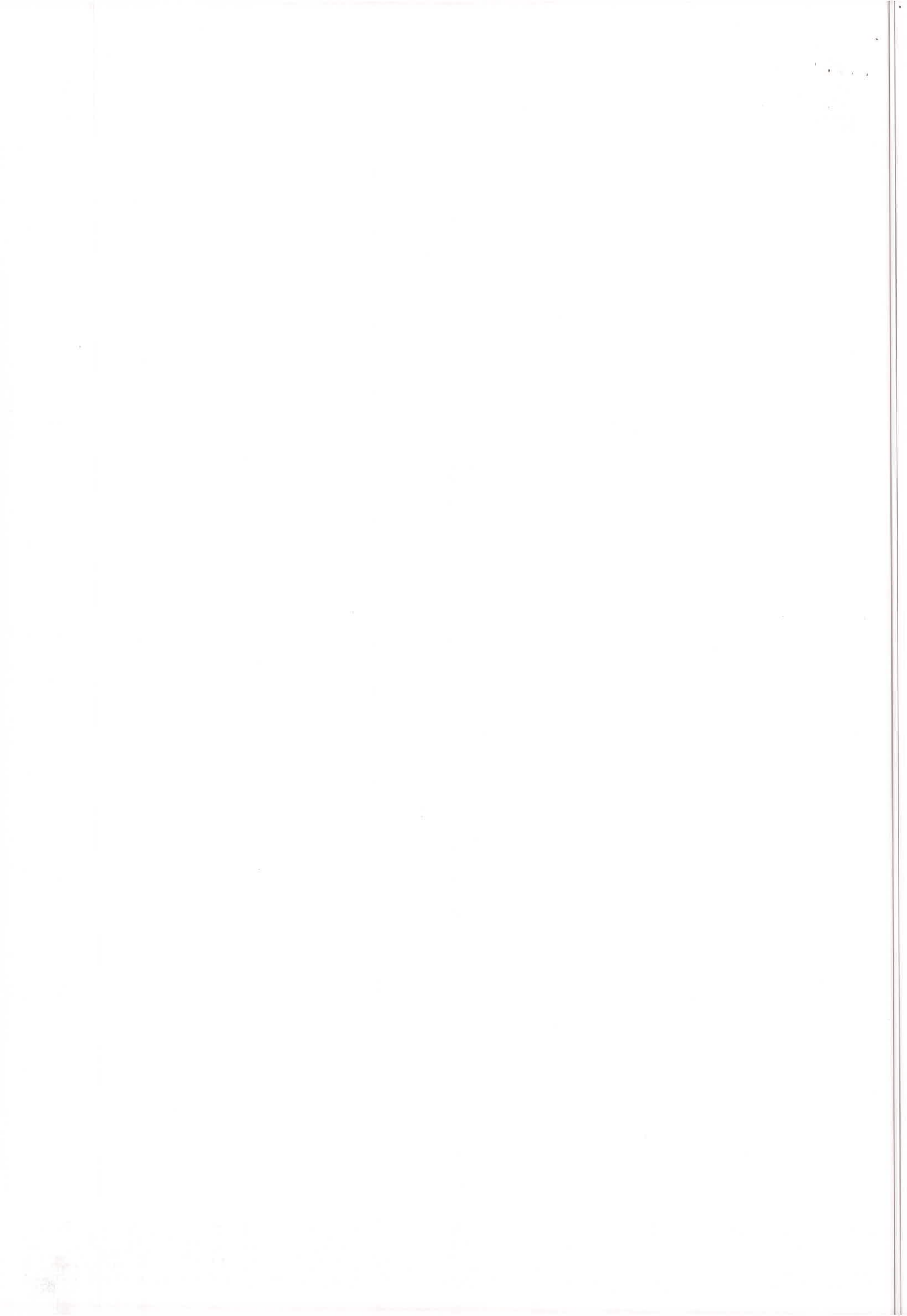
STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
29	Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	<1	CFU/mL	ISO 11290-2:2017
30	Aflatoxin tổng số (B1. B2. G1. G2) (*) / Sum of Aflatoxin (B1. B2. G1. G2) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/091 (Ref. TCVN 6953:2001, TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003))
31	Aflatoxin B1 (*) / Aflatoxin B1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/091 (Ref. TCVN 6953:2001, TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003))
30	Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*)	94	kcal/100mL	AVA-KN-PP.HL/10
31	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	16.8	g/100mL	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber

**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".

*Born*







KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Nutrition Facts	
servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>100mL</b>
Amount per serving	
<b>Calories</b>	<b>90</b>
% Daily value*	
<b>Total Fat 2g</b>	<b>3%</b>
Saturated Fat 1.5g	7%
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol 0mg</b>	<b>0%</b>
<b>Sodium 45mg</b>	<b>2%</b>
<b>Total Carbohydrate 17g</b>	<b>6%</b>
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 13g	
<b>Protein 2g</b>	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 50mg	4%
Iron 0mg	0%
Potassium 0mg	0%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	







KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng Nutritional ingredients	Khẩu phần 100 mL Serving size 100 mL		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu % Nutrient reference values
Năng lượng (Energy)	94	kcal	5%
Chất đạm (Protein)	1.72	g	3%
Carbohydrat không bao gồm xơ (Carbohydrate not included fiber)	16.8	g	5%
Đường tổng số (Total Sugars)	13.0	g	-
Béo tổng (Total Fat)	2.18	g	4%
Natri (Sodium)	46.0	mg	2%

% 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

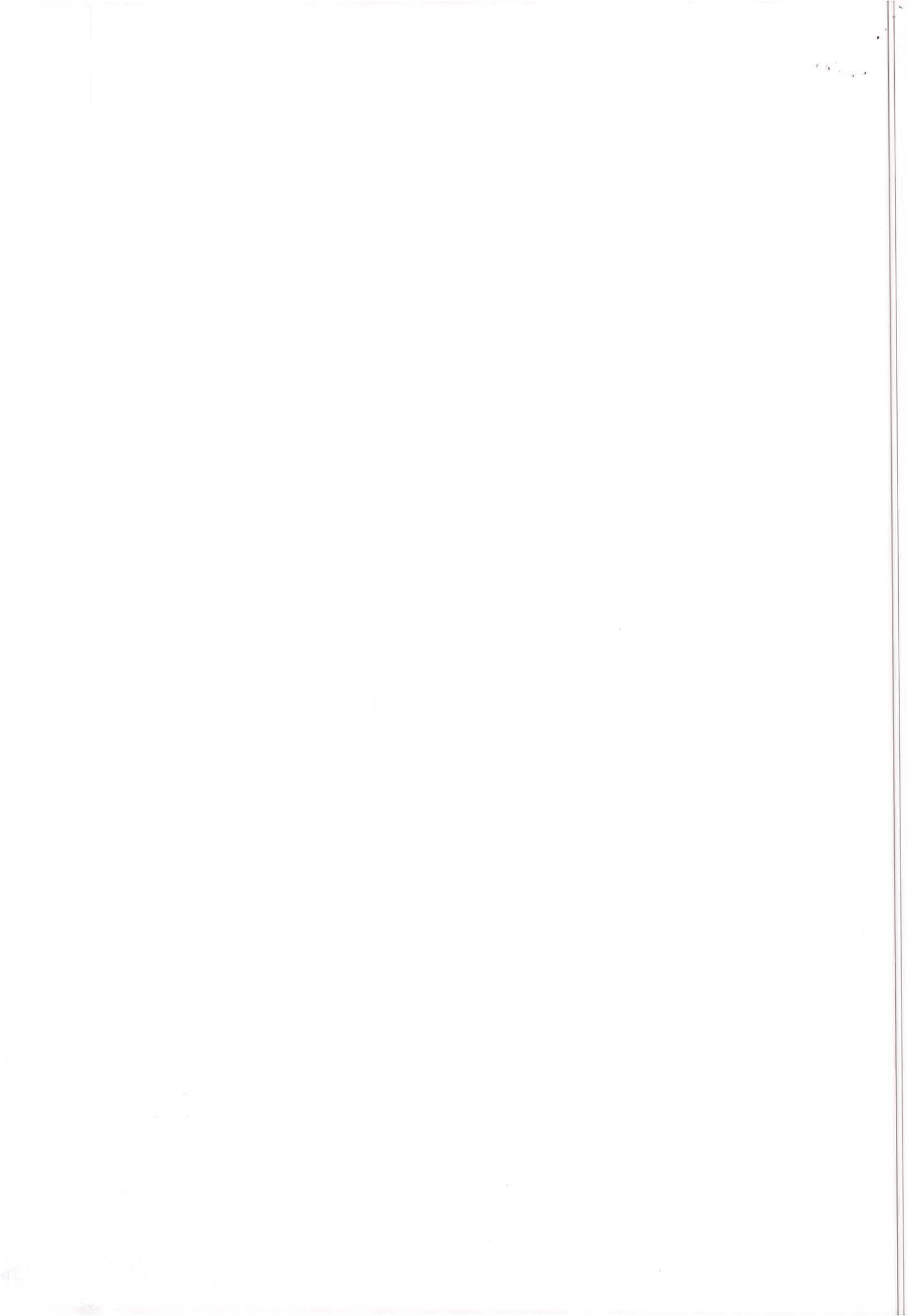
BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC  
DEPUTY DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH







# CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/GOCXANH/2025

### I. Thông tin về thương nhân tự công bố sản phẩm:

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH**

Địa chỉ: Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam

Điện thoại: 0833 665 479

Email: [thongle140297@gmail.com](mailto:thongle140297@gmail.com)

Website:

Mã số doanh nghiệp: 0312385154

- Giấy chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm ISO 22000:2018 – **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH (NHA TRANG):**

Số chứng nhận: HA 527-23, ngày cấp: 18/03/2023, nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

- Giấy chứng nhận Hệ thống Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn HACCP CODEX (CXC 1-1969), Rev 2020 – **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH (BÌNH DƯƠNG):**

Số giấy chứng nhận: HP 253, ngày cấp: 11/11/2023, nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

### II. Thông tin sản phẩm:

**1. Tên sản phẩm: SỮA YẾN HẠT ĐIỀU**

**2. Thành phần:** Nước tinh khiết 40,9%, Hạt điều 20%, Sợi yến tươi 13,7%, Bột sữa 7,73%, Đường ngô, Đường táo, Bột sữa gầy 1,37%, Hương liệu tổng hợp (hương hạt điều), chất nhũ hóa (INS 401).

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

- NSX & HSD: xem trên bao bì.

**4. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói:**

- **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đựng trực tiếp trong lọ thủy tinh có nắp đậy kín. Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Quy cách đóng gói: Đóng gói kín. Thể tích thực: 220 ml hoặc thể tích thực khác theo nhu cầu thị trường.

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

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH

Địa chỉ A: Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam.

Địa chỉ B: 45/3B, Khu phố Hoà Long, Phường Vĩnh Phú, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Mẫu nhãn dự thảo đính kèm

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:

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	GIỚI HẠN TỐI ĐA
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/ml	10 <sup>2</sup>
2	<i>Coliforms</i>	CFU/ml	10
3	<i>E.coli</i>	CFU/ml	Không được có
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	Không được có
5	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/ml	Không được có
6	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/ml	Không được có
7	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/ml	Không được có
8	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml	10
9	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/l	0,05

- QCVN 8-1:2011/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	GIỚI HẠN TỐI ĐA
1	Aflatoxin M1	ug/l	0,5
2	Aflatoxin tổng số	ug/l	10
3	Aflatoxin B1	ug/l	5

- 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	GIỚI HẠN TỐI ĐA
1	Asen (As)	mg/l	0,5
2	Cadimi (Cd)	mg/l	1,0
3	Thủy ngân (Hg)	mg/l	0,05

- QCVN 8-3:2012/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	GIỚI HẠN CHO PHÉP	
			m	M
1	Enterobacteriaceae	CFU/ml	< 1	5
2	L.monocytogens	CFU/ml	10 <sup>2</sup>	

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Thông tư số 29/2023/TT-BYT, Thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn 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 Hoà, ngày 05 tháng 05 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



*Lê Vy Vy*



## NỘI DUNG GHI NHÃN DỰ THẢO

**Tên sản phẩm:** SỮA YẾN HẠT ĐIỀU

**Thành phần:** Sữa tinh khiết 40,9%, Hạt điều 20%, Sợi yến tươi 13,7%, Bột sữa 7,73%, Đường ngô, Đường tảo, Bột sữa gầy 1,37%, Hương liệu tổng hợp (hương hạt điều), chất nhũ hóa (INS 401).

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng trực tiếp, lắc đều trước khi dùng, ngon hơn khi uống lạnh.

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

**Thông tin cảnh báo an toàn:** Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn. Khi mở nắp chai, phải bảo quản lạnh dưới 5°C và dùng trong 12 giờ.

**Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

NSX & HSD: xem trên bao bì sản phẩm.

**Thể tích thực:** 220 ml

**Số tự công bố:** 03/GOCXANH/2025

**Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm và sản xuất tại:** CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH

Địa chỉ A: Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam.

Địa chỉ B: 45/3B, Khu phố Hoà Long, phường Vĩnh Phú, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Địa chỉ nhà sản xuất xem bên cạnh NSX.

Điện thoại: 0833 665 479

Email: thongle140297@gmail.com

**Xuất xứ:** Việt Nam

### THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 ml
Năng lượng	100 kcal
Chất đạm	2.60 g
Carbohydrat (không bao gồm chất xơ tổng)	16.3 g
Chất béo	2.70 g
Natri	32.4 mg
Đường tổng số	13.2 g



Trang/ Page No: 1/5

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: FJD4250300539-3

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH  
Địa chỉ/ Client's Address : Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam  
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 10/03/2025  
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 10/03/2025 - 18/03/2025  
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 18/03/2025  
Thông tin mẫu/ Name of Sample : SỮA YẾN HẠT ĐIỀU  
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	Năng lượng (Tính từ protein, béo và carbohydrate) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate) (*)	100	kcal/100mL	AVA-KN-PP.HL/10
2	Béo tổng (*) / Total fat (*)	2.70	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/02
3	Béo bão hòa (*) / Saturated Fat (*)	1.48	g/100mL	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
4	Trans fat (*) / Trans fat (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	g/100mL	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
5	Cholesterol (*) / Cholesterol (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	mg/L	AVA-KN-PP.SK/096 (Ref. AOAC 994.10)
6	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	32.4	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
7	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	16.3	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/04
8	Xơ dinh dưỡng (*) / Total dietary fiber (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.6)	g/100mL	TCVN 9050:2012
9	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	13.2	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/03
10	Đạm (*) / Protein (*)	2.60	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/01
11	Vitamin D (D3) / Vitamin D (D3)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 30)	µg/100mL	AVA-KN-PP.SK/061



**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
12	Canxi (Ca) (*) / Calcium (Ca) (*)	39.2	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
13	Sắt (Fe) (*) / Iron (Fe) (*)	0.176	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
14	Kali (K) (*) / Potassium (K) (*)	72.8	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
15	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
16	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	<1	CFU/mL	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
17	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<1	CFU/mL	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
18	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<1	CFU/mL	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
19	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<1	CFU/mL	AOAC 975.55
20	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<1	CFU/mL	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
21	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	<1	CFU/mL	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)
22	Streptococci Faecal (*) / Streptococci Faecal (*)	<1	CFU/mL	NMKL 68, 5th ed., 2011
23	Pseudomonas aeruginosa (*) / Pseudomonas aeruginosa (*)	<1	CFU/mL	AVA-KN-PP.VS/055 (Ref. ISO 16266:2006)
24	Aflatoxin M1 (*) / Aflatoxin M1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.007)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/051 (Ref. TCVN 6685:2009)
25	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
26	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
27	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
28	Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	<1	CFU/mL	ISO 21528-2:2017





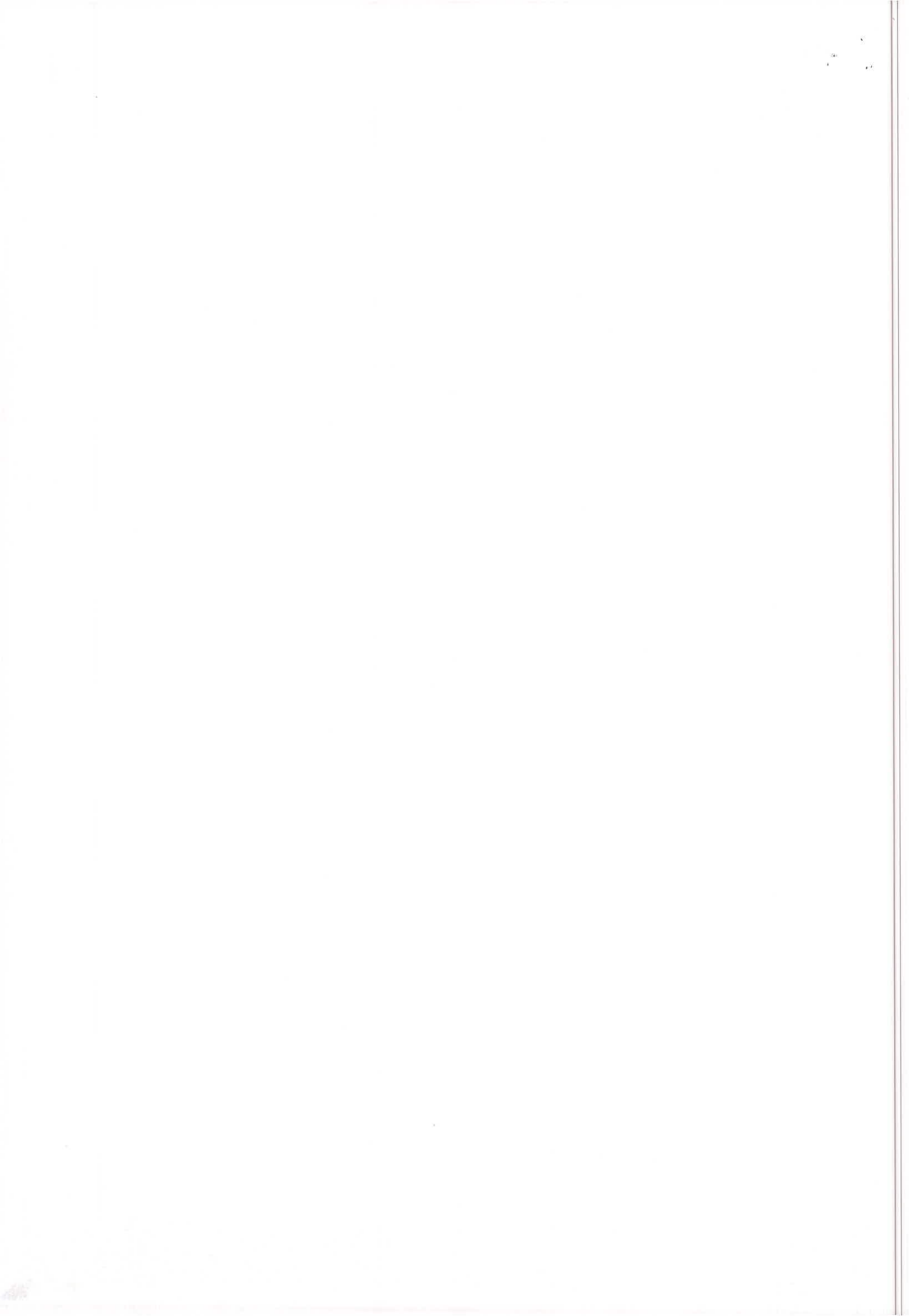

**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
29	Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	<1	CFU/mL	ISO 11290-2:2017
30	Aflatoxin tổng số (B1. B2. G1. G2) (*) / Sum of Aflatoxin (B1. B2. G1. G2) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/091 (Ref. TCVN 6953:2001, TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003))
31	Aflatoxin B1 (*) / Aflatoxin B1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/091 (Ref. TCVN 6953:2001, TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003))
32	Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*)	100	kcal/100mL	AVA-KN-PP.HL/10
33	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	16.3	g/100mL	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber

**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 đếm 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".







KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Nutrition Facts	
servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>100mL</b>
Amount per serving	
<b>Calories</b>	<b>100</b>
	<b>% Daily value*</b>
<b>Total Fat 2.5g</b>	<b>3%</b>
Saturated Fat 1.5g	7%
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol 0mg</b>	<b>0%</b>
<b>Sodium 30mg</b>	<b>1%</b>
<b>Total Carbohydrate 16g</b>	<b>6%</b>
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 13g	
<b>Protein 3g</b>	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 40mg	4%
Iron 0mg	0%
Potassium 0mg	0%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	







KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng <i>Nutritional ingredients</i>	Khẩu phần 100 mL <i>Serving size 100 mL</i>		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu <i>% Nutrient reference values</i>
Năng lượng (Energy)	100	kcal	5%
Chất đạm (Protein)	2.60	g	5%
Carbohydrat không bao gồm xơ (Carbohydrate not included fiber)	16.3	g	5%
Đường tổng số (Total Sugars)	13.2	g	-
Béo tổng (Total Fat)	2.70	g	5%
Natri (Sodium)	32.4	mg	2%

% 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

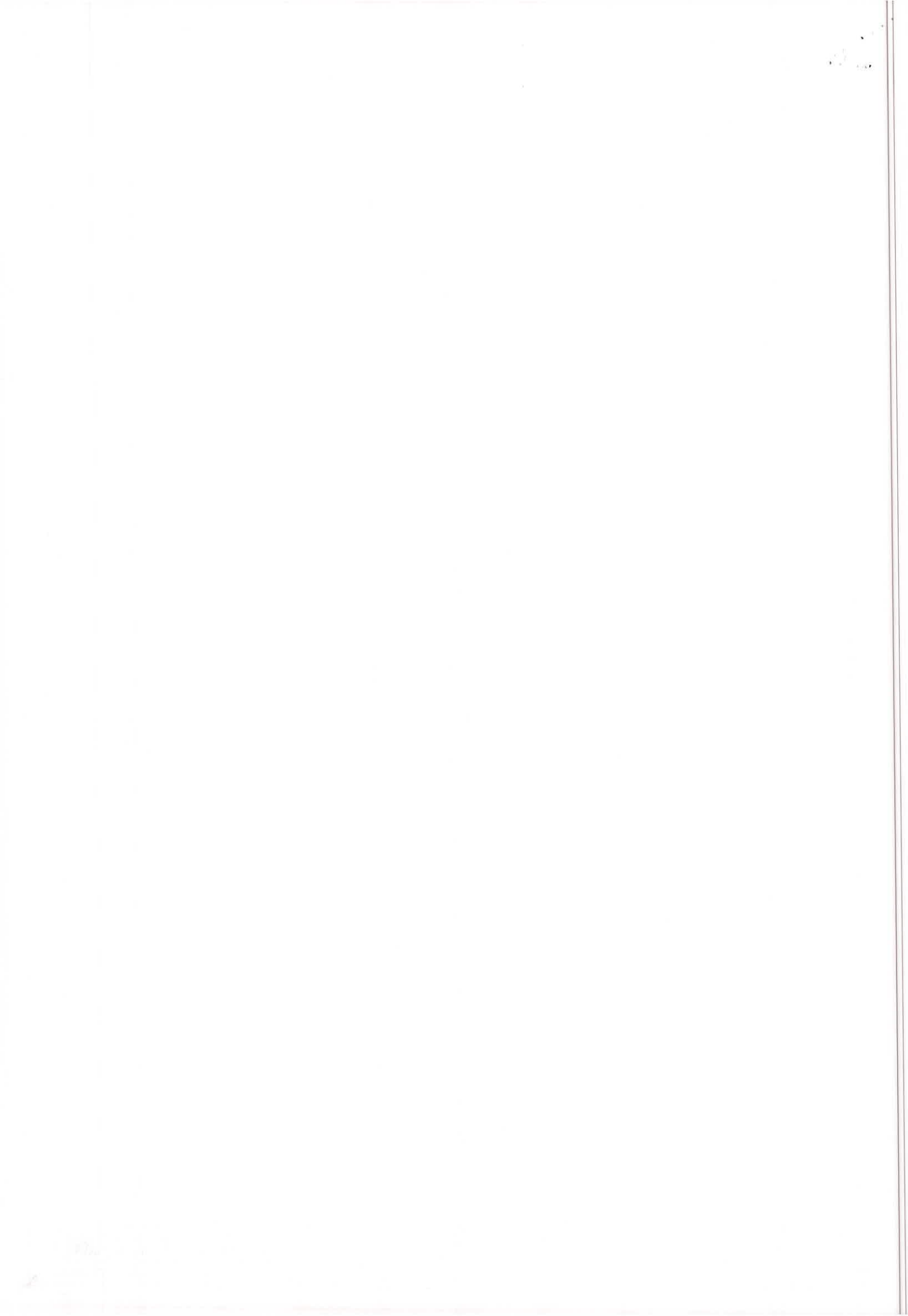
BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC  
DEPUTY DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH







# CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/GOCXANH/2025

### I. Thông tin về thương nhân tự công bố sản phẩm:

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH**

Địa chỉ: Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam

Điện thoại: 0833 665 479

Email: [thongle140297@gmail.com](mailto:thongle140297@gmail.com)

Website:

Mã số doanh nghiệp: 0312385154

- Giấy chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm ISO 22000:2018 – **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH (NHA TRANG)**:

Số chứng nhận: HA 527-23, ngày cấp: 18/03/2023, nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

- Giấy chứng nhận Hệ thống Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn HACCP CODEX (CXC 1-1969), Rev 2020 – **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH (BÌNH DƯƠNG)**: Số giấy chứng nhận: HP 253, ngày cấp: 11/11/2023, nơi cấp: VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG.

### II. Thông tin sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **SỮA YẾN HẠT HẠNH NHÂN**

2. Thành phần: Nước tinh khiết 40,9%, Hạt hạnh nhân 20%, Sợi yến tươi 13,7%, Bột sữa 7,73%, Đường ngô, Đường táo, Bột sữa gầy 1,37%, Hương liệu tổng hợp (hương hạnh nhân), chất nhũ hóa (INS 401).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

- NSX & HSD: xem trên bao bì.

4. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói:

- **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đựng trực tiếp trong lọ thủy tinh có nắp đậy kín. Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- **Quy cách đóng gói:** Đóng gói kín. **Thể tích thực:** 220 ml hoặc thể tích thực khác theo nhu cầu thị trường

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

Sản xuất tại: **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH**

Địa chỉ A: Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam.

Địa chỉ B: 45/3B, Khu phố Hoà Long, Phường Vĩnh Phú, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** Mẫu nhãn dự thảo đính kèm

**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:

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	GIỚI HẠN TỐI ĐA
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/ml	10 <sup>2</sup>
2	<i>Coliforms</i>	CFU/ml	10
3	<i>E.coli</i>	CFU/ml	Không được có
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	Không được có
5	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/ml	Không được có
6	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/ml	Không được có
7	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/ml	Không được có
8	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml	10
9	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/l	0,05

- QCVN 8-1:2011/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	GIỚI HẠN TỐI ĐA
1	Aflatoxin M1	ug/l	0,5
2	Aflatoxin tổng số	ug/l	15
3	Aflatoxin B1	ug/l	8

- 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	GIỚI HẠN TỐI ĐA
1	Asen (As)	mg/l	0,5
2	Cadimi (Cd)	mg/l	1,0
3	Thủy ngân (Hg)	mg/l	0,05

- QCVN 8-3:2012/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	GIỚI HẠN CHO PHÉP	
			m	M
1	Enterobacteriaceae	CFU/ml	< 1	5
2	L.monocytogens	CFU/ml	10 <sup>2</sup>	

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Thông tư số 29/2023/TT-BYT, Thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn 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 Hoà, ngày 05 tháng 05 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



6

*Lê Vy Vy*



## NỘI DUNG GHI NHẬN DỰ THẢO

**Tên sản phẩm:** SỮA YÊN HẠT HẠNH NHÂN

**Thành phần:** Nước tinh khiết 40,9%, Hạt hạnh nhân 20%, Sợi yến tươi 13,7%, Bột sữa 7,73%, Đường ngô, Đường táo, Bột sữa gầy 1,37%, Hương liệu tổng hợp (hương hạnh nhân), Chất nhũ hóa (INS 401).

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng trực tiếp, lắc đều trước khi dùng, ngon hơn khi uống lạnh.

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

**Thông tin cảnh báo an toàn:** Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn. Khi mở nắp chai, phải bảo quản lạnh dưới 5°C và dùng trong 12 giờ.

**Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

NSX & HSD: xem trên bao bì sản phẩm.

**Thể tích thực:** 220 ml

**Số tự công bố:** 04/GOCXANH/2025

**Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm và sản xuất tại:** CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH

Địa chỉ A: Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam.

Địa chỉ B: 45/3B, Khu phố Hoà Long, phường Vĩnh Phú, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Địa chỉ nhà sản xuất xem bên cạnh NSX.

Điện thoại: 0833 665 479

Email: thongle140297@gmail.com

**Xuất xứ:** Việt Nam

### THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 ml
Năng lượng	107 kcal
Chất đạm	1.82 g
Carbohydrat (không bao gồm chất xơ tổng)	17.4 g
Chất béo	3.30 g
Natri	30.7 mg
Đường tổng số	13.2 g



Trang/ Page No: 1/5

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: FJD4250300539-4

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH  
Địa chỉ/ Client's Address : Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam  
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 10/03/2025  
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 10/03/2025 - 18/03/2025  
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 18/03/2025  
Thông tin mẫu/ Name of Sample : SỮA YẾN HẠT HẠNH NHÂN  
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	Năng lượng (Tính từ protein, béo và carbohydrate) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate) (*)	107	kcal/100mL	AVA-KN-PP.HL/10
2	Béo tổng (*) / Total fat (*)	3.30	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/02
3	Béo bão hòa (*) / Saturated Fat (*)	1.67	g/100mL	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
4	Trans fat (*) / Trans fat (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	g/100mL	AVA-KN-PP.SK/050 (Ref. ISO 11085:2015 & AOAC 996.06)
5	Cholesterol (*) / Cholesterol (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	mg/L	AVA-KN-PP.SK/096 (Ref. AOAC 994.10)
6	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	30.7	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
7	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	17.4	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/04
8	Xơ dinh dưỡng (*) / Total dietary fiber (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.6)	g/100mL	TCVN 9050:2012
9	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	13.2	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/03
10	Đạm (*) / Protein (*)	1.82	g/100mL	AVA-KN-PP.HL/01
11	Vitamin D (D3) / Vitamin D (D3)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 30)	µg/100mL	AVA-KN-PP.SK/061





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
12	Canxi (Ca) (*) / Calcium (Ca) (*)	45.2	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
13	Sắt (Fe) (*) / Iron (Fe) (*)	0.114	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
14	Kali (K) (*) / Potassium (K) (*)	74.6	mg/100mL	AVA-KN-PP.QP/063
15	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
16	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	<1	CFU/mL	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
17	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<1	CFU/mL	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
18	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<1	CFU/mL	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
19	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	<1	CFU/mL	AOAC 975.55
20	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<1	CFU/mL	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
21	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	<1	CFU/mL	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)
22	Streptococci Faecal (*) / Streptococci Faecal (*)	<1	CFU/mL	NMKL 68, 5th ed., 2011
23	Pseudomonas aeruginosa (*) / Pseudomonas aeruginosa (*)	<1	CFU/mL	AVA-KN-PP.VS/055 (Ref. ISO 16266:2006)
24	Aflatoxin M1 (*) / Aflatoxin M1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.007)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/051 (Ref. TCVN 6685:2009)
25	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
26	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
27	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/L	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
28	Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	<1	CFU/mL	ISO 21528-2:2017





**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
29	Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	<1	CFU/mL	ISO 11290-2:2017
30	Aflatoxin tổng số (B1. B2. G1. G2) (*) / Sum of Aflatoxin (B1. B2. G1. G2) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/091 (Ref. TCVN 6953:2001, TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003))
31	Aflatoxin B1 (*) / Aflatoxin B1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/L	AVA-KN-PP.SK/091 (Ref. TCVN 6953:2001, TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003))
32	Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*)	107	kcal/100mL	AVA-KN-PP.HL/10
33	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	17.4	g/100mL	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber

**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 đĩa đếm : 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".





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Nutrition Facts	
servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>100mL</b>
Amount per serving	
<b>Calories</b>	<b>110</b>
	<b>% Daily value*</b>
<b>Total Fat 3.5g</b>	<b>4%</b>
Saturated Fat 1.5g	8%
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol 0mg</b>	<b>0%</b>
<b>Sodium 30mg</b>	<b>1%</b>
<b>Total Carbohydrate 17g</b>	<b>6%</b>
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 13g	
<b>Protein 2g</b>	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 50mg	4%
Iron 0mg	0%
Potassium 0mg	0%

\* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.







KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng <i>Nutritional ingredients</i>	Khẩu phần 100 mL <i>Serving size 100 mL</i>		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu <i>% Nutrient reference values</i>
Năng lượng (Energy)	107	kcal	5%
Chất đạm (Protein)	1.82	g	4%
Carbohydrat không bao gồm xơ (Carbohydrate not included fiber)	17.4	g	5%
Đường tổng số (Total Sugars)	13.2	g	-
Béo tổng (Total Fat)	3.30	g	6%
Natri (Sodium)	30.7	mg	2%

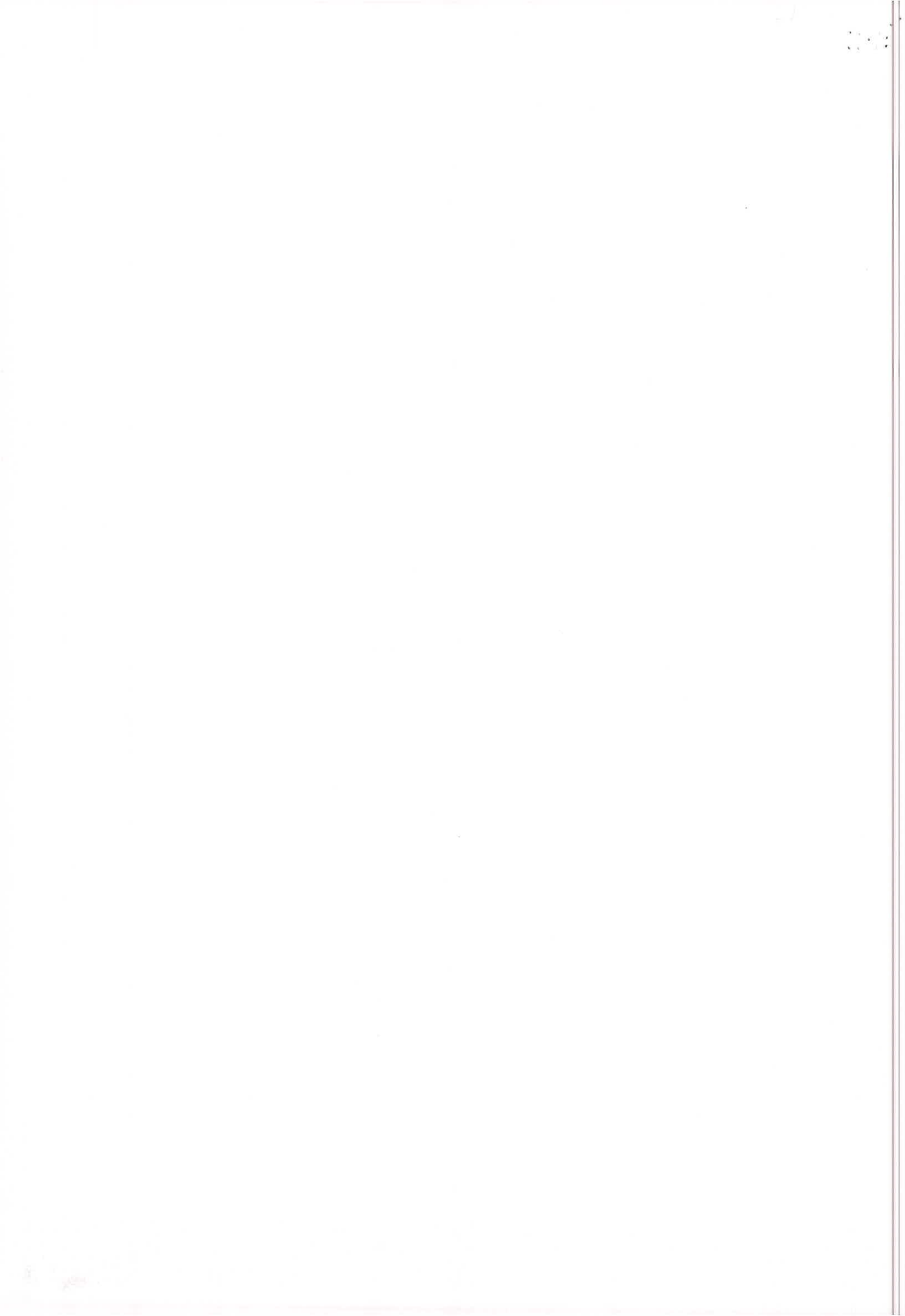
% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 kcal).  
Giá trị dinh dưỡng tham chiếu: Năng lượng: 2000 kcal; Chất đạm: 50 g; Carbohydrat không bao gồm xơ: 325 g; Đường tổng số chưa khuyến nghị; Chất béo: 56 g trong đó chất béo bão hòa: 20 g; Natri: 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





**BẢN SAO**

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ  
TỈNH KHÁNH HÒA  
PHÒNG ĐĂNG KÝ KINH DOANH

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

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP  
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN MỘT THÀNH VIÊN**

**Mã số doanh nghiệp: 0312385154**

*Đăng ký lần đầu: ngày 24 tháng 07 năm 2013*

*Đăng ký thay đổi lần thứ: 5, ngày 19 tháng 09 năm 2023*

**1. Tên công ty**

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài:

Tên công ty viết tắt:

**2. Địa chỉ trụ sở chính**

*Thôn Phước Sơn, Xã Phước Đồng, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam*

Điện thoại: 0903 665 479

Fax:

Email: [ducphat\\_water@yahoo.com.vn](mailto:ducphat_water@yahoo.com.vn)

Website:

[www.yensaogocxanh.com](http://www.yensaogocxanh.com)

**3. Vốn điều lệ : 30.000.000.000 đồng.**

*Bằng chữ: Ba mươi tỷ đồng*

**4. Thông tin về chủ sở hữu**

Họ và tên: LÊ VY VY

Giới tính: Nam

Sinh ngày: 13/06/1972

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ pháp lý của cá nhân: Thẻ căn cước công dân

Số giấy tờ pháp lý của cá nhân: 056072000149

Ngày cấp: 27/12/2021

Nơi cấp: Cục Cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội

Địa chỉ thường trú: 20B Trần Văn Quang, Phường 10, Quận Tân Bình, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: 20B Trần Văn Quang, Phường 10, Quận Tân Bình, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

**5. Người đại diện theo pháp luật của công ty**

\* Họ và tên: LÊ VY VY

Giới tính: Nam

Chức danh: Chủ tịch công ty

Sinh ngày: 13/06/1972

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ pháp lý của cá nhân: Thẻ căn cước công dân

Số giấy tờ pháp lý của cá nhân: 056072000149

Ngày cấp: 27/12/2021

Nơi cấp: Cục Cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội

Địa chỉ thường trú: 20B Trần Văn Quang, Phường 10, Quận Tân Bình, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: 20B Trần Văn Quang, Phường 10, Quận Tân Bình, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

**CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**

NGÀY: 05-05-2025  
01/4/2025

Số chứng thực.....Quyển số: 01SCT/BS

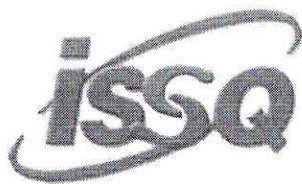
**CÔNG CHỨNG VIÊN**

**TRƯỞNG PHÒNG**



*Ngô Chiếu Liễu*

Kiều Lâm



# GIẤY CHỨNG NHẬN

Số: HA 527-23

## CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI GÓC XANH

Thôn Phước Sơn, xã Phước Đồng, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

đã được đánh giá phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn:

### ISO 22000:2018

Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm

cho lĩnh vực:

**CHUNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**

NGÀY: 05-05-2025

014345

Chế biến các sản phẩm từ lợn

Số chứng thực.....Quyển số: 01SCT/BS

CÔNG CHỨNG VIÊN

Giấy chứng nhận này có giá trị từ:  
18/03/2023 đến 17/03/2026



*Ngô Chủy Liễu*

KT. VIỆN TRƯỞNG  
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

HỘI ĐỒNG CHỨNG NHẬN  
CHỦ TỊCH

GS. TS. Nguyễn Hồng Sơn



TS. Ngô Tất Thắng



VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

Văn phòng: Số 52/46, đường Liên Mạc, P. Liên Mạc, Q. Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Điện thoại: 024 2266 1111/ 0981851111; Website: issq.org.vn; Email: tcvn@issq.org.vn

