

CÔNG TY CP NƯỚC GIẢI KHÁT
YẾN SÀO KHÁNH HÒA

Số: 03./2026/TB-SKV

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

Khánh Hòa, ngày 15 tháng 01 năm 2026



Ký bởi: SỞ
CÔNG
THƯƠNG
Ngày ký: 15-
01-2026
10:44:34
+07:00

THÔNG BÁO

Về việc thay đổi nội dung trong hồ sơ tự công bố sản phẩm

SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA

ĐẾN

Số: 101/2025

Ngày: 15/01/2026

Chuyển:

Số và ký hiệu HS: Thực hiện

Kính gửi: Sở Công Thương tỉnh Khánh Hòa.

Thực hiện theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm, Công ty Cổ phần Nước giải khát Yến sào Khánh Hòa đã thực hiện thủ tục tự công bố sản phẩm tại Sở Công Thương tỉnh Khánh Hòa cho sản phẩm:

Nước Yến sào Khánh Hòa Sanvinest

Bản tự công bố số 101-Sanvinest/CPNGKYSKH/2025 ngày 21/10/2025 và thông báo số 64/2025/TB-SKV ngày 05/12/2025.

Căn cứ Điều 5, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, Công ty kính thông báo đến Sở Công Thương tỉnh Khánh Hòa về việc thay đổi bản tiêu chuẩn cơ sở mới trong hồ sơ tự công bố của sản phẩm (Đính kèm file).

Các nội dung khác không thay đổi so với hồ sơ sản phẩm đã công bố.

Công ty cam kết chịu trách nhiệm về hồ sơ tự công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm của sản phẩm. Kính mong Sở Công Thương tỉnh Khánh Hòa xem xét, tạo điều kiện thuận lợi cho Công ty trong sản xuất và kinh doanh. *hanh*

Trân trọng./ *hanh*

CÔNG TY CỔ PHẦN NƯỚC GIẢI KHÁT
YẾN SÀO KHÁNH HÒA

CHỦ TỊCH

HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ



Nguyễn Khoa Bảo

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: TH, KSCL.

1942 - 1943
1944 - 1945
1946 - 1947

1948 - 1949

1950 - 1951



1952 - 1953
1954 - 1955
1956 - 1957

1958 - 1959

1960 - 1961
1962 - 1963

1964 - 1965
1966 - 1967

1968 - 1969
1970 - 1971
1972 - 1973
1974 - 1975

1976 - 1977
1978 - 1979



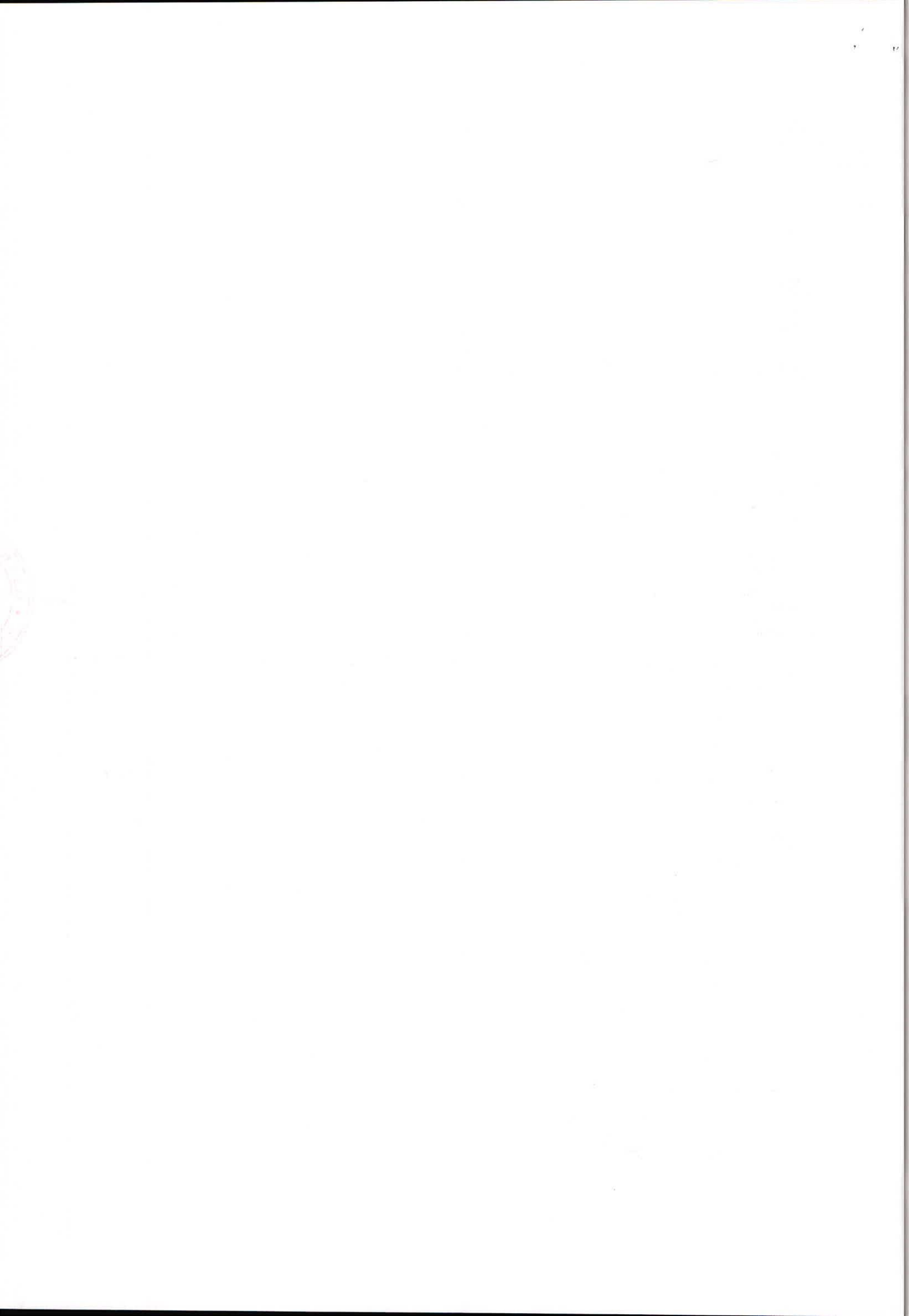
1980 - 1981
1982 - 1983

BẢN TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM

CÔNG TY CỔ PHẦN NƯỚC GIẢI KHÁT YẾN SÀO KHÁNH HÒA	ĐỒ UỐNG KHÔNG CÒN	Số TCCS: 101- Sanvinest/CPNGKYSKH/2025
	NƯỚC YẾN SÀO KHÁNH HÒA SANVINEST	

I. Yêu cầu kỹ thuật

Stt	Yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Mức quy định	Mức đăng ký chất lượng
Chỉ tiêu cảm quan: Phù hợp TCCS				
1	Trạng thái	-	TCCS	Dịch sánh, có Yến sào lơ lửng trong dịch.
2	Màu sắc	-	“	Màu trắng ngà đến vàng nhạt.
3	Mùi	-	“	Thơm mùi Yến sào đặc trưng. Không có mùi lạ.
4	Vị	-	“	Vị ngọt thanh.
Chỉ tiêu kim loại nặng: Phù hợp QCVN 6-2:2010/BYT				
1	Chì (Pb)	mg/l	0,05	≤ 0,05
Chỉ tiêu vi sinh: Phù hợp QCVN 6-2:2010/BYT				
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	100	≤ 100
2	Coliforms	CFU/ml	10	≤ 10
3	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/ml	Không được có	Không được có
4	<i>Escherichia coli</i>	CFU/ml	Không được có	Không được có
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	Không được có	Không được có
6	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/ml	Không được có	Không được có
7	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/ml	Không được có	Không được có
8	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/ml	10	≤ 10
Phụ gia thực phẩm: Phù hợp Thông tư số 24/2019/TT-BYT; Thông tư số 17/2023/TT-BYT				
1	Agar (406)	mg/kg	GMP	≤ 5.000
2	Xanthan gum (415)	mg/kg	GMP	≤ 5.000
3	Sodium alginate (401)	mg/kg	GMP	≤ 5.000



4	Sodium carboxymethyl cellulose (466)	mg/kg	GMP	≤ 1.000
5	Hương liệu giống tự nhiên	mg/kg	TCCS ⁽¹⁾	≤ 2.500
6	Calcium lactate (327)	mg/kg	GMP	≤ 900
7	Steviol glycoside (960a)	mg/kg	200	≤ 200

Giá trị dinh dưỡng: Phù hợp TCCS

1	Năng lượng (Energy)	kcal/70 ml	TCCS	10,7 - 17,8
2	Chất đạm (Protein)	g/70 ml	“	0,08 - 0,5
3	Sialic acid (N-Acetylneuraminic acid)	mg/70 ml	“	5,5 - 24,0
4	Carbohydrat (Carbohydrate)	g/70 ml	“	2,7 - 4,3
5	Đường tổng số (Total Sugars)	g/70 ml	“	2,5 - 3,5
6	Chất béo (Total Fat)	g/70 ml	“	0,0 - 0,5
7	Natri (Sodium)	mg/70 ml	“	0,1 - 7,2

Ghi chú:

(1): Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm số 2758/2018/ĐKSP ngày 22/5/2018 của Cục An toàn thực phẩm.

II. Thành phần

Nước, đường phèn, Yến sào 135 mg/70 ml, Collagen, L-Lysine, chất ổn định (406, 415, 401, 466), hương liệu giống tự nhiên, chất làm dày (327), chất tạo ngọt tự nhiên (960a).

III. Thời hạn sử dụng

- 23 tháng tính từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất (NSX) & Hạn sử dụng (HSD): In trên bao bì.

IV. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

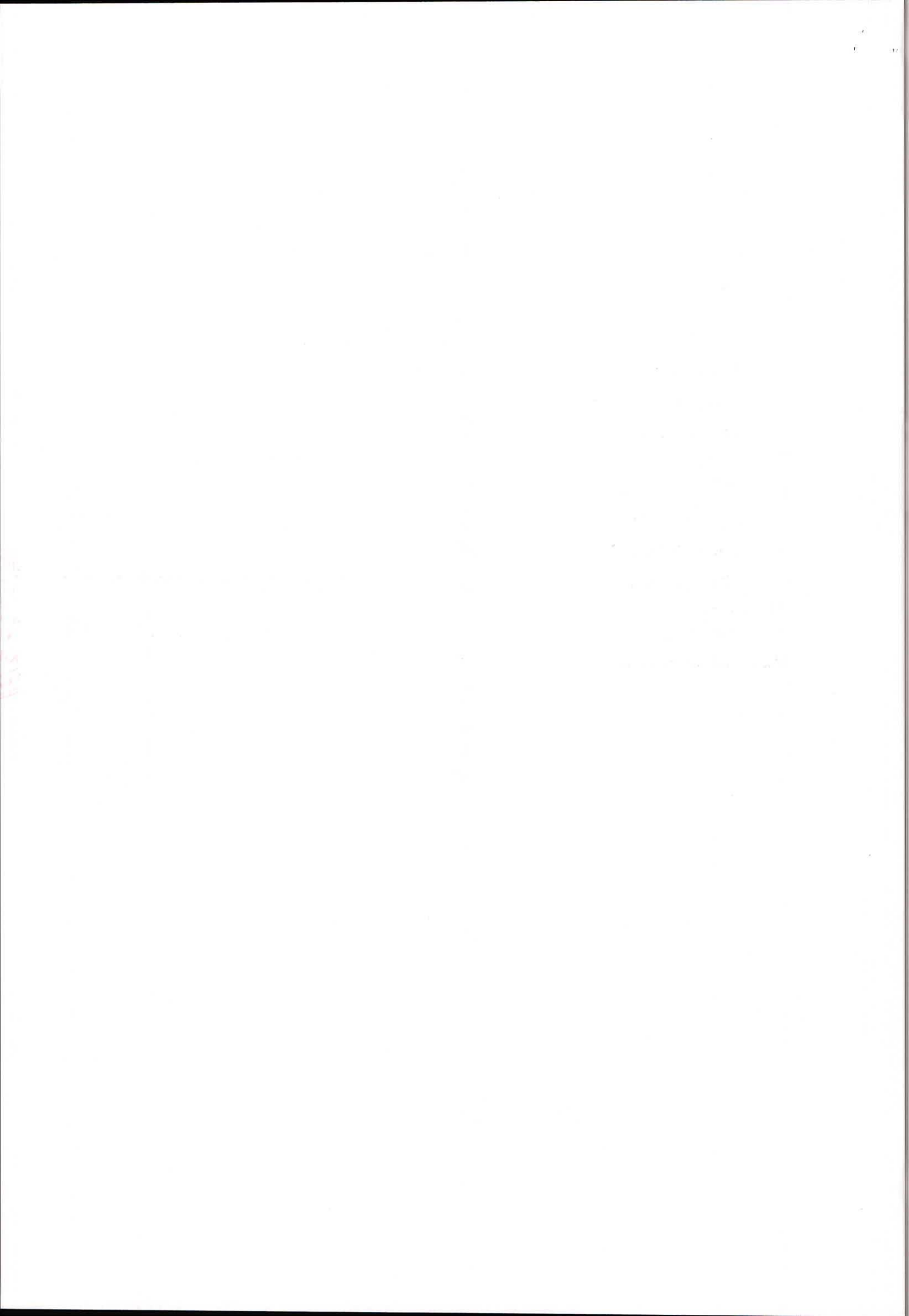
- Hướng dẫn sử dụng:

- Uống trực tiếp từ lọ.
- Lắc nhẹ trước khi uống.

- Bảo quản: Nhiệt độ thường, tại nơi khô ráo, thoáng mát.

V. Thông tin cảnh báo

- Sử dụng hết khi mở nắp. Tránh ánh nắng trực tiếp.
- Hình ảnh cảnh báo:





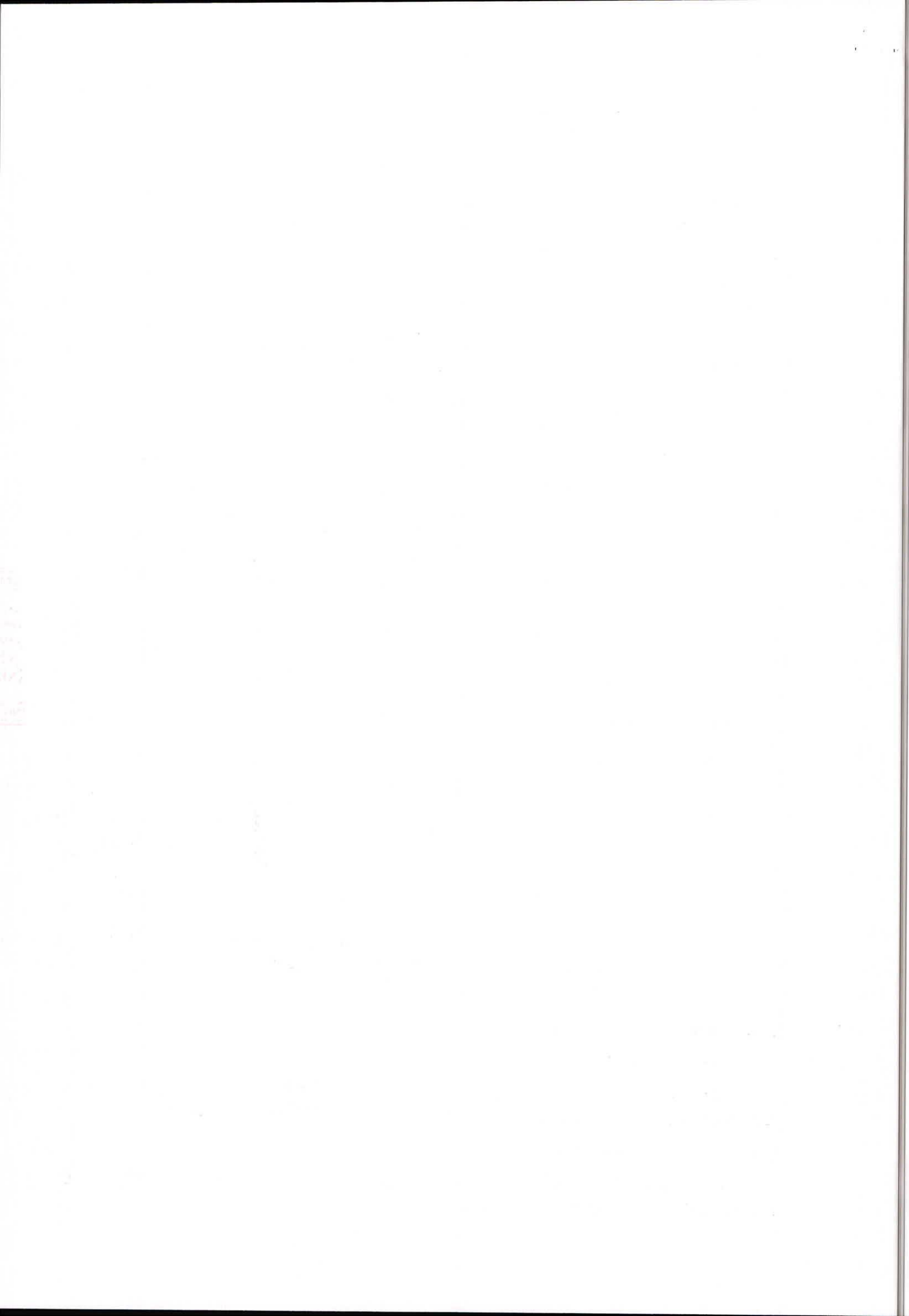
Bao bì tái chế

Bỏ rác đúng nơi quy định

VI. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

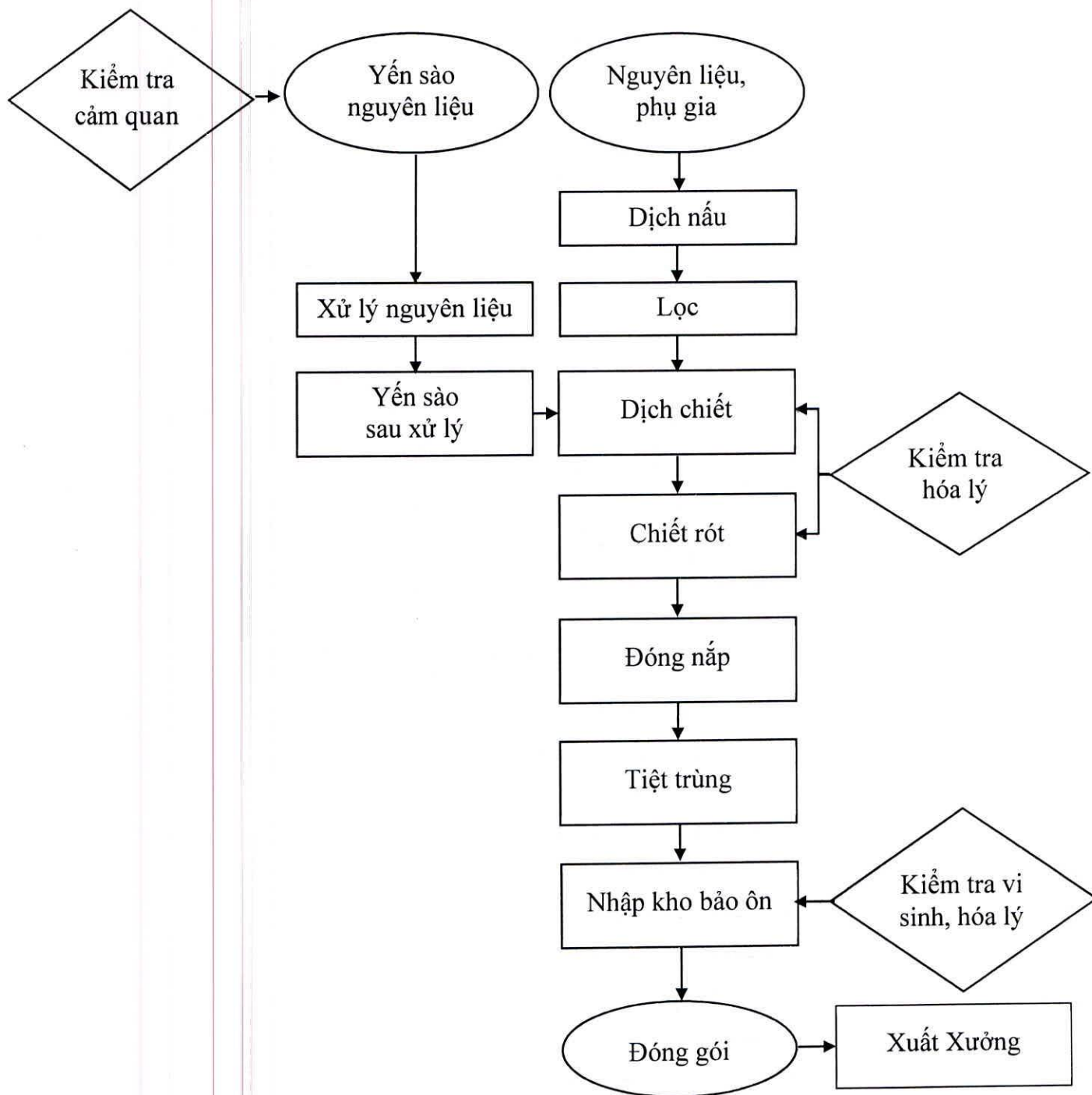
- 01 sản phẩm được đóng gói trong bao bì carton. Thể tích thực: 70 ml.
- 05 sản phẩm được đóng gói trong bao bì carton.
Thể tích thực: 350 ml (05 lọ x 70 ml).
- 06 sản phẩm được đóng gói trong hộp xộp, bên ngoài là bao bì carton.
Thể tích thực: 420 ml (06 lọ x 70 ml).
- 06 sản phẩm được đóng gói trong bao bì carton.
Thể tích thực: 420 ml (06 lọ x 70 ml).
- 08 sản phẩm được đóng gói trong hộp xộp, bên ngoài là bao bì carton.
Thể tích thực: 560 ml (08 lọ x 70 ml).
- 08 sản phẩm được đóng gói trong bao bì carton.
Thể tích thực: 560 ml (08 lọ x 70 ml).
- Sản phẩm được chứa trong bao bì lọ thủy tinh, nắp nhôm, chụp màng co cổ lọ và nắp lọ.

Chất liệu bao bì, quy cách đóng gói, dung tích sản phẩm (thể tích thực) có thể thay đổi tùy theo nhu cầu thị trường.



VII. Quy trình sản xuất

1. Sơ đồ công nghệ



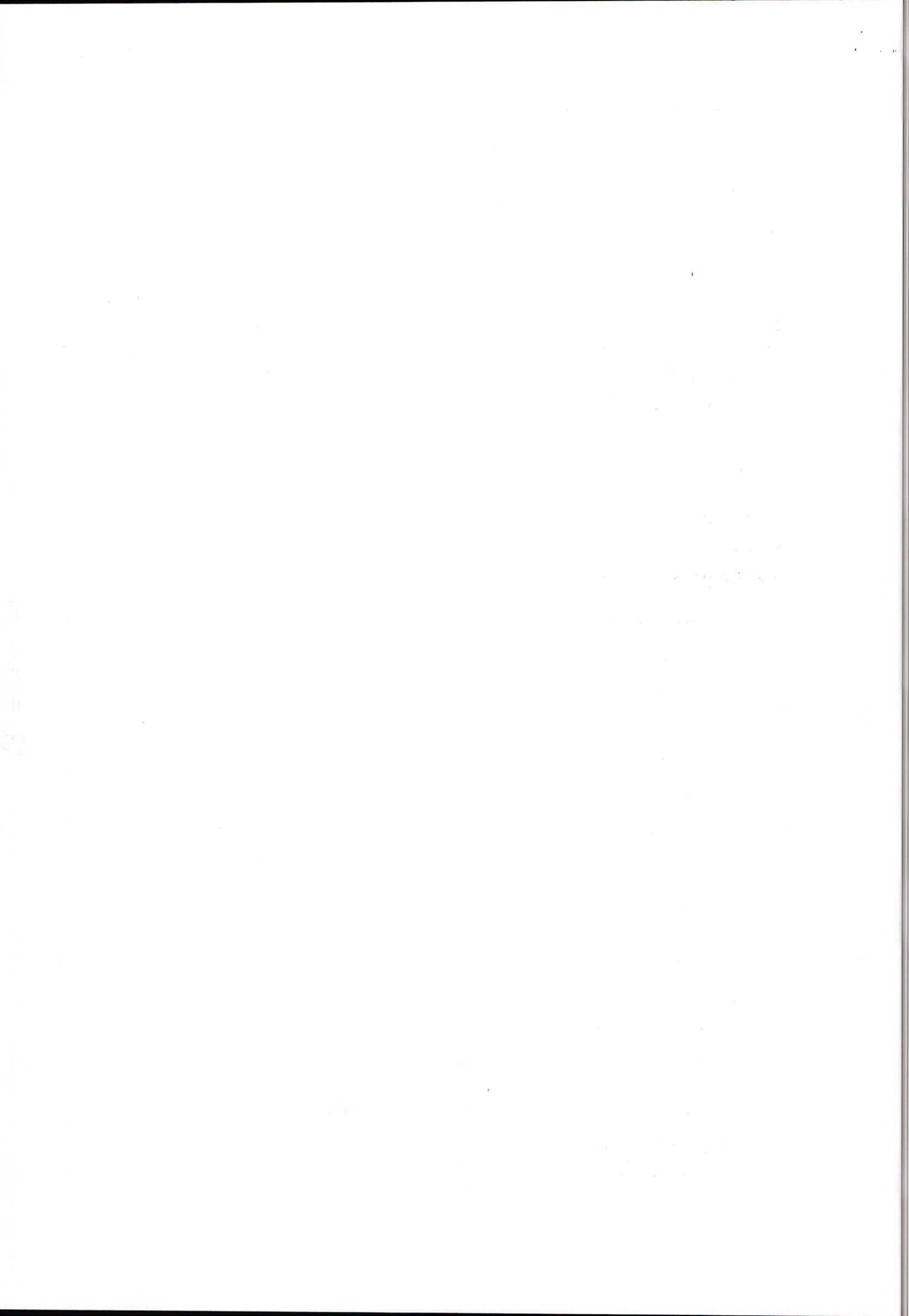
2. Thuyết minh quy trình

2.1. Xử lý nguyên liệu

Yến sào nguyên liệu được ngâm nước ấm, nhặt sạch tạp chất (lông chim yến). Sau đó, tiệt trùng Yến sào đã xử lý sạch ở chế độ 121°C trong 30 phút.

2.2. Dịch nấu, lọc, dịch chiết

Nấu dịch tan hoàn toàn rồi lọc qua thiết bị lọc. Cho Yến sào sau xử lý vào khuấy đều tạo thành dịch chiết, chuyển qua công đoạn chiết rót.



2.3. Chiết rót, đóng nắp

Lọ thủy tinh được rửa sạch hoàn toàn bằng thiết bị rửa tự động, sau đó lọ được chuyển vào hệ thống chiết rót. Tại đây, dịch chiết được chiết vào từng lọ theo nguyên lý định lượng và chuyển sang máy đóng nắp.

Công nhân kiểm tra về mức chiết, lỗi lọ, lỗi nắp, tạp chất, bán thành phẩm đạt tiêu chuẩn chất lượng được chuyển qua công đoạn tiệt trùng.

2.4. Tiệt trùng, nhập kho bảo ôn, đóng gói

Bán thành phẩm được tiệt trùng ở chế độ 115°C trong 50 phút, sau đó được sấy khô, in date và nhập kho bảo ôn từ 3 - 5 ngày. Trong thời gian này, phòng Kiểm soát chất lượng sẽ kiểm tra các chỉ tiêu cảm quan, vi sinh, hóa lý, kiểm tra toàn bộ hồ sơ lần cuối để đảm bảo lô hàng đủ điều kiện đóng gói, xuất Xưởng.

VIII. Các biện pháp phân biệt thật, giả: Tem chống hàng giả.

IX. Nội dung ghi nhãn

1. Tên sản phẩm: Nước Yến sào Khánh Hòa Sanvinest.

2. Thành phần: Nước, đường phèn, Yến sào 135 mg/70 ml, Collagen, L-Lysine, chất ổn định (406, 415, 401, 466), hương liệu giống tự nhiên, chất làm dày (327), chất tạo ngọt tự nhiên (960a).

Thông tin dinh dưỡng:

Giá trị dinh dưỡng trung bình/70 ml	
Năng lượng	14,8 kcal
Protein	0,1 g
Sialic acid	7,5 mg
Carbohydrat	3,6 g
Đường tổng số	3,4 g
Chất béo	0,0 g
Natri	6,0 mg

3. Thể tích thực: 70 ml.

4. Ngày sản xuất, hạn sử dụng

NSX & HSD: In trên bao bì.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

- **Hướng dẫn sử dụng:**

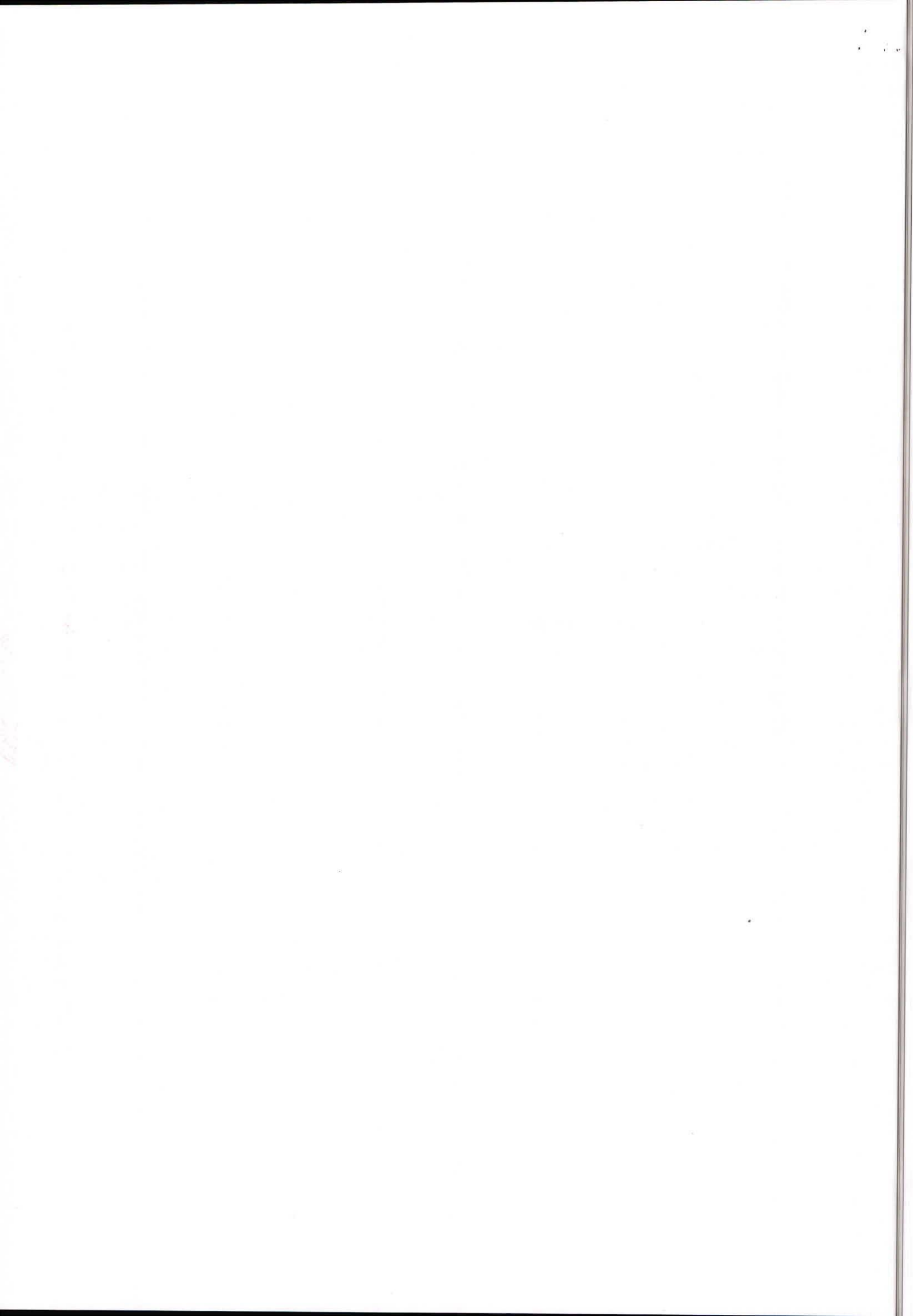
Uống trực tiếp từ lọ.

Lắc nhẹ trước khi uống.

- **Bảo quản:** Nhiệt độ thường, tại nơi khô ráo, thoáng mát.

6. Thông tin cảnh báo

- Sử dụng hết khi mở nắp. Tránh ánh nắng trực tiếp.



- Hình ảnh cảnh báo:



Bao bì tái chế

Bỏ rác đúng nơi quy định

7. Sản phẩm của Công ty Cổ phần Nước giải khát Yến sào Khánh Hòa (SKV) được sản xuất tại: Nhà máy Nước giải khát cao cấp Yến sào Khánh Hòa.

Địa chỉ: Quốc lộ 1, xã Suối Hiệp, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: +84.258.3745601/3895936

Cơ sở sản xuất sản phẩm của Công ty đã được chứng nhận Hệ thống quản lý chất lượng: ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, HACCP, GMP, FSMA và BRCGS.

8. Xuất xứ: Việt Nam.

9. Nội dung khác

Nước Yến sào Khánh Hòa Sanvinest được sản xuất từ nguồn Yến sào do Công ty trực tiếp khai thác.

Nước Yến sào Khánh Hòa Sanvinest được chế biến theo phương pháp cổ truyền kết hợp với khoa học công nghệ hiện đại trên dây chuyền thiết bị kỹ thuật tiên tiến của Châu Âu.

Nước Yến sào Khánh Hòa Sanvinest đảm bảo quản lý theo hệ thống chất lượng quốc tế ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, HACCP, GMP, FSMA và BRCGS.

Sản phẩm không chất bảo quản.

Nhà khai thác chuyên nghiệp trực tiếp sản xuất.

Trung tâm dịch vụ khách hàng:

- 77 Ngô Gia Tự, phường Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

- Email: cskh@yensao Khanhhoa.com.vn *hokue*

- Hotline: +84.258.3818222 *thuc*

Khánh Hòa, ngày 15 tháng 01 năm 2026.

CÔNG TY CỔ PHẦN NƯỚC GIẢI KHÁT *thuc*

YẾN SÀO KHÁNH HÒA

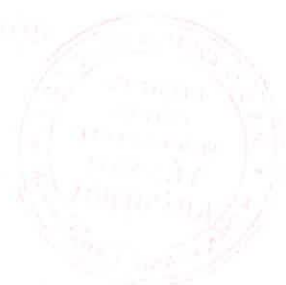
CHỦ TỊCH

HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ



Nguyễn Khoa Bảo

THE
LIBRARY



1911