

BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Số: 26870/2017/ATTP-XNCB

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 07 tháng 08 năm 2017

XÁC NHẬN CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM

Cục An toàn thực phẩm xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm của:

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Lotte Việt Nam

Địa chỉ: Đường Võ Minh Đức, P. Phú Thọ, Tp. Thủ Dầu Một, Bình Dương

Điện thoại: 02743827470

Fax: 02743827471

Email: lotte@lotte.com.vn

Cho sản phẩm: KEM COOLISH VANILLA

Sản phẩm trên thuộc nhóm Kem do LOTTE CO., LTD.; Địa chỉ: 3-20-1, Nishi-Shinjuku, Shinjuku, Tokyo, Nhật Bản, Nhật Bản sản xuất phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Tổ chức, cá nhân có trách nhiệm thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Định kỳ 3 năm tổ chức, cá nhân phải thực hiện lại việc đăng ký bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Nơi nhận:

- Tổ chức, cá nhân;
- Lưu trữ.

**KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG**

Lê Văn Giang



NHÃN PHỤ

KEM COOLISH VANILLA

Thành phần: Đường, siro bắp fructose, dairy products (bột sữa tách béo 5,0%), dầu thực vật, lòng đỏ trứng, siro bắp, muối, chất nhũ hóa (este của polyglycerol với acid béo), chất ổn định (carrageenan, gồm đậu carob/gôm đậu locust, gồm gôm guar, gôm xanthan, cellulose vi tinh thể), hương tổng hợp (hương vani), màu thực phẩm tự nhiên (chất chiết xuất từ annatto, norbixin-based). **Thông tin cảnh báo:** Trong sản phẩm có chứa trứng, sữa. **Thể tích thực:** 140ml. **Bảo quản:** Lạnh $\leq -18^{\circ}\text{C}$. **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng ăn ngay sau khi lấy ra khỏi tủ đông và mở nắp. Chất lượng kem sẽ thay đổi nếu sản phẩm bị rã đông và làm đông lại. **Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm: CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM** - Đường Võ Minh Đức, P. Phú Thọ, TP. Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam **Tel:** 0274 3827470. **Tư vấn khách hàng:** 028 38479616. **Xuất xứ:** NHẬT BẢN. Nhà sản xuất: Lotte Co., Ltd - 3-20-1, Nishi-Shinjuku, Shinjuku, Tokyo, Nhật Bản. **Số XNCB:**
Ngày sản xuất: **Hạn sử dụng:**

LOTTE

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Đường Võ Minh Đức, Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Bình Dương

Điện thoại: 0274 3827470 Fax: 0274 3827471

Sản phẩm	KEM COOLISH VANILLA
Hương	-
Loại bao bì	Túi
Khối lượng tịnh	140 ml



<p>Phê duyệt TGD</p> 	<p>Phê duyệt GDNM</p> 	<p>Kiểm tra nội dung Phòng QC</p> 
--	---	--

KT3-04872ATP8/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/05/2018
Page 01/02

1. Tên mẫu : KEM COOLISH VANILLA
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 03/05/2018
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 04/05/2018 - 14/05/2018
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM
Customer Đường Võ Minh Đức, Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02/02*
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB



Phan Thành Trung

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến./ *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu./ *Name of sample and customer are written as customer's request.*
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95% confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.

N/A: không áp dụng.
Not applicable



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Năng lượng/ <i>Calories</i>	QTTN/KT3 024:2005	-	134
• kcal/100 g		-	561
• kJ/100 g		-	1,9
7.2. Hàm lượng protein, <i>Protein content</i>	g/100 g FAO FNP 14/7 (P.221)-1986 Phương pháp Kjeldahl		
7.3. Hàm lượng carbohydrate, <i>Carbohydrate content</i>	g/100 g US-FDA 21CFR 101.9	-	18,2
7.4. Hàm lượng béo, <i>Fat content</i>	g/100 g FAO FNP 14/8 (P.10)-1986	-	6,0
7.5. Hàm lượng natri, <i>Sodium content</i>	mg/kg AOAC 2016 (969.23)	-	406
7.6. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i>	mg/kg QTTN/KT3 083:2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	mg/kg QTTN/KT3 083:2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Hàm lượng asen tổng số, <i>Total arsenic content</i>	mg/kg TCVN 8427:2010	0,01	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. Hàm lượng thủy ngân, <i>Mercury content</i>	mg/kg QTTN/KT3 064:2016	0,015	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.10. Hàm lượng melamine, <i>Melamine content</i>	µg/kg (A)	50	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.11. Enterobacteriaceae, CFU/g	ISO 21528-2:2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.12. <i>Salmonella</i> spp./ 25 g	ISO 6579-1:2017	-	Âm tính <i>Negative</i>

Ghi chú/Notes: Hàm lượng protein/ *Protein content* = 6,25 x Hàm lượng nitơ/ *Nitrogen content*

(A): Thường quy Kỹ thuật Bộ Y Tế (Quyết định số 4143/QĐ-BYT, 22/10/2008, LC-MS/MS)

(*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ *According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.*