CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 02-BK/LTV/2018

Thực phẩm bổ sung

BÁNH GẤU KOALA'S MARCH NHÂN KEM DÂU

2018

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02-BK/LTV/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Địa chỉ: Đường Võ Minh Đức, Phường Phú Thọ, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Điện thoại: 0274-3827470 Fax: 0274-3827471

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 3700232139

Nhà máy Lotte đã được chứng nhận Hệ thống An toàn Thực phẩm FSSC 22000. Số giấy chứng nhận: VN 18/00013. Ngày cấp: 03/03/2018.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm:

Thực phẩm bổ sung BÁNH GẤU KOALA'S MARCH NHÂN KEM DÂU

2. Thành phần:

Hỗn hợp sô cô la trắng 60% (dầu hạt cọ, dầu cọ, dầu hạt cải hydrogen hóa toàn phần, đường, lactose, bột whey khử khoáng, sữa bột tách béo, chất nhũ hóa INS322), bột mì, tinh bột bắp, shortening (dầu cọ tinh chế, stearin từ cọ tinh chế, dầu hạt cọ tinh chế, chất nhũ hóa INS471, chất chống oxy hóa INS307), đường kính trắng, trứng, đường nghịch đảo, chất dinh dưỡng bổ sung canxi: canxi carbonat (canxi: 530 mg/100 g), chất tạo xốp INS503(ii), muối, hương dâu nhân tạo, màu tự nhiên INS150d, chất điều chỉnh độ acid INS330, bột dâu (0,06%), chất tạo xốp INS500(ii), hương sữa nhân tạo, màu thực phẩm tổng hợp INS129, hương vani nhân tạo.

Thông tin lưu ý: sản phẩm có chứa lúa mì, sữa, trứng và đậu nành, có thể chứa các loại hạt và lúa mạch.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem "Manufacturing date" và "Best before" trên bao bì.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

4.1. Quy cách bao gói:

Sản phẩm được đóng trong màng OPP/MCPP, bên ngoài là hộp giấy.

Khối lượng tịnh: 37 g/hộp; 195 g/hộp.

4.2. Chất liệu bao bì:

Màng OPP/MCPP chuyên dùng cho thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Xuất xứ: Thái Lan
- Nhà sản xuất: Thai Lotte Co., Ltd
- Địa chỉ: 700/830 Moo6, Tambol Nongtamlung, Amphur Panthong, Chonburi 20160 Thailand.
- Nhà máy Thái Lotte đã được chứng nhận Hệ thống An toàn Thực phẩm FSSC 22000. Số giấy chứng nhận: TH14/7582. Ngày cấp: 28/11/2016

III. Mẫu nhãn sản phẩm *(xem mẫu nhãn sản phẩm đính kèm.)*

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong 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.

Bình Dương, ngày 22 tháng 06 năm 2018

TM. CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

TỔNG GIÁM ĐỐC

CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM

Tổng Giám Đốc

AKIHIRO YAMADA

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

LOTTE

Sản phẩm	Thực phẩm bổ sung **Bánh gấu Koala's March nhân kem dâu**
Loại bao bì	Hộp 37 g

Phê duyệt TGĐ	Phê duyệt GĐNM	Kiểm tra nội dung Phòng QLCL
Akihiro Yamada	Nguyễn Thị Thanh	Hồ Thị Kim Ngân

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

LOTTE

Sản phẩm	Thực phẩm bổ sung **Bánh gấu Koala's March nhân kem dâu**
Loại bao bì	Hộp 195 g

Phê duyệt TGĐ	Phê duyệt GĐNM	Kiểm tra nội dung Phòng QLCL
Akihiro Yamada	Nguyễn Thị Thanh	Hồ Thị Kim Ngân

KT3-01396ATP8/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu / *Name of sample*: **BÁNH GẤU KOALA'S MARCH NHÂN KEM DÂU / KOALA'S MARCH STRAWBERRY**

2. Mô tả mẫu / *Sample description*: 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 đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in sealed package, without label.

3. Số lượng mẫu / *Quantity*: 01

4. Ngày nhận mẫu / *Date of receiving*: 25/01/2018

5. Thời gian thử nghiệm / *Testing duration*: 26/01/2018 – 06/02/2018

6. Nơi gửi mẫu / *Customer*: **CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM**
Đường Võ Minh Đức, P. Phú Thọ, Tp. Thủ Dầu Một, Bình Dương

7. Kết quả thử nghiệm / *Test results*: Xem trang / *See page* 02 & 03/03

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.

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

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 *Characteristic*	Phương pháp thử *Test method*	Giới hạn phát hiện *Limit of Detection*	Kết quả thử nghiệm *Test result*
7.1. Hàm lượng carbohydrate, g/100 g *Carbohydrate content*	U.S. FDA 21 CFR 101.9	-	66,0
7.2. Hàm lượng protein, g/100 g *Protein content*	FAO FNP 14/7 (p.221)- 1986 Kjeldahl method	-	3,7
7.3. Hàm lượng béo, g/100 g *Fat content*	FAO FNP 14/7 (p.212)- 1986	-	26,5
7.4. Năng lượng/ *Calories*	QTTN/ KT3 024 : 2005	-	
• kcal/100 g			517
• kJ/100 g			2163
7.5. Độ ẩm, g/100 g *Moisture content*	FAO FNP 14/7 (p.205)-1986	-	1,7
7.6. Hàm lượng canxi, mg/100 g *Calcium content*	QTTN/KT3 167 : 2017	-	437
7.7. Hàm lượng natri, mg/100 g *Sodium content*	AOAC 2016 (969.23)	-	218
7.8. Hàm lượng cadimi, mg/kg *Cadmium content*	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện *Not detected*
7.9. Hàm lượng chì, mg/kg *Lead content*	QTTN/KT3 083 : 2012	0,03	Không phát hiện *Not detected*
7.10. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg *Mercury content*	QTTN/KT3 064 : 2016	0,015	Không phát hiện *Not detected*
7.11. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg *Aflatoxin B1 content*	AOAC 2016 (991.31)	0,24	Không phát hiện *Not detected*
7.12. Hàm lượng aflatoxin tổng (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg *Total aflatoxin content*	AOAC 2016 (991.31)	0,10	Không phát hiện *Not detected*
7.13. Hàm lượng melamin, µg/kg *Melamine content*	(A)	50	Không phát hiện *Not detected*
7.14. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), µg/kg *Deoxynivalenol content*	QTTN/KT3 089 : 2014 (LC/MS/MS)	20	Không phát hiện *Not detected*

7. Kết quả thử nghiệm : *Test results*

Tên chỉ tiêu *Characteristic*	Phương pháp thử *Test method*	Giới hạn phát hiện *Limit of Detection*	Kết quả thử nghiệm *Test result*
7.15. Hàm lượng zearalenone, µg/kg *Zearalenone content*	TCVN 9591 : 2013	15	Không phát hiện *Not detected*
7.16. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g *Total aerobic plate count*	ISO 4833-1:2013	-	$4,0 \times 10^1$
7.17. Coliforms, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ *Less than*
7.18. *E.Coli*, CFU/g	ISO16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ *Less than*
7.19. *Staphylococcus aureus*, CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ *Less than*
7.20. *Clostridium perfringens*, CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ *Less than*
7.21. *Bacillus cereus* giả định, CFU/g *Presumtive bacillus cereus*	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ *Less than*
7.22. *Salmonella* spp/ 25 g	ISO 6579 -1:2017	-	Âm tính *Negative*
7.23. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g *Total yeasts & moulds*	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ *Less than*

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

(A): Thường qui kỹ thuật Bộ Y tế/ *Technical regulation* (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.*