

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03-GX/LTV/2019

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

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:

KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL HƯƠNG FRESH MINT

2. Thành phần:

Chất tạo ngọt tự nhiên: Xylitol 39%, Maltitol; Cốt gồm; Hương bạc hà giống tự nhiên; Chất làm dày (INS 414); Chất làm rắn (Dicaxi phosphat); Chất làm bóng (INS 903, INS 901, INS 904); Chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951); Màu thực phẩm tổng hợp (INS 133)

Lưu ý: Sản phẩm có lecithin đậu nành.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày đóng gói.

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

4.1. Quy cách đóng gói:

Gum được đóng gói thành 2 dạng bao gồm: dạng hũ, dạng vỉ.

Dạng hũ

Hũ handy (handy bottle) : khối lượng tịnh 58 g

Hũ family (family bottle): khối lượng tịnh 137,8 g

Dạng vỉ (blister pack)

Khối lượng tịnh: 11,6 g/vỉ (gồm 8 viên gum)

15 vỉ/hộp

4.2.Chất liệu bao bì:

Dạng hũ:

- Thân hũ: Nguyên liệu HDPE
- Nắp hũ: Nguyên liệu LDPE

Dạng ví: Mặt trên nhựa PVC (dày 0.25mm) ghép mặt dưới là màng nhôm (dày 0.02 mm)

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Trên bao bì có ghi nhãn hàng hóa theo Nghị định 43/2017/NĐ – CP (*Mẫu nhãn sản phẩm đính kèm*))

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- Thông tư số 02/VBHN – BYT: Văn bản hợp nhất thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.
- Tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm cụ thể do Nhà sản xuất xây dựng (*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./.

Bình Dương, ngày 13 tháng 05 năm 2019



Tổng Giám Đốc
AKIHIRO YAMADA

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	KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL
Hương	HƯƠNG FRESH MINT
Loại bao bì	Hũ handy
Khối lượng tịnh	58 g



*Nhận hiệu kẹo gum chiếm thị phần số 1 Nhật Bản trong suốt 20 năm liên tiếp (1997 – 2017) theo dữ liệu của SRI, Intage Inc.

- Xylitol là chất ngọt tự nhiên, có trong nhiều loại trái cây, rau củ.
- Xylitol giúp duy trì pH của nước bọt và pH mảng bám, tái tạo nhanh pH ban đầu.
- Với công thức mới và hàm lượng chất ngọt tự nhiên Xylitol chiếm hơn 50% trong thành phần tạo ngọt nên Lotte Xylitol có tác dụng ngăn ngừa sâu răng.

PHM
Khuyến dùng

8 934677 000372

Số 1 Nhật Bản!

LOTTE

XYLITOL

« KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG »

HƯƠNG FRESH MINT

NGĂN NGỪA SÂU RĂNG
PREVENTS TOOTH DECAY

KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL
« HƯƠNG FRESH MINT »

Thành phần: Chất tạo ngọt tự nhiên: Xylitol 39%, Maltitol; Cốt gôm; Hương bạc hà giống tự nhiên; Chất làm dày (INS 414); Chất làm rắn (Dicaxi phosphat); Chất làm bóng (INS 903, INS 901, INS 904); Chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951); Màu thực phẩm tổng hợp (INS 133)

Lưu ý: Sản phẩm có lecithin đậu nành.

Khối lượng tịnh: 58 g

- Nhai kẹo gum Xylitol không thay thế cho việc chải răng.
- Xylitol chiếm hơn 50% thành phần Chất tạo ngọt

Sản xuất tại: Công ty TNHH Lotte Việt Nam - Đường Võ Minh Đức, Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam. Tel: 0274-3827470. Theo Bản quyền và Giám sát của Lotte Co., Ltd (Japan).
Tư vấn khách hàng: 028 3847 9616 - website: www.LotteXylitol.com.vn - LotteXylitolVietNam

Phê duyệt TGD Akihiro Yamada	Phê duyệt GĐNM Nguyễn Thị Thanh	Kiểm tra thiết kế Marketing Nguyễn Minh Trường	Kiểm tra nội dung Phòng KTCL Hồ Thị Kim Ngân	Kiểm tra Barcode Phòng PPIC Hà Văn Trung
--	---	--	--	--

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	KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL
Hương	HƯƠNG FRESH MINT
Loại bao bì	Hũ family
Khối lượng tịnh	137,8 g



• Nhân hiệu kẹo gum chiếm thị phần số 1 Nhật Bản trong suốt 20 năm liên tiếp (1997 – 2017) theo dữ liệu của SRI, Intage Inc.

- Xylitol là chất ngọt tự nhiên, có trong nhiều loại trái cây, rau củ.
- Xylitol giúp duy trì pH của nước bọt và pH màng bám, tái tạo nhanh pH ban đầu.
- Với công thức mới và hàm lượng chất ngọt tự nhiên Xylitol chiếm hơn 50% trong thành phần tạo ngọt nên Lotte Xylitol có tác dụng ngăn ngừa sâu răng.

PHM
Khuyến dùng

8 934677 013419

Số 1 Nhật Bản!

LOTTE

XYLITOL®

《KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG》

HƯƠNG FRESH MINT

NGĂN NGỪA SÂU RĂNG
PREVENTS TOOTH DECAY

KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL
《HƯƠNG FRESH MINT》

Thành phần: Chất tạo ngọt tự nhiên: Xylitol 39%, Maltitol; Cốt gồm; Hương bạc hà giống tự nhiên; Chất làm dày (INS 414); Chất làm rắn (Dicaxi phosphat); Chất làm bóng (INS 903, INS 901, INS 904); Chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951); Màu thực phẩm tổng hợp (INS 133)
Lưu ý: Sản phẩm có lecithin đậu nành.

Khối lượng tịnh: 137,8 g

- Nhai kẹo gum Xylitol không thay thế cho việc chải răng.
- Xylitol chiếm hơn 50% thành phần Chất tạo ngọt

Sản xuất tại: Công ty TNHH Lotte Việt Nam – Võ Minh Đức, Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam, Tel: 0274 3827470, Theo Bản quyền và Giám sát của Lotte Co., Ltd (Japan).
Tư vấn khách hàng: 028 3847 9616 - website: www.LotteXylitol.com.vn - LotteXylitolVietNam

Phê duyệt TGD	Phê duyệt GĐNM	Kiểm tra thiết kế Marketing	Kiểm tra nội dung Phòng KTCL	Kiểm tra Barcode Phòng PPIC
Akihiro Yamada	Nguyễn Thị Thanh	Nguyễn Minh Trường	Hồ Thị Kim Ngân	Hà Văn Trung

Sản phẩm	KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL
Hương	HƯƠNG FRESH MINT
Loại bao bì	Vỉ
Khối lượng tịnh	11,6 g



Phê duyệt TGĐ  Akihiro Yamada	Phê duyệt GĐNM  Nguyễn Thị Thanh	Kiểm tra thiết kế Marketing  Nguyễn Minh Trường	Kiểm tra nội dung Phòng KTCL  Hồ Thị Kim Ngân	Kiểm tra Barcode Phòng PPIC  Hà Văn Trung
---	--	---	--	---

KT3-13683ATP8/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

21/12/2018
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample : KẸO GUM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL HƯƠNG
FRESH MINT
(LOTTE XYLITOL CHEWING GUM – FRESH MINT
FLAVOR)
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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 12/12/2018
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 13/12/2018 - 21/12/2018
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 02/02*

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.



Ngô Quốc Việt

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 permission by Quatest 3.
3. N/A: không áp dụng. / *Not applicable.*
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
5. 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

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274
Tel: (84-251) 383 6212
Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012
Fax: (84-251) 383 6298
Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

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. Độ ẩm, g/100 g <i>Moisture content</i>	TCVN 4069 : 2009	-	1,43
7.2. Định danh màu Brilliant blue <i>Identification of Brilliant blue color</i>	TCVN 5517 : 1991	-	Có màu Brilliant blue <i>Detected</i>
7.3. Hàm lượng aspartame, mg/kg <i>Aspartame content</i>	EN 12856 : 1999	-	589
7.4. Định tính cyclamate, mg/kg <i>Qualitative test for cyclamate</i>	AOAC 2016 (957.09)	-	Âm tính <i>Negative</i>
7.5. Hàm lượng chì, mg/kg <i>Lead content</i>	QTTN/KT3 – 083 : 2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.6. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg <i>Total arsenic content</i>	TCVN 8427 : 2010	0,01	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg <i>Mercury content</i>	QTTN/KT3 064:2016	0,015	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadmium content</i>	QTTN/KT3 – 083 : 2012	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO ₂), mg/kg <i>Sulfur dioxide content</i>	AOAC 2016 (990.28)	2	Nhỏ hơn 6 <i>Less than</i>
7.10. Hàm lượng niken, mg/kg <i>Nickel content</i>	AOAC 2016 (975.34)	0,2	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.11. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.12. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.13. E. Coli, CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.14. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.15. Clostridium perfringens, CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.16. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g <i>Total yeasts & moulds</i>	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.17. Bacillus cereus giả định, CFU/g <i>Presumptive bacillus cereus</i>	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>

Ghi chú/ Note: (*): 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.