

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01-GF/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: KẼO GUM BONG BÓNG LOTTE FUSEN NOMI HƯƠNG CAM

2. Thành phần:

Đường, Cốt gôm, Dextrose monohydrate, Glucose syrup, Chất điều chỉnh độ axit (INS 330), Bột gạo nếp, Hương Cam tự nhiên ($\leq 1\%$), Chất làm ẩm (INS 422), Gelatin, Chất làm bóng (INS 903, INS 901, INS 904), Màu thực phẩm tổng hợp (INS 110).

Lưu ý: Sản phẩm có lecithin đậu nành

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

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

4.1. Quy cách đóng gói:

- Bán thành phẩm nhập khẩu: 15 kg/thùng
- Thành phẩm:

Gum được đóng gói dưới dạng hũ có khối lượng tịnh 15 g/hũ.

Sau đó, hũ gum được đóng gói dưới dạng khay:

- Dạng khay hương đơn : 25 hũ/khay (cùng hương)

Khối lượng tịnh 375 g (25 hũ x 15 g).

- Dạng khay hương hỗn hợp: 4 hương/khay bao gồm:

5 hũ hương Cam: 5 hũ hương Dâu: 10 hũ hương Cola chanh:

5 hũ hương Trái cây.

Khối lượng tịnh 375 g (25 hũ x 15 g).



4.2. Chất liệu bao bì:

Thân hũ và nắp hũ được làm bằng nhựa PP chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo QCVN 12 – 1:2011/BYT.

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

- Xuất xứ: Nhập bán thành phẩm dạng viên trần từ Công ty Thai Lotte Co.,Ltd (Thái Lan).
- Địa chỉ: 700/830 Moo6, Tambol Nongtamlung, Huyện Amphur Panthong, Tỉnh Chonburi 20160, Thái Lan.
- Nhập khẩu và đóng gói tại: Công ty TNHH Lotte Việt Nam.
- Địa chỉ: Đường Võ Minh Đức, Phường Phú Thọ, Thành phố Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương.

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:

- QCVN 08 – 2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong 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 8 tháng 11 năm 2019

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



**Tổng Giám Đốc
AKIHIRO YAMADA**

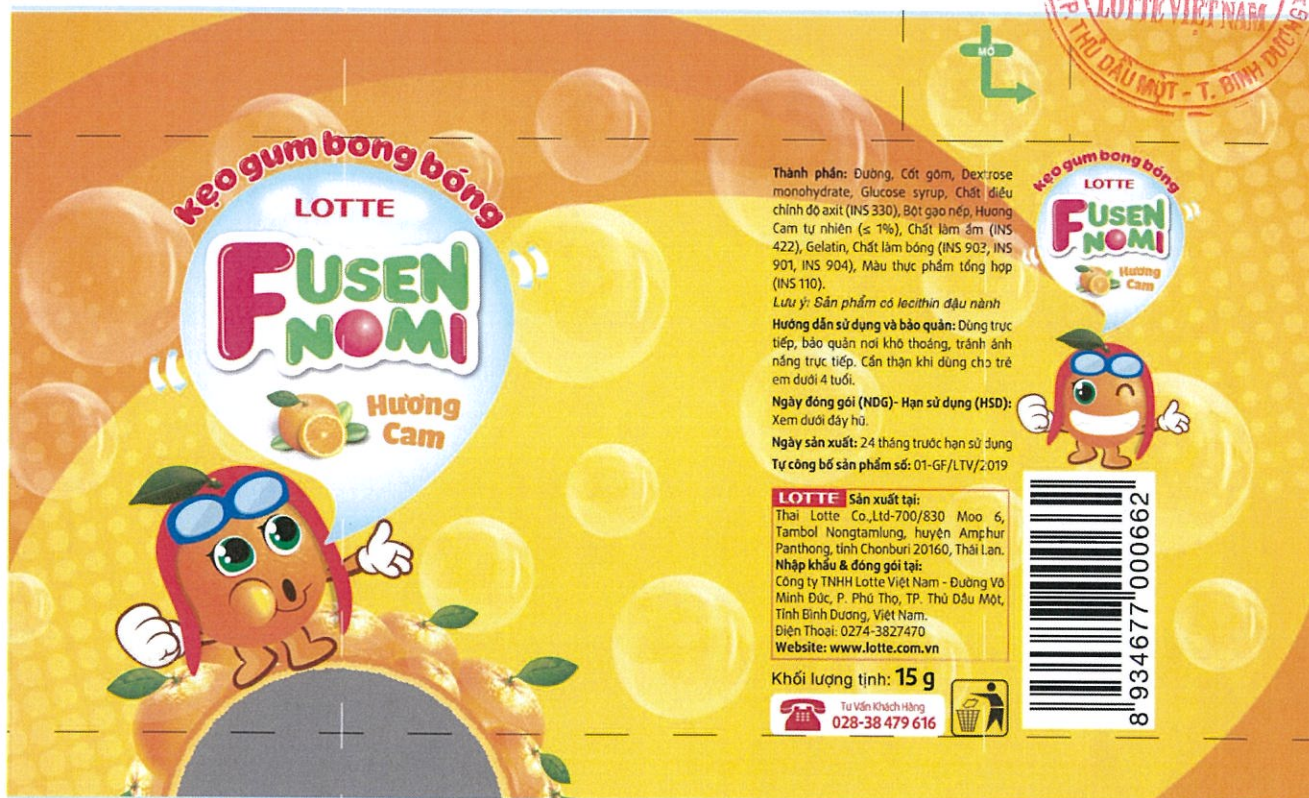
LOTTE

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 BONG BÓNG LOTTE FUSEN NOMI
Hương	CAM
Loại bao bì	Hũ nhựa (PP)
Khối lượng tịnh	15 g



Phê duyệt TGĐ Akihiro Yamada	Phê duyệt GĐNM Nguyễn Thị Thanh	Kiểm tra thiết kế Marketing Mai Trung Hiếu	Kiểm tra nội dung Phòng QLCL Hồ Thị Kim Ngân	Kiểm tra Barcode QA Nguyễn T. Hồng Tâm
--	---	--	--	--

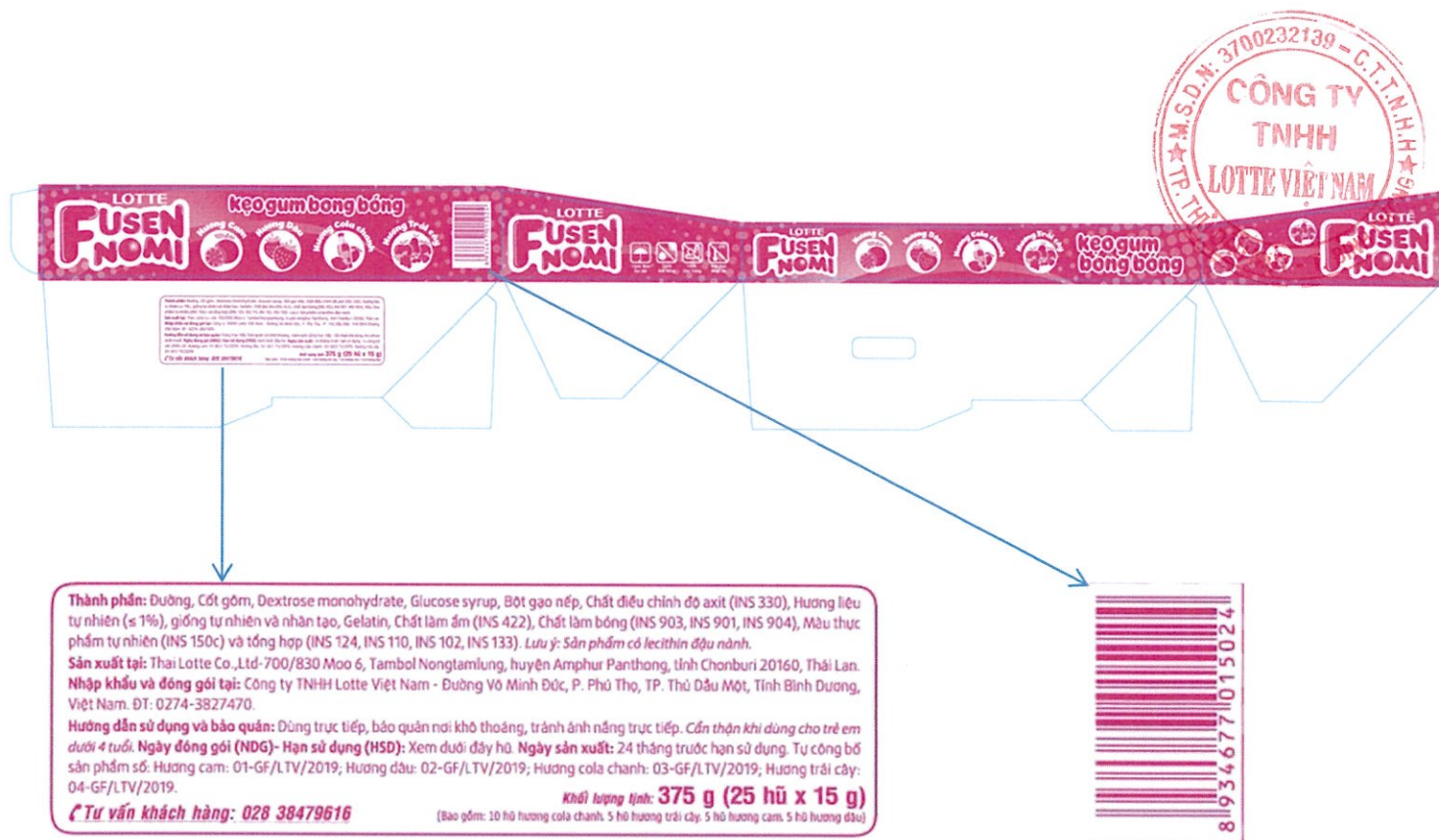
LOTTE

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 BONG BÓNG LOTTE FUSEN NOMI
Hương	-
Loại bao bì	KHAY
Khối lượng tịnh	375 g (25 hũ x 15 g)



Thành phần: Đường, Cốt gạo nếp, Dextrose monohydrate, Glucose syrup, Bột gạo nếp, Chất điều chỉnh độ axit (INS 330), Hương liệu tự nhiên ($\leq 1\%$), giống tự nhiên và nhân tạo, Gelatin, Chất làm ẩm (INS 422), Chất làm bóng (INS 903, INS 901, INS 904), Màu thực phẩm tự nhiên (INS 150c) và tổng hợp (INS 124, INS 110, INS 102, INS 133). *Lưu ý: Sản phẩm có lecithin đậu nành.*

Sản xuất tại: Thai Lotte Co., Ltd./700/830 Moo 6, Tambol Nongtamlung, huyện Amphur Panthong, tỉnh Chonburi 20160, Thái Lan.

Nhập khẩu và đóng gói tại: Công ty TNHH Lotte Việt Nam - Đường Võ Minh Đức, P. Phú Thọ, TP. Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.ĐT: 0274-3827470.

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Dùng trực tiếp, bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp. *Cẩn thận khi dùng cho trẻ em dưới 4 tuổi.* **Ngày đóng gói (NDG)- Hạn sử dụng (HSD):** Xem dưới đáy hũ. **Ngày sản xuất:** 24 tháng trước hạn sử dụng. Tự công bố sản phẩm số: Hương cam: 01-GF/LTV/2019; Hương dâu: 02-GF/LTV/2019; Hương cola chanh: 03-GF/LTV/2019; Hương trái cây: 04-GF/LTV/2019.

Khối lượng tịnh: 375 g (25 hũ x 15 g)

Tư vấn khách hàng: 028 38479616 (Bao gồm: 10 hũ hương cola chanh 5 hũ hương trái cây 5 hũ hương cam 5 hũ hương dâu)



Phê duyệt TGD	Phê duyệt GĐNM	Kiểm tra thiết kế Marketing	Kiểm tra nội dung Phòng QLCL	Kiểm tra Barcode QA
Akihiro Yamada	Nguyễn Thị Thanh	Mai Trung Hiếu	Hồ Thị Kim Ngân	Nguyễn T. Hồng Tâm

KT3-00353ATP9/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

21/01/2019
Page 01/03

1. Tên mẫu
Name of sample : LOTTE KẸO GUM BONG BÓNG FUSEN NOMI HƯƠNG CAM
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 label.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 10/01/2019
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 11/01/2019 - 21/01/2019
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



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 do 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

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. Độ ẩm, g/100 g Moisture content	TCVN 4069:2009	-	1,64
7.2. Hàm lượng axit qui ra axit citric, g/100 g Acid content as citric acid	TCVN 4073:2009	-	0,37
7.3. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose, g/100 g Total sugar content as glucose	TCVN 4074:2009	-	78,3
7.4. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO ₂), mg/kg Sulfur dioxide content	AOAC 2016 (990.28)	2,0	Nhỏ hơn 6,0 Less than
7.5. Định danh màu(**) Identification of color	TCVN 5517:1991	-	Sunset yellow
7.6. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 083:2012	0,03	Không phát hiện Not detected
7.7. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 083:2012	0,03	Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427:2010	0,01	Không phát hiện Not detected
7.9. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	QTTN/KT3 064:2016	0,015	Không phát hiện Not detected
7.10. Định tính cyclamate Qualitative test for cyclamate	AOAC 2016 (957.09)	-	Âm tính Negative
7.11. Định tính saccharin Qualitative test for saccharin	AOAC 2016 (941.10A)	-	Âm tính Negative
7.12. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.13. Tổng số nấm men, CFU/g Total yeasts	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.14. Tổng số nấm mốc, CFU/g Total moulds	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.15. Coliform, CFU/g	ISO 4832:2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than

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
7.16. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937:2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.17. <i>E. Coli</i> , CFU/g	ISO 16649-2:2001	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.18. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.19. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	ISO 7932:2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than

Ghi chú/Notes: (**): Màu được khảo sát trên các chuẩn màu sau/ *The color is determined based on standard colors:* Carmoisine (Azorubine), Allura red, Amaranth, Ponceau 4R, Erythrosine, Quinoline yellow, Tartrazine, Brilliant blue, Indigo carmine, Brown HT, Fast Green, Patent blue, Sunset yellow.

(*): 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.*

QUATEST3®