

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02-TX/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 ngậm không đường LOTTE XYLITOL HƯƠNG PEPPERMINT

2. Thành phần:

Chất tạo ngọt tự nhiên: Xylitol (86%); Chất ổn định (INS 1200, INS 470iii); Hương bạc hà tự nhiên và giống tự nhiên; Chất làm dày: Dicanxi photphat; Chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951, INS 950)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 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: 10 kg/thùng

Thành phẩm: Sản phẩm được đóng gói trong hũ nhựa. Sau đó tiếp tục đóng gói trong hộp giấy, mỗi hộp gồm 15 hũ.

Khối lượng tịnh hũ : 20,88 g

Khối lượng tịnh hộp: 313,2 g (15 hũ x 20,88 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:

- Nhà sản xuất: Hamada Shokuhin Kogyo Co., Ltd - 2-86, Wakabayashicho, 2-Chome, Yao-Shi, Osaka 581-0038, Japan. Xuất xứ: Nhật Bản

- 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, Việt Nam.

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 10 tháng 06 năm 2019

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



Tổng Giám Đốc
AKIHIRO YAMADA



TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM
KẸO NGẬM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL HƯƠNG PEPPERMINT

Số: 02-TX/LTV/2019

1. CHỈ TIÊU CẢM QUAN

- Trạng thái: Viên nén, hình tròn
- Màu sắc : màu trắng
- Mùi vị : Vị ngọt, the mát, mùi bạc hà

2. CHỈ TIÊU HÓA LÝ, VI SINH, KIM LOẠI NẶNG

	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
2.1	Chỉ tiêu lý hoá		
	Độ ẩm	%	Mức tối đa 3
	Hàm lượng xylitol	%	81,7 – 90,3
	Hàm lượng Sunfit	mg/kg	< 10
2.2	Chỉ tiêu vi sinh		
	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/gram	Mức tối đa 10^4
	Tổng số bào tử nấm men-mốc	CFU/gram	Mức tối đa 10^2
	<i>Coliforms</i>	MPN/g	Mức tối đa 10
	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/gram	Mức tối đa 10
	<i>E. coli</i>	MPN/g	Mức tối đa 3
	<i>Staphylococcus aureus</i>	MPN/g	Mức tối đa 10
	<i>Bacillus cereus</i>	MPN/g	Mức tối đa 10
2.3	Hàm lượng kim loại nặng		
	Hàm lượng nickel	mg/kg	Mức tối đa 2
	Hàm lượng chì	mg/kg	Mức tối đa 1
	Hàm lượng asen	mg/kg	Mức tối đa 1

Bình Dương, ngày 10 tháng 06 năm 2019



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 NGẬM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL
Hương	PEPPERMINT
Loại bao bì	Hũ
Khối lượng tịnh	20,88 g



- 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.
- Kẹo ngậm Lotte Xylitol chiếm hơn 99,7% Xylitol trong thành phần tạo ngọt, giúp ngăn ngừa sâu răng.

KẸO NGÂM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL HƯƠNG PEPPERMINT

Thành phần: Chất tạo ngọt tự nhiên: Xylitol (86%); Chất ổn định (INS 1200, INS 470iii); Hương bạc hà tự nhiên và giống tự nhiên; Chất làm dày: Dicacxi photphat; Chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951, INS 950)
Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Sử dụng trực tiếp. Bảo quản nơi khô thoáng. Tránh ánh nắng chiếu trực tiếp. **NSX-HSD:** xem dưới đáy hũ.

Nhà sản xuất: Hamada Shokuhin Kogyo Co., Ltd - 2-86, Wakabayashicho, 2-Chome, Yao-Shi, Osaka 581-0038, Japan. **Xuất xứ:** Nhật Bản. **Nhập khẩu và đóng gói:** Công ty TNHH Lotte Việt Nam - Võ Minh Đức, Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam - ĐT: 0274 3827470. Theo bản quyền Lotte Co., Ltd (Japan).

Tư vấn khách hàng: 028 38479616.

Tự công bố sản phẩm số: 02-TX/LTV/2019

Khối lượng tịnh: 20,88 g



Website: www.lottexylitol.com.vn - LotteXylitolVietnam

KẸO NGẬM KHÔNG ĐƯỜNG
NGĂN NGỪA SÂU RĂNG
PREVENTS TOOTH DECAY

LOTTE

HƯƠNG PEPPERMINT



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

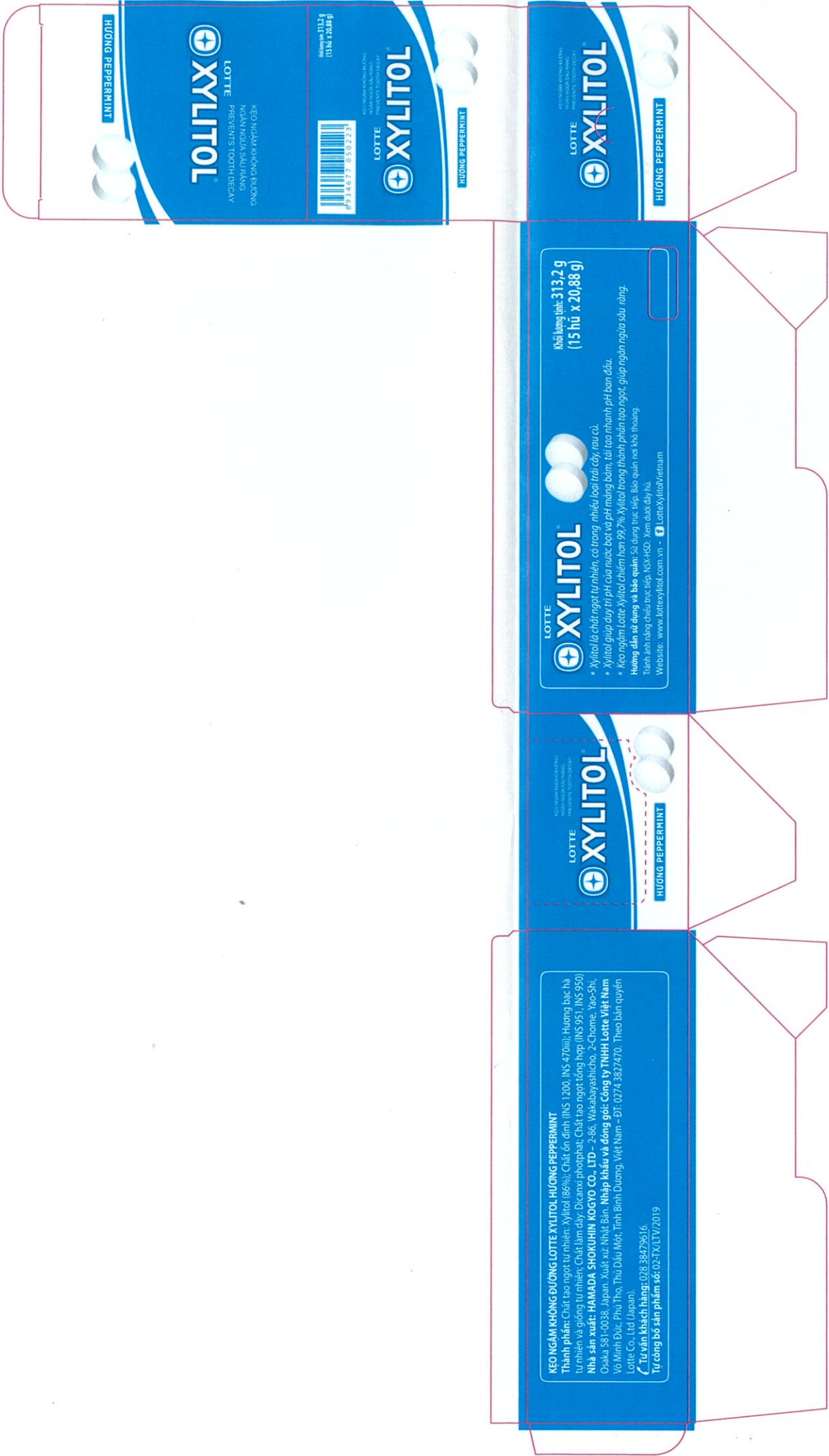
LOTTE

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	KEO NGẬM KHÔNG ĐƯỜNG LOTTE XYLITOL
Hương	Peppermint
Loại bao bì	Hộp giấy
Khối lượng tịnh	313,2 g (15 hũ x 20,88 g)



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	Mai Trung Hiếu	Hồ Thị Kim Ngân	Hà Văn Trung

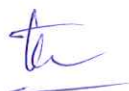
KT3-08270BTP8/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

08/01/2019
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample : Kẹo Ngậm Không Đường Lotte Xylitol Hương Peppermint
TABLET CANDY - PEPPERMINT 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 đựng trong hũ nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic jar, without label.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 26/12/2018
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 27/12/2018 - 08/01/2019
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH LOTTE VIỆT NAM
Đường Võ Minh Đức, P. Phú Thọ, Thủ Dầu Một, Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / *See page* 02/02

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Hữu Tín

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 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 I Z, 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 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	-	0,27
7.2. Hàm lượng xylitol (A)		N/A	N/A
7.3. Hàm lượng sulfite tính theo SO ₂ , mg/kg Sulfites content as SO ₂	AOAC 2016 (990.28)	2,0	Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng niken, mg/kg Nickel content	AOAC 2016 (975.34)	0,2	Không phát hiện Not detected
7.5. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 083:2012	0,03	Không phát hiện Not detected
7.6. Hàm lượng arsen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427:2010	0,01	Không phát hiện Not detected
7.7. Định danh màu(*) Identification of color	TCVN 5517:1991	-	Không màu tổng hợp Without synthetic color
7.8. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.9. Coliform, MPN/g	ISO 4831:2006	-	0
7.10. E. Coli, MPN/g	ISO 16649-3:2015	-	0
7.11. Staphylococci coagulase dương tính (Staphylococcus aureus và các loài khác), MPN/g	ISO 6888-3:2003	-	0
7.12. Bacillus cereus, MPN/g	AOAC 2016 (980.31)	-	Nhỏ hơn 3 ⁽²⁾ Less than
7.13. Clostridium perfringens, CFU/g	ISO 7937:2004	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.14. Tổng số nấm men, CFU/g	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.15. Tổng số nấm mốc, CFU/g	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than

Ghi chú/Notes: (A): Hiện nay Trung tâm Kỹ thuật 3 chưa có phương pháp thử phù hợp cho chỉ tiêu này.
Quatest 3 does not have suitable test method for this characteristic.

(*) : 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.

(1): 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.

(2): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 3 MPN/g khi không có ống dương tính trong ba ống pha loãng liên tiếp/ According to the test method, the result is expressed as less than 3 MPN/g when there is no positive tube in the three consecutive dilutions.