

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

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 03LT/EB/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB**

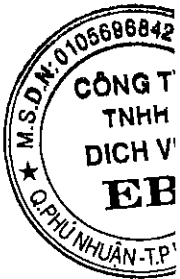
Địa chỉ: 163 Phan Đăng Lưu, Phường 1, Quận Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 0936303436 Fax: .....

E-mail: maunt@lamtruongco.com

Mã số doanh nghiệp: 0105696842

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: ..... Ngày Cấp/Nơi cấp:  
..... (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)



**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **Bánh quy socola chất đậm 64g, hiệu Justine's**

2. Thành phần:

Hỗn hợp protein (48%) (canxi caseinat (Sữa) hạnh nhân, trứng), hỗn hợp chocolate chip đen không đường (12%) (chất làm ngọt (maltitol), dầu thực vật (dầu cọ hydro hóa phân đoạn (chứa chất nhũ hóa (E492))) chất rắn ca cao, dầu thực vật phân tán (dầu cọ và các chất béo khác, nước, muối, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành), mono và di gliceriderides của axit béo), mùi tự nhiên, chất điều chỉnh axit ( E330), màu tự nhiên (E160a (ii)), chất chống oxi hóa (E307b) chất tạo bọt (E1200) chất giữ ẩm (glycerol thực vật) mùi tự nhiên, chất nhũ hóa (leucithin đậu nành), bột nở (có chứa chất tăng [natri acid pyrophosphate, natri bicarbonate]), muối biển.

*Sản phẩm có chứa trứng, sữa, đậu nành, các loại hạt. Có thể chứa vết của đậu phộng, hạt phi.*

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất, Xem ngày/tháng/năm trên bao bì.

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

- Quy cách đóng gói: 64g/cái, 768g (64g x 12 cái)/ hộp.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm đóng trực tiếp trong bao bì túi PE. Bên ngoài là hộp giấy. Chất liệu bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của Bộ Y Tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: **Justine's Limited**

Địa chỉ: **Unit E, 2 Centennial Highway Ngauranga Gorge Wellington 6035, New Zealand.**

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** Theo phụ lục đính kèm

#### **IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

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

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

QCVN 8-1: 2011/BYT- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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 8-3: 2011/BYT- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

QĐ 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y Tế - Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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./.

*Tp. Hồ Chí Minh, ngày 22 tháng 04 năm 2019*  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**  
(Ký tên, đóng dấu) ✓



**NGUYỄN THỊ THẢO**  
Vice President - Central Trade Service  
Phó Chủ Tịch - Dịch Vụ Thương Mại Central





*Jysines*

**CHOC CHIP**



WHEAT & GLUTEN FREE

**PROTEIN**  
**Cookie**

PROTEIN	FIBRE	CARBS	NO ADDED SUGAR
16.5%	6.4%	1.9%	

VALLEY FOR NUTRITION





... No Added ...  
 ... (12%) (Sweetener ...  
 ... Hydrogenated ...  
 ... Oil (Contains Emulsifier (Sorbitan ...  
 ... Cocoa Solids, Soy Protein Isolate, ...  
 ... (Soy Lecithin), Natural Flavour), Sweetener ...  
 ... Vegetable Oil Spread (Palm Oils & Fats ...  
 ... Salt, Emulsifier (Soy Lecithin, Mono- And ...  
 ... Glycerol Of Fatty Acids), Natural Flavour, Acidity ...  
 ... (Citric Acid), Natural Colour (Carotene), ...  
 ... (Mixed Tocopherols Concentrate)), Bulking ...  
 ... (Polydextrose), Humectant (Vegetable Glycerol), ...  
 ... Flavour, Emulsifier (Soy Lecithin), Baking Powder ...  
 ... Raising Agents (Sodium Acid Pyrophosphate, ...  
 ... Bicarbonate)), Sea Salt.

... Egg, Milk, Soybean, Tree Nuts,  
 ... Contain Traces Of Peanuts And Hazelnuts.  
 ... Consumption May Have A Laxative Effect.

**ONLY USE RSPO CERTIFIED PALM OIL**

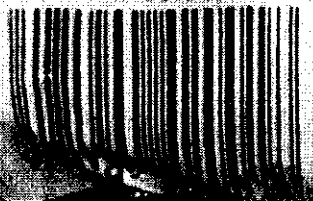
... To Be Stored In A Cool Dry Place.

**Made In New Zealand  
 ... Imported And Local Ingredients**

**FREECALL NZ 0800 776 225**  
 Ph: +64 4 801 7318  
 Fax: +64 4 801 7319  
 Email: support@justinescookies.com

Justine's Limited  
 Unit E, 2 Centennial Highway  
 Ngauranga Gorge  
 Wellington 6035, New Zealand

**BN 1710**  
**BB 20/06/20**  
**PD 20/02/19**



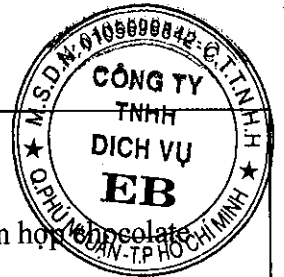
**SIFY YOUR NEED FOR  
 INDULGENCE.  
 GUILT FREE!**

**LOVE TO SOCIALISE,  
 TAG US!  
 /JUSTINESCOOKIES  
 /JUSTINESCOOKIES**

**NUTRITION INFORMATION**

Per 100g  
 per 100g

	per 100g	% Daily Value*	per 100g
Energy	1110kJ	13%	1700kJ
Total Fat	25.40g	34%	61.30g
Sodium	0.00g	0%	0.00g
Total Sugar	14.20g	28%	52.0g
Total Protein	5.60g	11%	48.0g
Fibre	1.50g	3%	5.0g
Iron	0.30g	7%	4.0g
Calcium	0.30g	0%	10.0g
Phosphorus	0.10g	0%	4.0g
Energy	2000kJ	0%	2000kJ
Total Fat	10.0g	0%	20.0g
Total Sugar	0.0g	0%	0.0g
Total Protein	0.0g	0%	0.0g
Fibre	0.0g	0%	0.0g
Iron	0.0g	0%	0.0g
Calcium	0.0g	0%	0.0g
Phosphorus	0.0g	0%	0.0g



**Tên sản phẩm:** Bánh quy socola chất đậm 64g, hiệu Justine's

**Thành phần:** Hỗn hợp protein (48%) (canxi caseinat (Sữa) hạnh nhân, trứng), hỗn hợp socola, chip đen không đường (12%) (chất làm ngọt (maltitol), dầu thực vật (dầu cọ hydro hóa phân đoạn (chứa chất nhũ hóa (E492))) chất rắn ca cao, dầu thực vật phân tán (dầu cọ và các chất béo khác, nước, muối, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành), mono và di gliceriderides của axit béo), mùi tự nhiên, chất điều chỉnh axit ( E330), màu tự nhiên (E160a (ii)), chất chống oxi hóa (E307b) chất tủa bột (E1200) chất giữ ẩm (glycerol thực vật) mùi tự nhiên, chất nhũ hóa (leucithin đậu nành), bột nở (có chứa chất tăng [natri acid pyrophosphate, natri bicarbonate]), muối biển.

*Sản phẩm có chứa trứng, sữa, đậu nành, các loại hạt. Có thể chứa vết của đậu phộng, hạt phi.*

**Xuất xứ:** New Zealand.

**Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**

- Quy cách đóng gói: 64g/cái, 768g (64g x 12 cái)/ hộp.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm đóng trực tiếp trong bao bì túi PE. Bên ngoài là hộp giấy. Chất liệu bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của Bộ Y Tế.

**Ngày sản xuất :** Xem ngày/tháng/năm trên bao bì.

**Hạn sử dụng :** 18 tháng kể từ ngày sản xuất, Xem ngày/tháng/năm trên bao bì.

**Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

- Dùng trực tiếp
- Dùng ngay khi mở túi.
- Bảo quản nơi thoáng mát.
- **Cảnh báo:** Không sử dụng sản phẩm đã hết hạn sử dụng.

**Nhà Sản xuất: Justine's Limited**

**Địa chỉ: Unit E, 2 Centennial Highway Ngauranga Gorge Wellington 6035, New Zealand.**

**Đơn vị nhập khẩu, Phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:**

**CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB**

Địa chỉ: 163 Phan Đăng Lưu, Phường 1, Quận Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh

Mã số thuế: 0105696842

Số TCB: 03LT/EB/2019

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00022469  
 Mã số kết quả: AR-19-VD-033101-01-VI / EUVNHC-00064857



Công Ty TNHH Dịch Vụ EB

Số 163, Đường Phan Đăng Lưu, Phường 1  
 Quận Phú Nhuận  
 Thành Phố Hồ Chí Minh  
 Việt Nam



Tên mẫu:	Bánh quy socola chất đậm 64g, hiệu Justine's
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu:	29/03/2019
Thời gian thử nghiệm:	29/03/2019 - 03/04/2019
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	05/04/2019
Mã số PO của khách hàng:	GG8T190328496

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD334 VD (a) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD354 VD (a) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=3)
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD (a) Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.025)
9	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.06)
10	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
11	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
12	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD640 VD (a) Aflatoxin M1	µg/kg	ISO 14501:2007 mod	Không phát hiện (LOD=0.01)
14	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VD020 VD (a) Melamin	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0124) (GC-MS)	Không phát hiện (LOD=0.05)

Kết quả của những chỉ tiêu đã kiểm nghiệm phù hợp với QĐ 46/2007/QĐ-BYT (Quyết định về việc ban hành " 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)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Phương Phi  
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 02/05/2019

### Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.

Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238