

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05LT/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 Fudge chất đậm 64g, hiệu Justine's**

2. Thành phần: Hỗn hợp protein (48%) (canxi caseinat (Sữa) hạnh nhân, trứng), dầu thực vật phân tán (dầu cọ và các chất béo khác, nước, muối, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành), mono và di glyceriderides của axit béo), mùi vị tự nhiên, chất điều chỉnh axit (E330), màu tự nhiên (E160a (ii)), chất chống oxi hóa (E307b)) chất làm ngọt (maltitol), chất giữ ẩm (glycerol thực vật), hỗn hợp chocolate chip đen không đường (9%) (chất làm ngọt (maltitol), dầu thực vật (dầu cọ dầu cọ hydro hóa phân đoạn (chứa chất nhũ hóa (E492))), bột cacao, protein đậu nành tinh chế, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành) mùi vị tự nhiên, chất tủa bột (E1200), ca cao 4.5%, hương vị tự nhiên, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành) 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.

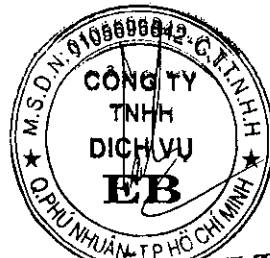
QĐ 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y Tế - Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

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

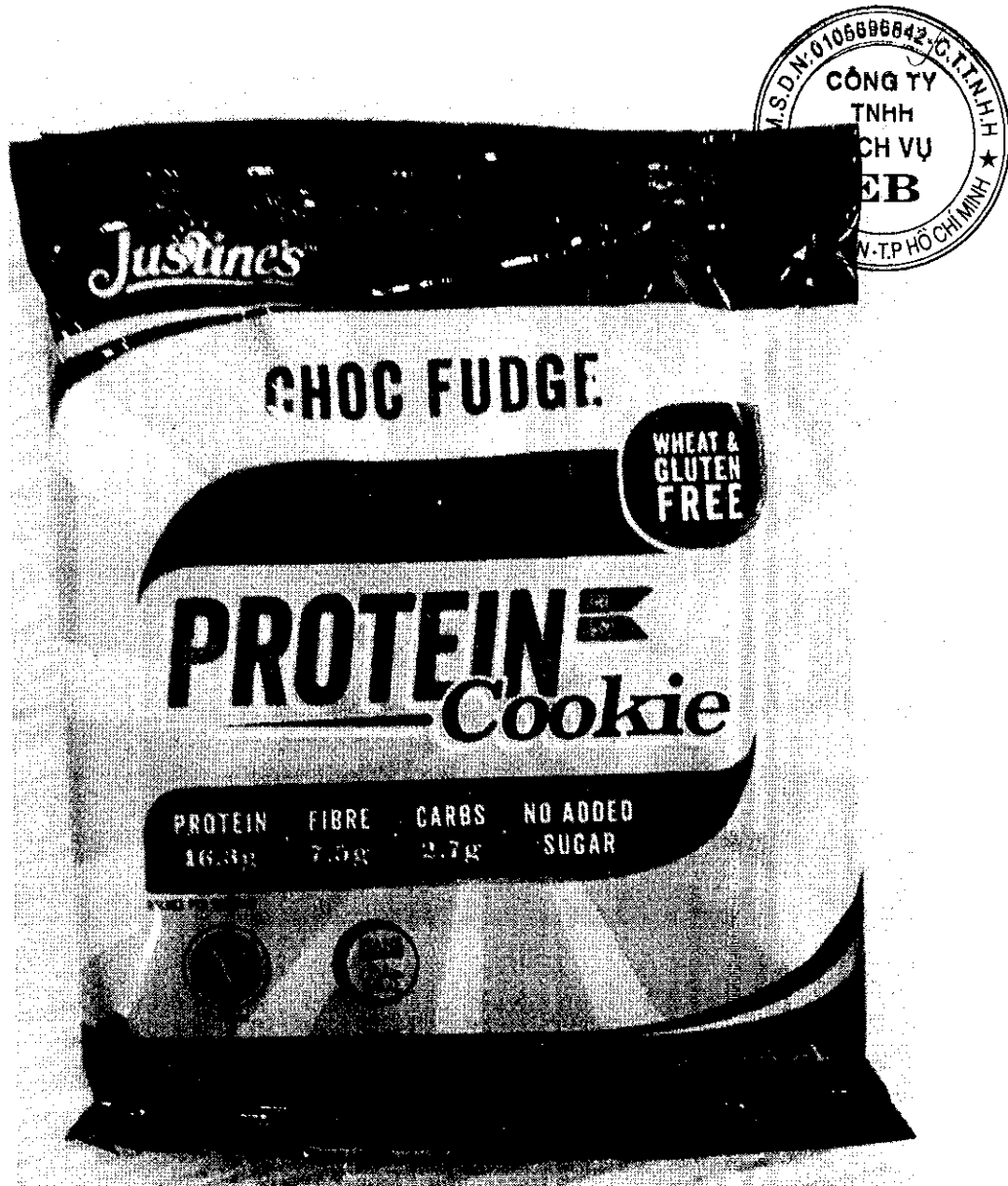
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu) ✓



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





Justines

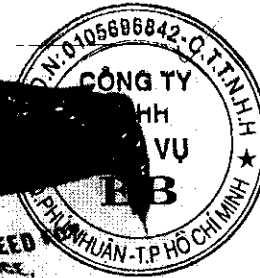
CHOC FUDGE

**WHEAT &
GLUTEN
FREE**

PROTEIN
Cookie

PROTEIN	FIBRE	CARBS	NO ADDED SUGAR
16.3g	7.0g	2.7g	

M.S.D.N. 0106696642
 CÔNG TY
 TNHH
 DỊCH VỤ
 EB
 TP. HỒ CHÍ MINH



INGREDIENTS: (Contains Eggs, Milk, Soybean, This May Contain Traces Of Peanuts And Hazelnuts. In Consumption May Have A Laxative Effect.)
 Unsweetened Cocoa Powder (Dutch Processed), No Added Sugar, Dark Compound, Egg Yolk Powder (Contains Egg), Vegetable Glycerine, Hydrogenated Palm Kernel Oil, Emulsifier (Sorbitan Trioleate), Cocoa, Soy Protein Isolate, Emulsifier (Soy Lecithin), Natural Flavour, Bulking Agent (Polydextrose), Cocoa, Natural Flavour, Emulsifier (Soy Lecithin), Baking Powder (Contains Raising Agents [Sodium Acid Phosphate, Sodium Bicarbonate]), Sea Salt.

Contains Eggs, Milk, Soybean. This May Contain Traces Of Peanuts And Hazelnuts. In Consumption May Have A Laxative Effect.

ONLY USE 100% CERTIFIED PALM OIL.

To Be Stored In A Cool Dry Place

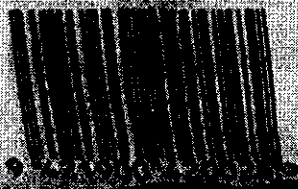
Made In New Zealand

Best Before Date: 01/08/20

PHONICALL: NZ (06) 776 225
 Ph: +64 4 801 7919
 Fax: +64 4 801 7919
 Email: support@justinescookies.com

Justine's Delish
 Unit E, 2 Commercial Highway
 Wellington Wood, New Zealand

BN 1/16
 01/08/20
 01/02/19



IF YOU NEED
WILT FREE!

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

NUTRITION INFORMATION

Per 100g		
Avg Daily	%DI	Avg Rv
per Serving	(per serving)	per 100g
17100kJ	13%	72 kJ
10000g		(4.0%)
2.0g	33%	25g
		0.0%
	20%	21g
	20%	8.3g
	1%	4.2g
	1%	1.4g
	33%	11.7g
		9.1g
	9%	322mg
		314mg
	117mg	63mg
	87mg	942mg
	222mg	300mg
		13.9g
		2.3g



Tên sản phẩm: Bánh quy Socola Fudge chất đậm 64g, hiệu Justine's

Thành phần: Hỗn hợp protein (48%) (canxi caseinat (Sữa) hạnh nhân, trứng), dầu thực vật thực vật (dầu cọ và các chất béo khác, nước, muối, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành), mono và diglycerides của axit béo), mùi vị tự nhiên, chất điều chỉnh axit (E330), màu tự nhiên (E160a (ii)), chất chống oxy hóa (E307b) chất làm ngọt (maltitol), chất giữ ẩm (glycerol thực vật), hỗn hợp chocolate chip đen không đường (9%) (chất làm ngọt (maltitol), dầu thực vật (dầu cọ dầu cọ hydro hóa phân đoạn (chứa chất nhũ hóa (E492))), bột cacao, protein đậu nành tinh chế, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành) mùi vị tự nhiên, chất tạo bột (E1200), ca cao 4.5%, hương vị tự nhiên, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành) 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: 05LT/EB/2019

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00022470
 Mã số kết quả: AR-19-VD-033102-01-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 fudge 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 - 02/04/2019
 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)	4.5x10 ¹
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	0.037
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