

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/S2P/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH S2P

Địa chỉ: Căn hộ số P7-41.OT09, Tòa Park 7, Vinhomes Central Park, 720A Điện Biên Phủ, Phường 22, quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028 38 990 565 Fax: E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 0315999850

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **FROZEN YOGURT**

2. Thành phần: Nước, Berryfruit Ripple (Đường, dâu tây, mâm xôi, việt quất, siro đường, nước, chất ổn định (E415), hương vị, axit citric, màu (E124)), đường, sữa bột, siro đường, chất nhũ hóa (E471), chất ổn định (E412, E466, E407), muối, vi khuẩn lên men (*b.lactis*, *l.acidophilus*, *l.bulgaricus*, *s.thermophilus*).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Xem chi tiết trên nắp.

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

4.1. Quy cách đóng gói: 75g/ hộp.

4.2. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì ly/ hộp nhựa chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Polar Ice Cream Sdn Bhd, địa chỉ: Lô 10, Jalan CJ 1/1, MIEL Industries Estate, Batu 11, Jalan Balakong, 43200 Selangor Darul Ehsan, Malaysia.

Điện thoại: 603-9075 7425 / 7426 / 9074 0886

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

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:

- TCVN 6848:2007: Tiêu chuẩn quốc gia về Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng Coliform - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

- TCVN 5090:2008: Tiêu chuẩn quốc gia về Phân tích cảm quan - Hướng dẫn sử dụng các thang đo định lượng đặc trưng.

- TCVN 10643:2014 (AOAC 999.11): Tiêu chuẩn quốc gia về Thực phẩm - Xác định hàm lượng chì, cadimi, đồng, sắt và kẽm.



- TCVN 4884-1:2015: Tiêu chuẩn quốc gia về Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp định lượng vi sinh vật.
- TCVN 10780-1:2017: Tiêu chuẩn quốc gia về Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp phát hiện, định lượng và xác định typ huyết thanh của Salmonella.
- ISO 21528-2:2017: Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn 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./.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 10 tháng 9 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



THẠCH VĂN THẮNG

9998
ÔNG
TNH
S2P
HỒ H

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

1. Tên Sản Phẩm: FROZEN YOGURT

2. Thành phần: Nước, Berryfruit Ripple (Đường, dâu tây, mâm xôi, việt quất, siro đường, nước, chất ổn định (E415), hương vị, axit citric, màu (E124)), đường, sữa bột, siro đường, chất nhũ hóa (E471), chất ổn định (E412, E466, E407), muối, vi khuẩn lên men (*b.lactis*, *l.acidophilus*, *l.bulgaricus*, *s.thermophilus*)

Ngày sản xuất: .../.../...

Hạn sử dụng: Xem chi tiết trên nắp

Khối lượng tịnh:

Cảnh báo an toàn thực phẩm: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng

Hướng dẫn sử dụng, bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp

Hướng dẫn bảo quản: Giữ đông ở nhiệt độ -18°C

Xuất xứ và doanh nghiệp nhập khẩu:

Xuất xứ: Malaysia

Polar Ice Cream Sdn Bhd, địa chỉ: Lô 10, Jalan CJ 1/1, MIEL Industries Estate, Batu 11, Jalan Balakong, 43200 Selangor Darul Ehsan, Malaysia.

Điện thoại: 603-9075 7425 / 7426 / 9074 0886

Phân phối bởi: CÔNG TY TNHH S2P

Địa chỉ: Căn hộ số P7-41.OT09, Tòa Park 7, Vinhomes Central Park, 720A Điện Biên Phủ, Phường 22, quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028 38 990 565

Số giấy bản tự công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm Số: **06/S2P/2024**

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 10 tháng 9 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỐ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



THẠCH VĂN THẮNG



CÔNG TY TNHH PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM VIỆT TÍN
VIET TIN TESTING CO., LTD

PTN & VP Nhận mẫu: Số 39A, Đường số 4, P. Bình Trị Đông B, Q. Bình Tân, TP. HCM
Laboratory & Office: No.39A, 4th street, Binh Tri Dong B ward, Binh Tan district, HCM City
Tel: (028) 3915 8936, (028) 3827 7986 Fax: (028) 3824 7013
Email: ktclviettin@gmail.com Web: kiemnghiemviettin.com



Số/ No: 10994.2408/KQ-VTT
Mã số/ Code: KH.1852/37012407
Mã số mẫu/ Sample code: 37012407-11
Trang/ Page: 1/ 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT

Tên khách hàng/ Client : CÔNG TY TNHH S2P
Địa chỉ/ Address : Căn hộ số P7-41.OT09, Tòa Park 7, Vinhomes Central Park,
720A Điện Biên Phủ, Phường 22, Quận Bình Thạnh, thành phố Hồ Chí Minh,
Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/07/2024 Ngày phân tích/ Date of analysis:
26/07/2024 - 01/08/2024
Ngày trả kết quả/ Date of issue : 02/08/2024
Loại mẫu/ Kind of sample : Thực phẩm Số lượng mẫu/ Quantity of sample: 1 mẫu
Tên mẫu/ Name of sample : FROZEN YOGURT
Tình trạng mẫu / State of sample : Đóng gói kín

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
1	Enterobacteriaceae (*)	ISO 21528-2:2017	< 10	CFU/g
2	Salmonella (*)	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/Amd1:2020)	Không phát hiện	trong 25g
3	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013/ Amd1:2022)	< 10	CFU/g
4	Coliforms (*)	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	< 10	CFU/g
5	Chì (Pb) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD = 0,01)	mg/kg
6	Cadmi (Cd) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD = 0,0015)	mg/kg

PTN được chỉ định bởi/ Lab. designated by: Bộ Y Tế - Cục An toàn Thực phẩm/ Ministry of Health - Agency of Food Safety; Bộ NN&PTNT - Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản/ Ministry of Agriculture - National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department Bộ Công Thương - Ministry of Industry and Trade of The Socialist Republic of Vietnam.

No. Document: QTCL-13/BM02
Version: 09
Date of issue: 18/08/2023

SỰ KHÁC BIỆT TỪ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ VÀ CHUYÊN MÔN
MAKING DIFFERENCES FROM QUALITY OF SERVICES AND KNOWLEDGE





CÔNG TY TNHH PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM VIỆT TÍN
VIET TIN TESTING CO., LTD

PTN & VP Nhận mẫu: Số 39A, Đường số 4, P. Bình Trị Đông B, Q. Bình Tân, TP. HCM
Laboratory & Office: No.39A, 4th street, Binh Tri Dong B ward, Binh Tan district, HCM City
Tel: (028) 3915 8936, (028) 3827 7986 Fax: (028) 3824 7013
Email: ktclviettin@gmail.com Web: kiemnghiemviettin.com



Số/ No: 10994.2408/KQ-VTT
Mã số/ Code: KH.1852/37012407
Mã số mẫu/ Sample code: 37012407-11
Trang/ Page: 2/ 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
7	Arsenic (As) (*)	AOAC 986.15	Không phát hiện (LOD = 0,05)	mg/kg
8	Thủy ngân (Hg) (*)	AOAC 974.14	Không phát hiện (LOD = 0,015)	mg/kg
9	Cảm quan	TCVN 5090: 2008	-Trạng thái: đông lạnh. -Màu sắc: màu trắng, hồng. -Mùi vị: vị ngọt, mùi thơm đặc trưng sản phẩm. Không có mùi vị lạ.	
10	Aflatoxin M1 (s/c)	05.2-CL4/ST 6.6 (Ref. ISO 14501: 2021) (HPLC-FLD)	Không phát hiện (LOD = 0,05)	µg/kg

Ghi chú/ Notes:

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ *The results are valid only for testing sample.*
Tên mẫu theo khách hàng yêu cầu/ *Name of samples as the client's requirement.*
Thời gian lưu mẫu: 5 ngày kể từ ngày trả kết quả/ *Time-limit of storage: 5 days from reporting date.*
LOD: Giới hạn phát hiện / *LOD: Limit of Detection.*
(*) : Chỉ tiêu được Vilas công nhận ISO/IEC 17025:2017/ *Items were accredited by Vilas (ISO/IEC 17025:2017)*
(s/c): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ *(s/c): Items are tested by subcontractor*

PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG
QUALITY MANAGER

ThS. Huỳnh Ngọc Trưởng



GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

ThS. Nguyễn Văn Tâm



PTN được chỉ định bởi/ *Lab. designated by:* Bộ Y Tế - Cục An toàn Thực phẩm/ *Ministry of Health - Agency of Food Safety;* Bộ NN&PTNT - Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản/ *Ministry of Agriculture - National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department* Bộ Công Thương - *Ministry of Industry and Trade of The Socialist Republic of Vietnam.*

No. Document: QTCL-13/BM02
Version: 09
Date of issue: 18/08/2023

SỰ KHÁC BIỆT TỪ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ VÀ CHUYÊN MÔN
MAKING DIFFERENCES FROM QUALITY OF SERVICES AND KNOWLEDGE