

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11/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: **BIG CHILL SOUR PLUM FLAVOR ICE CREAM**

2. Thành phần: Đường, Vỏ quả mận, Axit xitric, Tinh bột ngô, Chất ổn định, Chất nhũ hóa (E412, E407), Hương vị và màu được phép (CI-15985)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Xem trên bao bì.

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

4.1. Quy cách đóng gói: 60ml/ cây

4.2. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì 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 6685:2009 (SOP.01-605:2024): Tiêu chuẩn quốc gia về Sữa và sữa bột - Xác định hàm lượng aflatoxin M1 - Làm sạch bằng sắc ký ái lực miễn dịch và xác định bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao.



- 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 (ISO 6579-1:2017): 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 - Phần 1: Phương pháp phát hiện Salmonella spp.
- ISO 21528-2:2017: Vi sinh vật học trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp ngang để phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae - Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.
- 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

1599
CÔNG
TN
S2
PHỐ

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

1. Tên Sản Phẩm: BIG CHILL SOUR PLUM FLAVOR ICE CREAM

2. Thành phần: Đường, Vỏ quả mận, Axit xitric, Tinh bột ngô, Chất ổn định, Chất nhũ hóa (E412, E407), Hương vị và màu được phép (CI-15985)

Ngày sản xuất: .../.../...

Hạn sử dụng: Xem trên bao bì

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 -20°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: **11/S2P/2024**

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

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



THẠCH VĂN THẮNG



Maklumat khasiat / Nutrition facts / 營養成分

Maklumat kandungan / Serving size / 份量: 50ml
Tenaga 40 kcal / Energy / 热量: 168 kJ
Karbonhidrat / Carbohydrate / 碳水化合物: 10.05 g

Bak Sebelum / Best Before / 最佳日期
Rujuk bungkus / Refer Packaging / 请电纸



Made in Malaysia



CLEAN COUNTRY
CLEAN EARTH

Ramuan:

Gula, Isi Buah Apam, Acid Sitrik, Tepung Jagung, Penstabil, Pengemulsi (E412, E407), Perisa dan Pewarna (CI-15985) yang dibenarkan.
成分: 蔗糖, 果冻粉, 柠檬酸, 玉米淀粉, 稳定剂, 乳化剂 (E412, E407), 食品香料, 食用色素 (CI-15985)

Ingredients:

Sugar, Plum Fruits Peel, Citric Acid, Corn Starch, Stabilizer, Emulsifier (E412, E407), Permitted Flavouring and Colouring (CI-15985).
MADE ON EQUIPMENT WHICH ALSO PROCESSES PRODUCTS CONTAINING PEANUTS, MILK, WHEAT AND EGG

Sejuk bekukan / Keep frozen / 冷冻保存: -20°C

Kandungan minimum / Minimum content / 含量: 60ml

Perisa Plum Sour Plum Flavor
酸梅口味

BIG CHILL

EB030626T1148

Imported by:
CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN KEM CHIN CHIN
(NINE NINE ICE CREAM COMPANY LIMITED)
17 Nguyen Trãi Ward 2, Dist 5, Ho Chi Minh City, Vietnam.
Tel: (08) 2240 668 / 0687 668 Fax: (08) 2240 654

Konfektis ais perisa plum. Plum flavoured ice confection.

Manufactured by:
POLAR ICE CREAM SDN BHD (Co. No. 1662997)
Lot 10, Jalan CI 1/1, MEL Industries Estate,
Batu 11, Jalan Babelang, 43200 Saigon, Selangor
Tel: +603 9075 7425/7426 Fax: +603 9074 1132
Email: polaricecream@gmail.com

9 556506 350220



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: 13359.2408/KQ-VTT
Mã số/ Code: KH.1852/43942408
Mã số mẫu/ Sample code: 43942408-3
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 : 23/08/2024 Ngày phân tích/ Date of analysis: 23-28/08/2024
Ngày trả kết quả/ Date of issue : 30/08/2024
Loại mẫu/ Kind of sample : Thực phẩm Số lượng mẫu/ Quantity of sample: 1 mẫu
Tên mẫu/ Name of sample : BIG CHILL SOUR PLUM FLAVOR ICE CREAM
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	Cảm quan	TCVN 5090: 2008	-Trạng thái: kem cây đông lạnh. -Màu sắc: màu cam. -Mùi vị: vị ngọt, mùi thơm đặc trưng sản phẩm. Không có mùi vị lạ.	
2	Chì (Pb) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD = 0,01)	mg/kg
3	Cadmi (Cd) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD = 0,0015)	mg/kg
4	Arsenic (As) (*)	AOAC 986.15	Không phát hiện (LOD = 0,05)	mg/kg
5	Thủy ngân (Hg) (*)	AOAC 974.14	Không phát hiện (LOD = 0,015)	mg/kg
6	Aflatoxin M1	SOP.01-605:2024 (Ref.TCVN 6685: 2009)	Không phát hiện (LOD = 0,006)	µg/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: 13359.2408/KQ-VTT
Mã số/ Code: KH.1852/43942408
Mã số mẫu/ Sample code: 43942408-3
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	Enterobacteriaceae (*)	ISO 21528-2:2017	< 10	CFU/g
8	Salmonella (*)	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/Amd1:2020)	Không phát hiện	trong 25g
9	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013/ Amd1:2022)	< 10	CFU/g
10	Coliforms (*)	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	< 10	CFU/g

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/ Items are tested by subcontractor

PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG
QUALITY MANAGER

ThS. Huỳnh Ngọc Trương



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