

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 12/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: **POLAR ICE CREAM – YAM FLAVOUR**

2. Thành phần: Nước, đường, sữa bột, dầu cọ, siro đường, mỡ thực vật, nước cốt dừa, muối, Chứa hương liệu được phép, chất tạo màu (E122&E133), chất ổn định và chất nhũ hóa (E471, E412, E466, E407).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Xem trên nắp/ hộp.

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

4.1. Quy cách đóng gói: 6 lít/ hộp; 1,5 lít/ hộp; 500ml/ 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 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

.99
ÔN
TN
32
ỚP

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

1. Tên Sản Phẩm: POLAR ICE CREAM – YAM FLAVOUR

2. Thành phần: Nước, đường, sữa bột, dầu cọ, siro đường, mỡ thực vật, nước cốt dừa, muối, Chứa hương liệu được phép, chất tạo màu (E122&E133), chất ổn định và chất nhũ hóa (E471, E412, E466, E407)

Ngày sản xuất: .../.../...

Hạn sử dụng: Xem trên nắp/ hộp.

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: 12/S2P/2024

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

ĐẠI DIỆN TÒA CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



THẠCH VĂN THẮNG

50-C...
TY
-
-M M...



YAM

ubi yam 芋头味



DID YOU KNOW? YES!
Results from human studies indicate that palm oil-enriched diet can help raise blood cholesterol and even leads to lower plasma cholesterol in some studies.

Water, sugar, milk powder, palm oil, glucose syrup, vegetable fat, coconut milk, salt. Contains permitted flavouring, colouring (E122 & E123), stabiliser and emulsifiers (E471, E472, E466, E407). Air gula, susu tepung, minyak kelapa sawit, sirap glukosa, lemak tumbuhan, susu kelapa, garam. Mengandung perisa, pewarna (E122 & E123), pengemulsi dan penstabil (E471, E472, E466, E407) yang dibenarkan. 饮用水, 白砂糖, 奶粉, 棕榈油, 椰子糖, 椰油, 食盐, 含有准许可香色素, 色素 (E122 & E123), 安定剂及乳化剂 (E471, E472, E466, E407).

Manufactured by / 由谁制造 / 製造商:
POLAR ICE CREAM SDN BHD 66899-7
廣福冰淇林有限公司
Lot 10, Jalan C1/1, Medan Industri
Seri Kembangan, 43300
Selangor Darul Ehsan, Malaysia
T 电话: 603-8975 7437 / 7436 / 9074 0886
F 传真: 603-8974 1924
E 电邮: foodtech@eml.com

Imported by / 进口商:
CONG TY TNHH MÔT HẠNH
VINH KEM CHINH CHINH
CÔNG TY TNHH MỘT HẠNH
CÔNG TY TNHH MỘT HẠNH
17 Nguyen Trai Ward 2, Dist 5
Ho Chi Minh City, Vietnam
T 电话: 08-3242 065 /
F 传真: 08-3242 064

i Contains milk. Manufactured on equipment that also processes ice cream that contains eggs, milk, peanut, soy nut and wheat. Mengandung susu. Diproses pada mesin yang juga memproses ais krim yang mengandungi telur, susu, kacang tanah, soya, kekacang dan gandum. 含有奶质。此工厂的设备也同时生产含有蛋质品、奶质品、花生、豆类、坚果类和小麦的雪糕。

NUTRITION FACTS / KEBEH PERMAKAMAN / 营养成分

Energy / Tenaga / 能量	Carbohydrate / Karbohidrat / 碳水化合物	Fat / Lemak / 脂肪	Protein / Protein / 蛋白质
101kcal (424kJ)	11.5g	5.6g	1.1g

Serving Size / Saiz Hidangan / 每次食量 & Average Composition / Purata Komposisi / 平均成份
= 100 ml / 54 g

Serving per Tub / Hidangan setiap Bekas = 15
每盒食用次数

FOOD ADDITIVES USED ARE NOT DERIVED FROM ANIMAL SOURCE. (MHTI) MAKANAN YANG DIDIDUKAN TIDAK DIBERKEHILAIH DARI SUMBER HAYWANI
食物添加剂并非来自动物。

Best Before / Saik Sebelum / 有效日期
1.5 L

Keep Frozen / Simpan beku / 请保存于零下
-20°C

Product of Malaysia / 由谁制造 / 马来西亚制造



Die cutline

0.5L Top Label



Ais Krim perisa ubi yam 芋头口味

Water, sugar, milk powder, palm oil, glucose syrup, vegetable fat, coconut milk, salt. Contains permitted flavouring, colouring (E122 & E133), stabiliser and emulsifiers (E471, E412, E466, E407) Air, gula, susu tepung, minyak kelapa sawit, sirap glukosa, lemak tumbuhan, kelapa, garam. Mengandungi perisa, pewarna (E122 & E133), pengemulsi dan penstabil (E471, E412, E466, E407) yang dibenarkan. 饮用水, 白砂糖, 奶粉, 棕榈油, 麦芽糖, 植物油, 椰奶, 食盐. 含有经许可香味剂, 色素 (E122 & E133) 安定剂及乳化剂 (E471, E412, E466, E407)

Contains milk. Manufactured on equipment that also processes ice cream that contains egg, milk, peanut, soy, nut and wheat. Mengandungi susu. Diproses pada mesin yang juga memproses aiskrim yang mengandungi telur, susu, kacang tanah, soya, kekacang dan gandum. 含有奶制品. 此工厂的设备也同时生产含有蛋制品, 奶制品, 花生, 豆类, 坚果类和小麦的雪糕.

FOOD ADDITIVES USED ARE NOT DEVIRED FROM ANIMAL SOURCE. ADITIF MAKANAN YANG DIGUNAKAN TIDAK DIPEROLEHI DARI SUMBER HAIWAN 食物添加剂非源自动物.

500 ml



Serving Size / Saiz Hidangan / 每次食量 = 100 ml / 54 g

Serving per Tub/ Hidangan Setiap Bekas / 每罐食用次数 = 5

NUTRITION FACTS
KAEDAH PEMAKANAN 营养成分

	Energy / Tenaga	101 kcal (424 kJ)
	Carbohydrate / Karbohidrat	11.5 g
	Fat / Lemak	5.6 g
	Protein / Protein	1.1 g

Best Before / Baik Sebelum : Refer to Lid / Tub



Manufactured by / Dibuat oleh / 制造商: POLAR ICE CREAM SDN BHD 熊猫冰淇淋有限公司 168899-T
Lot 10, Jalan CJ 1/1, MIEL Industries Estate, Batu 11, Jalan Balakong, 43200 Selangor Darul Ehsan, Malaysia. TEL: 603-9075 7425 / 7426 / 9074 0886 FAX: 603-9074 1152 Email: polaricecream@gmail.com
Myanmar Importer: ARCTIC SUN CO LTD No.(106)C, Mya Ayar Street, Industrial Zone (1), Tharketa Township, Yangon, Myanmar. TEL: (959) 250 2899 74-76

Product of Malaysia Buatan Malaysia 马来西亚制造

Illustrated nutrition shown are for illustration purposes only

Die cutline



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, Bình Trị Đông B ward, Bình Tân district, HCM City
Tel: (028) 3915 8936, (028) 3827 7986 Fax: (028) 3824 7013
Email: ktclviettin@gmail.com Web: kiemnghiemviettin.com



Số/ No: 13367.2408/KQ-VTT
Mã số/ Code: KH.1852/43942408
Mã số mẫu/ Sample code: 43942408-11
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 : 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 : POLAR ICE CREAM –YAM FLAVOUR
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: đông lạnh. -Màu sắc: màu tím. -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: 13367.2408/KQ-VTT
Mã số/ Code: KH.1852/43942408
Mã số mẫu/ Sample code: 43942408-11
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	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 Trường



**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**