

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 17/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 STRAWBERRY**

2. Thành phần: Nước, đường, sữa bột, dầu cọ, siro đường, chất béo thực vật, muối, chứa hương liệu, chất tạo màu (E122), 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**

## NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

**1. Tên Sản Phẩm:** POLAR ICE CREAM STRAWBERRY

**2. Thành phần:** Nước, đường, sữa bột, dầu cọ, siro đường, chất béo thực vật, muối, chứa hương liệu, chất tạo màu (E122), 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: **17/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**





# STRAWBERRY

strawberi 草莓味



Water, sugar, milk powder, palm oil, glucose syrup, vegetable fat, salt. Contains permitted flavouring, colouring (E122), stabiliser and emulsifiers (E471, E472, E465, E407). Air, gula, susu tepung, minyak kelapa sawit, sirap glukosa, lemak tumbuhan, gramam, pengendur/perisa, pewarna (E122), pengemulsi dan penstabil (E471, E472, E465, E407) yang dibenarkan, air, gula, lemak tumbuhan, minyak kelapa sawit, sirap glukosa, lemak tumbuhan, gramam, pengemulsi dan penstabil (E471, E472, E465, E407) yang dibenarkan, air, gula, lemak tumbuhan, minyak kelapa sawit, sirap glukosa, lemak tumbuhan, gramam, pengemulsi dan penstabil (E471, E472, E465, E407).

**DID YOU KNOW? YES**  
Results from human studies show that a palm oil-enriched diet does not raise blood cholesterol and even leads to lower plasma cholesterol in some studies.

Manufactured by / Dibuat oleh / 製造商:  
POLAR ICE CREAM SDN BHD 68899-T  
Kuala Lumpur, Malaysia  
Estate, Batu 11, Jalan Bimbang, 43300  
Selangor Darul Ehsan, Malaysia  
T 电话 603-9075 7453 / 7456 / 9074 0886  
F 电传 603-9074 1052  
E 电邮 polaricecream@gmail.com

Imported by / Imported by / 进口商:  
DIMPET DINH / IMPORTED BY / 进口商:  
VINH KEM CHIN CO., LTD.  
VINH KEM CHIN CO., LTD.  
CORPORATE (LIMITED)  
71 Nguyen Tai Ward 2, Dist 5  
Ho Chi Minh City, Vietnam  
T 电话 84-910 640 065 /  
84-910 640 068  
F 电传 84-910 664

**i** Contains milk. Manufactured on equipment that also processes ice cream that contains egg, milk, peanut, soy, nut and wheat. Mengandung susu. Diproses pada mesin yang juga memproses ais krim yang mengandungi telur, susu, kacang tanah, soya, kacang dan gandum. 含有奶质品。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 KAEHAI PEMAKANAN 营养成分

| Energy/<br>Tenaga<br>能量 | Carbohydrate/<br>Karbohidrat<br>碳水化合物 | Fat/<br>Lemak<br>脂肪 | Protein/<br>Protein<br>蛋白质 |
|-------------------------|---------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| 100kcal<br>(400J)       | 11.5g                                 | 5.5g                | 1.1g                       |

Product of Malaysia Binaan Malaysia 马来西亚制造

1.5 L

Kean Frosan  
Susu Beuan  
-20°C  
请保存于零下  
Best Before Bulk sellum 有效日期



# 0.5L Top Label



Ais Krim perisa strawberi 草莓口味

Water, sugar, milk powder, palm oil, glucose syrup, vegetable fat, salt. Contains permitted flavouring, colouring (E122), stabiliser and emulsifiers (E471, E412, E466, E407). Air, gula, susu tepung, minyak kelapa sawit, sirap glukosa, lemak tumbuhan, garam. Mengandung perisa, pewarna (E122), 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, 食盐, 含有经许可香味剂, 色素 (E122), 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. Mengandung susu. Diproses pada mesin yang juga memproses ais krim 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, 奶质品, 花生, 豆类, 坚果类和小麦的雪糕.

FOOD ADDITIVES USED ARE NOT DERIVED 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            | 100 kcal (420 kJ) |
| Carbohydrate / Karbohidrat | 11.5 g            |
| Fat / Lemak                | 5.5 g             |
| Protein / Protein          | 1.1 g             |

Best Before / Baik Sebelum :  
Refer to lid / Tub



MS1600  
1027-09/2008

Manufactured by / Dibuat oleh / 製造商: POLAR ICE CREAM SDN BHD 鼎盛冰淇琳有限公司  
Lot 10, Jalan C17/1, MIEI Industries Estate, Batu 11, Jalan Balakong, 43200 Selangor Darul Ehsan, Malaysia. TEL: 603-9075 7425 / 7426 / 9074 0886 FAX: 603-9074 1132 Email: polarcicecream@gmail.com  
Myanmar Importer: ARCTIC SUN CO LTD No.106/C, Mya Aya Street, Industrial Zone (1), Thaketa 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, 4<sup>th</sup> 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: 13374.2408/KQ-VTT  
Mã số/ Code: KH.1852/43942408  
Mã số mẫu/ Sample code: 43942408-16  
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 STRAWBERRY  
Tình trạng mẫu / State of sample : Đóng gói kín

| STT/<br>No. | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/<br>PARAMETERS | PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/<br>TESTING METHOD | KẾT QUẢ/<br>RESULT                                                                                                          | ĐƠN VỊ TÍNH/<br>UNIT |
|-------------|------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1           | Cảm quan                           | TCVN 5090: 2008                          | -Trạng thái: đông lạnh.<br>-Màu sắc: màu đỏ, vàng.<br>-Mùi vị: vị ngọt, mùi thơm đặc trưng<br>sản phẩm. Không có mùi vị lạ. |                      |
| 2           | Chì (Pb) (*)                       | AOAC 999.11                              | Không phát hiện<br>(LOD = 0,01)                                                                                             | mg/kg                |
| 3           | Cadmi (Cd) (*)                     | AOAC 999.11                              | Không phát hiện<br>(LOD = 0,0015)                                                                                           | mg/kg                |
| 4           | Arsenic (As) (*)                   | AOAC 986.15                              | Không phát hiện<br>(LOD = 0,05)                                                                                             | mg/kg                |
| 5           | Thủy ngân (Hg) (*)                 | AOAC 974.14                              | Không phát hiện<br>(LOD = 0,015)                                                                                            | mg/kg                |
| 6           | Aflatoxin M1                       | SOP.01-605:2024<br>(Ref.TCVN 6685: 2009) | Không phát hiện<br>(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, 4<sup>th</sup> 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: 13374.2408/KQ-VTT  
Mã số/ Code: KH.1852/43942408  
Mã số mẫu/ Sample code: 43942408-16  
Trang/ Page: 2/ 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TESTING REPORT

| STT/<br>No. | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/<br>PARAMETERS | PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/<br>TESTING METHOD         | KẾT QUẢ/<br>RESULT | ĐƠN VỊ TÍNH/<br>UNIT |
|-------------|------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------|----------------------|
| 7           | Enterobacteriaceae (*)             | ISO 21528-2:2017                                 | < 10               | CFU/g                |
| 8           | Salmonella (*)                     | TCVN 10780-1:2017<br>(ISO 6579-1:2017/Amd1:2020) | Không phát hiện    | trong 25g            |
| 9           | Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)   | TCVN 4884-1:2015<br>(ISO 4833-1:2013/ Amd1:2022) | < 10               | CFU/g                |
| 10          | Coliforms (*)                      | TCVN 6848:2007<br>(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