

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 25/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: **BLUEBERRY CHEESECAKE FLAVOURED ICE CREAM**

2. Thành phần: Nước, chế phẩm việt quất (trái việt quất, đường, nước, siro đường, chất làm đặc (Gum Xanthan), chất điều chỉnh độ acid (axit citric), hương vị (việt quất), màu (Ponceau Red, Brilliant Blue)), đường, bột sữa nguyên kem, dầu cọ hạt, siro đường, bột sữa tách kem, dầu thực vật hydro hóa, bánh quy, chất nhũ hóa (mono và diglycerides của axit béo), chất làm đặc (gum Guar, Sodium Carboxy Methyl Cellulose, Carrageenan), hương vị (cheesecake), muối, màu (Ponceau Red, Brilliant Blue).

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: 6 lít/ 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

.99
NG
NH
12
Ồ H

POLAR ICE CREAM
ATTN: MS. YONG

* **NEW ORDER**
(PO NO.)
STRAWBERRY

ACTUAL SIZE: 120MM (H) X 120MM (W)

DIE CUT LINE

**BLUEBERRY CHEESECAKE
FLAVOURED ICE CREAM**



1.5MM
(Font 6pt)

Ingredients: Water, Blueberry Preparation (Blueberry Fruit, Sugar, Water, Glucose Syrup, Thickener (Xanthan Gum), Acidity Regulator (Citric Acid), Flavor (Blueberry), Color (Ponceau Red, Brilliant Blue)), Sugar, Whole Milk Powder, Palm Kernel Olein, Glucose Syrup, Skim Milk Powder, Hydrogenated Vegetable Oil, Biscuit, Emulsifier (Mono and Diglycerides of Fatty Acids), Thickener (Guar Gum, Sodium Carboxy Methyl Cellulose, Carrageenan), Flavor (Cheesecake), Salt, Color (Ponceau Red, Brilliant Blue).

Allergens: Milk, Wheat

2MM
(Font 6pt)

原料: 水, 蓝莓酱 (蓝莓, 白砂糖, 水, 葡萄糖浆, 增稠剂 (黄原胶), 酸度调节剂 (柠檬酸), 食用香料 (蓝莓味), 着色剂 (胭脂红, 亮蓝)), 白砂糖, 全脂奶粉, 棕榈油, 葡萄糖浆, 脱脂奶粉, 氢化植物油, 乳化剂 (单, 双甘油脂肪酸酯), 增稠剂 (瓜尔胶, 羧甲基纤维素钠, 卡拉胶), 食用香料 (芝士蛋糕), 食用盐, 着色剂 (胭脂红, 亮蓝)。
食物过敏: 牛奶, 小麦

1.5MM
(Font 6pt)

Manufactured by • 制造商
POLAR ICE CREAM SDN. BHD. 168899-T
熊猫冰淇淋有限公司
Lot 10, Jin CJ 1/1, MIEL Industries Estate
B1 11, Jin Balakong, 43200
Selangor Darul Ehsan, Malaysia.
T 电话: 603-9075 7425 / 7426, 603-9074 0886
F 传真: 603-9074 1152
E 电邮: polaricecream@gmail.com

Nutrition Facts / 营养成分表

Description	Average Quantity Per 100g	NRV %
Energy 能量	822kJ	10%
Protein 蛋白质	1.3g	2%
Fat 脂肪	7.0g	12%
Carbohydrate 碳水化合物	31.8g	11%
Sodium 钠	46mg	2%

Content : 6 Liter

Country Of Origin • 原产国

MALAYSIA 马来西亚

Keep Frozen • 请保存于零下

-18°C

Best Before: / 保质期
Refer Packaging / 请看包装



COLOUR: 1C (MAROON P.188C)
MATERIAL: MIRROKOTE PAPER

We hereby confirm we have check the attached artwork is in order & correct and please proceed.

Company Chop:

METRO LABELS SDN. BHD.(333406-V)
No.24, Jalan PBS 14/15,
Taman Perindustrian Bukit Serdang,
43300 Seri Kembangan,
Selangor Darul Ehsan.
Tel: 8945 2323 Fax: 8945 2322
Email: info@metrolabels.com.my
Website: www.metrolabels.com.my



AMENDMENT 1/3

Name

Date



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: 10988.2408/KQ-VTT
Mã số/ Code: KH.1852/37012407
Mã số mẫu/ Sample code: 37012407-5
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 : BLUEBERRY CHEESECAKE FLAVOURED 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	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)	1,0x10 ²	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: 10988.2408/KQ-VTT
Mã số/ Code: KH.1852/37012407
Mã số mẫu/ Sample code: 37012407-5
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, có bánh mứt dầu tằm. -Màu sắc: màu vàng, đen. -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. Kết quả được biểu thị < 1, < 10 CFU/đơn vị tính khi không có khuẩn
lạc mọc trên đĩa/ The expression of results is less than 1 or less than 10 CFU/unit when the dish contains no colonies.
(*): 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 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